



Kriterien für alle Lebensmittel

- Stimmt die Menge der Ware?
- Sauberkeit und Erscheinungsbild von Fahrzeug und Fahrer in Ordnung?
- Schädlingsbefall feststellbar?
- Frische- bzw. Qualitätsmängel wie Schimmelbildung, Fäulnis, Fremdkörper usw. (Augenschein, Geruch)?
- Verpackungen beschädigt, durchnässt, verschmutzt?
- Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum ausreichend?

Konserven

- Sind Dosen bombiert bzw. Deckel aufgetrieben?
- Sind Dosen stark verbeult?
- Fehlt das Vakuum, sind Deckel lose?
- Sind die Konserven undicht?
- Ist der Aufguss bei Glaskonserven untypisch verfärbt?

Obst und Gemüse

- Frische und Qualität in Ordnung (Augenschein, Geruch)?
- Temperatur für zerkleinertes Obst & Gemüse, z.B. zerkleinerte Salate:
Solltemperatur: + 4°C
Maximaltemperatur: + 7°C

Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Tiefkühlkost und Speiseeis

- Temperatur für TK/Speiseeis: Solltemperatur: - 18°C
Maximaltemperatur: - 15°C
- Übermäßige Schnee- und Eisbildung?
- verblockte Ware oder Ware mit Frostbrand?

Molkereiprodukte und Käse

- Temperatur für Mopro: Solltemperatur: + 4°C
Maximaltemperatur: + 10°C

- Sind Packungen bombiert?
- Ist das Vakuum intakt?

Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!



Fleisch/Fleischerzeugnisse/Feinkost

- Temperatur für Frischfleisch, Fleischzubereitungen, Fleischerzeugnisse (Wurst), Feinkost:
 - Solltemperatur: + 4°C
 - Maximaltemperatur: + 7°C
- Temperatur für Frischgeflügel, Geflügelfleischzubereitungen, Hackfleisch, Wild, Innereien:
 - Solltemperatur: + 2°C
 - Maximaltemperatur: + 4°C
- Sind Packungen bombiert, ist das Vakuum intakt?
Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Frischfisch

- Temperatur für Frischfisch:
 - Solltemperatur: ± 0 °C
 - Maximaltemperatur: +2 °C
- Liegt der Frischfisch in schmelzendem Eis ist keine Temperaturmessung erforderlich.
- Liegt der Frischfisch in genügend Eis?
- Sind Farbe und Geruch der Kiemen auffällig, sind die Augen trübe?
- Ist die Schleimschicht intakt, die Oberfläche glänzend?

Kühlpflichtige Backwaren

- Temperatur für kühlpflichtige Backwaren:
 - Solltemperatur: + 4°C
 - Maximaltemperatur: + 7°C
- Bei aufgedruckter Temperaturangabe im Zusammenhang mit dem MHD gilt die angegebene Temperatur!

Eier und pasteurisierte Eiprodukte

- Sind die Eier bzw. die Verpackung mit Kot, Federn, oder ausgelaufenem Ei verschmutzt?
- Sind die Eier beschädigt?
- Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben und das Datum, ab wann Eier kühl gelagert werden müssen?
- Die Eier sollten möglichst nur wenige Tage alt sein.
- Temperatur für pasteurisierte Eiprodukte:
 - Solltemperatur: + 2°C
 - Maximaltemperatur: + 4°C



Notieren Sie mittels Stempel auf dem Lieferschein!



- Ist die Lieferung in Ordnung, reicht der Stempel mit eingetragenen Temperaturen, Datum und Unterschrift.
 - Bei Beanstandungen notieren Sie zusätzlich den Mangel auf dem Lieferschein und lassen den Fahrer gegenzeichnen.
-