Lebensmittelinspektorat

# Warenannahme Arbeitsanweisung AA 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Anforderungen** | Bei der  Anlieferung | Bei der  Lagerung | **Massnahmen bei einer Abweichung** |
| Temperaturvor-schriften  (Höchst-temperaturen!) | Tiefgekühlte Lebensmittel  Rohes Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Pferd, Wild  Rohes Fleisch von (Wild-)Geflügel, (Wild-)Kaninchen, Hasen  Fleischzubereitungen 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 |