



Checkliste Warenannahme Tiefkühlkost in der Gastronomie

5 Schritte-Anleitung, mit der bei der Warenannahme von Tiefkühlkost garantiert nichts mehr schief geht.

Schritt für Schritt-Anleitung: Was ist bei der Warenannahme von Tiefkühlkost zu beachten?	geprüft/ durchgeführt
<p>Schritt 1 <u>Lieferschein prüfen</u> → Abgleich wurde die richtige Ware gesendet die auch bestellt wurde?</p>	
<p>Schritt 2 <u>Temperatur messen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Temperatur der gelieferten Ware mit geeignetem Messgerät prüfen - Messung an oder in der Produktverpackung (Messung der Kerntemperatur ist aufgrund des gefrorenen Zustandes nicht möglich.) - gemessene Temperatur sollte optimal bei minus 18 °C oder tiefer liegen, kurzfristige Schwankungen auf maximal minus 15 °C sind bei der Anlieferung zulässig. - gemessene Anlieferungstemperatur und ggfs. Abweichungen in Temperaturliste dokumentieren, die der Eigenkontrolle des HACCP-Systems entspricht. <p>Wissenswertes: mit dem Messgerät angestochene Verpackungen sind nicht mehr lagerfähig und sollten schnellstmöglich verbraucht werden!</p>	
<p>Schritt 3 <u>Verpackung auf Verschmutzungen und Beschädigungen prüfen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Jegliche Abweichungen dokumentieren z.B. durch einen Vermerk am Lieferschein, das Führen eines Wareneingangsbuches oder in entsprechender Software. Nicht entsprechende Ware wird zurückgewiesen oder als gesperrt gekennzeichnet und gesondert gelagert. 	
<p>Schritt 4 <u>Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) stichprobenartig prüfen.</u></p> <p>Wissenswertes: Tiefkühlprodukte tragen immer nur ein MHD und nie ein Verfallsdatum, da Tiefkühlkost bei richtiger Lagerung nicht verderben kann. Durch eine Lagerung über das MHD hinaus können nur sensorische Einbußen auftreten, wie Austrocknung (Frostbrand), Nachlassen der Farbe oder bei besonders fetthaltigen Lebensmitteln, Ranzigwerden des Fettes. Tiefkühlkost ist somit für die Gesundheit der Gäste zu jederzeit sicher.</p>	
<p>Schritt 5 <u>Tiefkühlware nach der Wareneingangskontrolle so zügig wie möglich im Tiefkühler nach dem first-in/first-out (FiFo-Prinzip) verstauen.</u></p>	