

Warenannahme

Arbeitsanweisung AA 1

	Anforderungen	Bei der Anlieferung	Bei der Lagerung	Massnahmen bei einer Abweichung
Temperaturvorschriften (Höchsttemperaturen!)	Tiefgekühlte Lebensmittel..... - 18°C Rand kurzfristig:- 15 °C	... - 18 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Meldung an den Lieferanten • Zu warme Produkte zurückgeben • Vermehrt kontrollieren
	Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild 7 °C 7 °C	
	Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen 4 °C 4 °C	
	Fleischzubereitungen und -erzeugnisse 4 °C 4 °C	
	Innereien, Blut 3 °C 3 °C	
	Hackfleisch 2 °C 2 °C	
	Fischereierzeugnisse inkl. Krebs und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert 2 °C 2 °C	
	Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert.....2 °C 2 °C	
	Froschschenkel2 °C 2 °C	
	Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte.....5 °C 5 °C	
	Zu kühlende Eiprodukte.....4 °C 4 °C	
	Küchenfertiges Gemüse und Mischsalat12 °C 12 °C	
	Leicht verderbliche Lebensmittel5 °C 5 °C	
	Bereits gekühlte Eier5 °C 5 °C	
	Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden !			

<p>Qualität und Aussehen</p>	<p>Nur einwandfreie Lebensmittel in sauberen Gebinden annehmen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nicht einwandfreie Waren zurückgeben
<p>Lieferscheine</p>	<p>Datierung („verbrauchen bis ...“ oder „mindestens haltbar bis ...“) und Herkunftsbezeichnungen genau kontrollieren</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Korrekte Datierung und Herkunftsangaben verlangen oder Ware zurückgeben