

Wareneingangskontrolle

Betrieb:

Prüfer:

[illegible]

KRITISCHE GRENZEN:

- Temperaturen: Tiefkühlware: -18 °C kurzfristig -15 °C,
- Fleisch/Fleischzeugnisse +4 °C Fisch: +2°C Hackfleisch aus Eu-Betr. +2°C
- Geflügel/ Wild/ Hackfleisch +4°C .Hackfl. aus Eu-Betrieben ungeöffnet +2°C
- Sensorik: keine Verunreinigungen, einwandfreie Verpackung, einwandfreier Geruch
- Gültige Mindesthaltbarkeitsdaten, Beschaffenheit des Anlieferfahrzeuges,

KORREKTURMAßNAHME: Rückweisung der Ware