Warenannahme

Verantwortliche Person: .....

Datum / Zeit	**Warenzustand** i.O. / Mangel	**Warentemperatur** i.O. /Mangel **→ Maximal-Temp.***	**Zustand Gebinde / Verpackung** i.O. / Mangel	**Deklaration** (Herkunft, Allergene, Gewicht, Sachbezeichnung)	**Datierung** i.O. / Mangel	**Getroffene Massnahmen bei Abweichungen**	**Visum**

Die getroffenen Massnahmen sind der verantwortlichen Person sofort zu melden!

*** Maximaltemperaturen**: Fisch: 2 °C | Geflügel: 4 °C | Hackfleisch: 2 °C | Fleischzubereitungen und -erzeugnisse: 4 °C | Huftiere, Wild: 7 °C