

Warenannahme

Verantwortliche Person:

Kontrolldatum und Zeit	Zustand der Ware i.O. / Mangel	Temperatur der Ware i.O. /Mangel *)	Zustand Gebinde i.O. / Mangel	Zustand Verpackung i.O. / Mangel	Datierung i.O. / Mangel	Getroffene Massnahmen bei Abweichungen	Visum

Die getroffenen Massnahmen sind der verantwortlichen Person sofort zu melden!

*)	Fleischart	Maximaltemperatur	Fleischart	Maximaltemperatur	Fleischart	Maximaltemperatur
	Fisch	2 °C	Huftiere, Wild	7 °C	Hackfleisch	2 °C
	Geflügel	4 °C	Fleischzub.- und erzeugn.	4 °C		