Warenübernahmeprotokoll

Arbeitsanweisung!

Bei der Warenübernahme von Lebensmitteln und Getränken aller Art sind folgenden Punkte zu kontrollieren:

- Sauberkeit der angelieferten Ware inkl. Verpackung
- Intakte Verpackung
- Überprüfung auf Frische (Sensorik: Geruch, Textur, Erscheinungsbild)
- Anlieferung mit vorgeschriebenen Temperaturen (Fisch max. 2°C, Fleisch, Eier, Molkereiprodukte max. 4°C, Obst und Gemüse max. 6°C)
- Einhalten der Kühlkette
- MHD-Kontrolle

Der Unterzeichner bestätigt die korrekte Anlieferung und Übernahme sowie fachgerechte Lagerung der Lebensmittel!

Datum	Lieferant	Unterschrift

© KM Dietmar E. Fröhlich MSc. | www.neustark.at | Für den korrekten Einsatz dieser Vorlage ist jeder Anwender eigenverantwortlich | Haftung für Schäden jeglicher Art ist ausgeschlossen!