



## 2.3.1 Checkliste Hygieneregeln bei Warenannahme und Einkauf




Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Datum	_____
Prüfer	_____
Unterschrift	_____

Wird eine der aufgeführten Forderungen nicht erfüllt, müssen Sie den Mangel notieren und Abhilfe schaffen. Notieren Sie auch, wann und dass der Mangel beseitigt wurde und die Anforderungen erfüllt sind.

### Warenannahme

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Warenannahme kühlpflichtiger Lebensmittel findet während der Betriebszeiten statt, so dass die Waren entgegen genommen und umgehend verräumt werden können.			
Bei Warenanlieferungen leichtverderblicher Lebensmittel außerhalb der Betriebszeiten wird die Ware in der Kühlschleuse zwischengelagert.			
Lieferfahrzeuge stellen während des Abladevorgangs ihren Motor ab.			
Die Ware wird auf einwandfreie Beschaffenheit überprüft; siehe hierzu <b>Formblatt 6.02 Kriterien für die Wareneingangsprüfung.</b> 			
Bei kühlpflichtigen und tiefkühlpflichtigen Lebensmitteln wird stichprobenartig eine Temperaturkontrolle mit einem Temperaturmessgerät durchgeführt.			
Sofern der Laderaum über einen Temperaturschreiber verfügt, wird der Temperaturschreiberdruck gefordert.			
Die folgenden Maximaltemperaturen werden bei der Warenannahme eingehalten:			
• Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse (Wurst), Feinkost + 7°C			
• Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, Innereien + 4°C			
• Frischfisch + 2°C bzw. in schmelzendem Eis			
• Käse, Milchprodukte + 10°C			
• Tiefkühlkost und Speiseeis - 15°C			
• Pasteurisierte Eiprodukte + 4°C			
• zerkleinertes Obst und Gemüse + 7°C			
• kühlpflichtige Backwaren + 7°C			
Kurzfristige Temperaturüberschreitungen werden je nach Lebensmittel toleriert, wenn dadurch keine Gesundheitsgefahr entstehen kann.			



## 2.3.1 Checkliste Hygieneregeln bei Warenannahme und Einkauf



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
<b>Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD muss die angegebene Temperatur eingehalten werden!</b>			
Die Wareneingangsprüfung und die gemessenen Temperaturen werden auf dem Lieferschein dokumentiert.			
Für die Dokumentation der Wareneingangsprüfung steht ein Stempel gemäß des <b>Formblatts 6.03 Stempelvorlage</b> zur Verfügung.			
Angestochene Verpackungen sind nicht mehr lagerfähig und werden daher schnellstmöglich verarbeitet.			
Bei Verwendung eines Stechthermometers zur Temperaturmessung wird dieses vor und nach der Messung gründlich gereinigt und desinfiziert. Vorsicht: es darf kein Reinigungs- und Desinfektionsmittel in oder auf die Lebensmittel gelangen.			
Nach Beendigung der Wareneingangsprüfung wird die Ware unverzüglich in die entsprechenden Lagerräume gebracht. Kühl- und tiefkühlpflichtige Ware wird zuerst verräumt.			
Befindet sich das Abfalllager in der Nähe der Warenannahme, findet während der Warenanlieferung keine Abfallentsorgung statt.			

### Meldepflicht bei Anlieferung nicht sicherer Lebensmittel

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Bei Anlieferung offensichtlich verdorbener, gesundheitsschädlicher <b>tierischer</b> Lebensmittel wird die Lebensmittelüberwachung informiert, auch wenn die Warenannahme abgelehnt wurde und der Lieferant die Ware wieder mitgenommen hat.			
Bei der Anlieferung offensichtlich verdorbener, gesundheitsschädlicher <b>pflanzlicher</b> Lebensmittel wird die Lebensmittelüberwachung informiert. Darauf kann verzichtet werden, wenn die betroffenen pflanzlichen Lebensmittel sofort und ohne Zwischenlagerung vernichtet werden. Bei tierischen Lebensmitteln gibt es diese Ausnahme nicht.			
Bei der Meldung an die Behörde werden folgende Informationen weiter gegeben: <ul style="list-style-type: none"> <li>Name und Adresse des Lieferanten</li> <li>Lieferdatum</li> <li>um welche Ware handelt es sich</li> <li>Name und Adresse des Betriebes, der die Meldung vornimmt</li> <li>Wo befindet sich die Ware jetzt, wurde sie vernichtet?</li> </ul>			




## 2.3.1 Checkliste Hygieneregeln bei Warenannahme und Einkauf



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

### Einkauf

Anforderungen	ja	nein	Bemerkungen / notwendige Maßnahmen
Die Lebensmittel werden beim Einkauf anhand des <b>Formblatts 6.02 Kriterien für die Wareneingangsprüfung</b> auf Frische und Qualität geprüft. Ware, die den dort genannten Anforderungen nicht entspricht, wird nicht gekauft. 			
Beim Eigentransport werden nicht verpackte Lebensmittel nur in sauberen, hygienisch einwandfreien Boxen etc. transportiert, die abgedeckt bzw. verschlossen sind.			
Beim Eigentransport werden nicht verpackte Lebensmittel (z.B. Backwaren in Gitterkörben) nur in Laderäumen transportiert, die vom Fahrgastraum abgetrennt sind und die die Anforderungen an reine Bereiche erfüllen (leicht zu reinigende, glatte, saubere Flächen etc.)			
Erdverschmutzte Lebensmittel werden in einem separaten Behältnis transportiert, um Keimübertragungen zu vermeiden.			
Zusammen mit Lebensmitteln werden nur solche Waren und Gegenstände befördert, welche die Lebensmittel nicht beeinflussen können. Wasch- Putz- und Reinigungsmittel, sowie andere Produkte, die Gerüche auf Lebensmittel übertragen können, werden in einem separaten Behältnis transportiert.			
Der Einkauf wird so geplant, dass kühl- und tiefkühlpflichtige Ware keiner Temperaturerhöhung ausgesetzt ist.			
Beim Eigentransport kühlpflichtiger und tiefkühlpflichtiger Lebensmittel werden die oben genannten Temperaturanforderungen eingehalten. Dies geschieht durch die Verwendung von gekühlten Transportfahrzeugen bzw. durch die Verwendung geeigneter Thermoboxen und Kühlakkus.			
Beim Eigentransport wird auf kurze Transportzeiten und zügiges Be- und Entladen geachtet.			
Beladene Fahrzeuge werden nicht in der Sonne stehen gelassen.			
Kühl- und tiefkühlpflichtige Lebensmittel werden nach dem Einkauf sofort in die entsprechenden Kühl- und Tiefkühleinrichtungen gebracht.			
Die Temperatur kühl- und tiefkühlpflichtiger Ware wird bei Eintreffen in der Einrichtung stichprobenartig mit einem Temperaturmessgerät überprüft und auf der Rechnung dokumentiert.			
Kurzfristige Temperaturüberschreitungen werden je nach Lebensmittel toleriert, wenn dadurch keine Gesundheitsgefahr entstehen kann.			
Angestochene Verpackungen sind nicht mehr lagerfähig und werden daher schnellstmöglich verarbeitet.			