Lebensmittelinspektorat

# Warenannahme Arbeitsanweisung AA 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Anforderungen** | Bei derAnlieferung | Bei derLagerung | **Massnahmen bei einer Abweichung** |
| Temperaturvor-schriften(Höchst-temperaturen!) | Tiefgekühlte Lebensmittel Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, WildRohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, HasenFleischzubereitungen und -erzeugnisse Innereien, Blut Hackfleisch Fischereierzeugnisse inkl. Krebs und Weichtiererzeugnisse roh, unverarbeitet, mariniert Krebs- und Weichtiere gegart und geräuchert Froschschenkel Zu kühlende (Roh-)Milch und Milchprodukte Zu kühlende Eiprodukte Gemüse und Mischsalat (küchenfertig) Leicht verderbliche Lebensmittel Bereits gekühlte Eier  |  - 18°C 7°C 4°C 4°C 3°C 2°C 2°C 2°C 2°C 5°C 4°C HA\* 5°C 5°C |  - 18°C 7°C 4°C 4°C 3°C 2°C 2°C 2°C 2°C 5°C 4°C............HA\*............5°C............5°C |  |
|  | **Produktspezifische Angaben der Hersteller müssen beachtet werden!****Tiefgekühlte Lebensmittel dürfen bei Anlieferung in den Randschichten –15°C aufweisen (jedoch nicht wärmer).** |  |

\*= Herstellerangaben

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Qualität und Aussehen | Nur einwandfreie Lebensmittel in sauberen Gebinden annehmen |  | • Nicht einwandfreie Waren zurück- geben |
| Lieferscheine | Datierung („verbrauchen bis …“ oder „mindestens haltbar bis …“) und Herkunftsbezeichnungen genau kontrollieren |  | • Korrekte Datierung und Herkunfts- angaben verlangen oder Ware zurückgeben |