



Checkliste für die Wareneingangsprüfung

Gesamtlieferung

Konkrete Kennzeichnung auf der Verpackung	
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ausreichend	

Optischer Eindruck, Geruch

Beschädigung	
Verschmutzung	
Schimmel	
Schädlingsbefall	
Sonstiger Verderb	
Sauberkeit und Erscheinungsbild von Wagen und Fahrer	

Kühlbedürftige Lebensmittel

Kühlkette wurde eingehalten (Bestätigung vom Lieferant/Fahrer)	
Temperatur bei Anlieferung: (Tiefkühlkost - 18° C)	° C
Kühlbedürftige Lebensmittel	° C

Datum	Unterschrift
-------	--------------

Diese Checkliste soll - als Service Ihrer IHK – nur erste Hinweise geben und erhebt daher keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Obwohl es mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.

Wir danken der IHK Köln für die Vorlage dieser Checkliste.