

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## ARBEITSHYGIENE

- ✓ **Ordnung und Sauberkeit sind oberstes Gebot!**
- ✓ **Der professionelle Umgang mit Fleisch & Wurst dient der Hygiene und ist Ausdruck der besonderen Wertschätzung!**
- ✓ **Für die einzelnen Arbeitsbereiche Schlachten, Zerlegen, Produktion, Laden, Imbiss, Küche sowie für den Umgang mit Geflügel sind zusätzliche Hygieneregeln einzuhalten!**
- ✓ **Sicherheitsvorschriften beachten!**
- ✓ **Fenster und Türen so weit wie möglich geschlossen halten!**
- ✓ **Kein Rauchen und Essen in den Betriebsräumen! Keine Glasflaschen!**
- ✓ **Über Lebensmittel nicht husten/niesen. Kein Berühren von Haaren, Nase oder Ohren!**
- ✓ **Beim Wechsel von unreinen in reine Bereiche Schuhe und verschmutzte Arbeitskleidung reinigen oder wechseln!**
- ✓ **Hände regelmäßig (auch während der Arbeit) reinigen, ggf. desinfizieren!**
- ✓ **Bei Reinigung und Desinfektion: Regeln beachten!**
- ✓ **Vorgegebene Temperaturen einhalten! Unterbrechungen der Kühltette auf das Notwendigste beschränken!**
- ✓ **Fleisch und verzehrfertige Lebensmittel getrennt halten!**
- ✓ **Möglichst keine Kisten auf dem Boden! Kisten, die auf dem Boden standen, nicht stapeln!**
- ✓ **Abfälle sofort in entsprechende Behältnisse!**

## HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

# GEFLÜGEL

- ✓ **Frisches Geflügelfleisch bei maximal +4 °C kühlen!**
- ✓ **Geflügelfleisch immer in Wannen auftauen!  
Verpackung entfernen!**
- ✓ **In der Ladentheke abgetrennter Bereich oder hochrandige Schalen! Behältnisse nur bis zum oberen Rand befüllen!**
- ✓ **Geflügelfleisch darf mit Rotfleisch oder Fleischerzeugnissen nicht direkt in Berührung kommen!**
- ✓ **Fleischsaft darf nicht auf andere Lebensmittel, Verpackungsmaterial, Arbeitsoberflächen oder den Waagenteller tropfen!**
- ✓ **Geflügelfleisch über Verkaufsschalen in tropfsichere Beutel verpacken! Gesonderte Gabeln verwenden! Waagenteller mit Folie abdecken bzw. in gesonderten Schalen verwiegen!**
- ✓ **Beim Umgang mit Geflügelfleisch möglichst Gabeln oder Einmalhandschuhe verwenden!**
- ✓ **Gesonderte Schneidbretter, Messer und Gabeln verwenden! Oder Geräte nach Verwendung reinigen und desinfizieren!**
- ✓ **Nach dem Berühren von Geflügelfleisch Hände reinigen und desinfizieren!**
- ✓ **Verbraucher ggf. darauf hinweisen, dass Geflügel durchgebraten werden muss!**

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## SCHLACHTUNG

### ANLIEFERUNG, AUFSTALLUNG

- ✓ Schlachttiere müssen sauber sein!
- ✓ Sie dürfen keine Anzeichen auf Erkrankungen oder Verstöße gegen Tierschutzvorschriften aufweisen!
- ✓ Schlachttiere müssen gekennzeichnet sein (2 Ohrmarken bei Rindern, Schlagstempel bei Schweinen)!
- ✓ Herkunftspapiere sind erforderlich!
- ✓ Tiere ruhig und schonend behandeln! Stress vermeiden! Treibschilder einsetzen!

### SCHLACHTUNG

- ✓ Kein Hin- und Herlaufen von der unreinen zur reinen Seite!
- ✓ Arbeitsgeräte nur für den jeweiligen Bereich verwenden! Arbeitsgeräte zwischendurch reinigen und sterilisieren!
- ✓ Ruhig, sachgerecht und ausreichend betäuben!
- ✓ Das Entbluten muss schnell erfolgen!
- ✓ Schlachtkörper sauber halten! Verunreinigung wegschneiden! Keine unnötige Nässe!
- ✓ Ausnehmen innerhalb von 45 Minuten! Magen und Darm nicht verletzen, Inhalt darf nicht auslaufen!
- ✓ Bis zur Fleischuntersuchung müssen alle Teile dem Tierkörper zugeordnet bleiben!

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## SCHLACHTUNG

### SCHWEINE

- ✓ Luft- und Speiseröhre beim Entbluten nicht verletzen!
- ✓ Wenn Blut verarbeitet wird: Stichstelle sauber, ggf. abflammen/abrasieren! Gesondertes Messer/Hohlmesser verwenden! Blut schnell kühlen!
- ✓ Stark verschmutztes Brühwasser erneuern!
- ✓ Borsten, Klauen, Innenohren, Augen und Stichstelle sauber entfernen!
- ✓ Nach Entborsten und Rasieren: Schlachtkörper gründlich mit Wasser abspülen und abflammen!

### WIEDERKÄUER

- ✓ Speiseröhre verschließen!
- ✓ Enddarm darf Fleisch nicht verschmutzen!
- ✓ Fellaußenseite darf Schlachtkörper nicht berühren!
- ✓ Hände und Geräte nach Kontakt mit Fell reinigen und desinfizieren, ggf. verschiedene Messer verwenden!
- ✓ SRM sorgfältig entfernen, einfärben und getrennt lagern! Kontamination des Fleisches vermeiden!
- ✓ SRM in besonders gekennzeichneten Behältern sammeln!

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## ZERLEGEN

- ✓ **Übersichtlichkeit ist oberstes Gebot!**
- ✓ **Fleischinnentemperaturen stets einhalten (max. 7 °C)!  
Innereien (max. 3 °C in zugelassenen Bereichen, sonst 4°C)!**
- ✓ **Fleisch zügig zerlegen! Vorsicht bei warmen Temperaturen!**
- ✓ **Arbeitsschutzvorschriften beachten!**
- ✓ **Fleisch nach und nach in den Zerlegeraum bringen!  
Zerlegeraum ist kein Lager- oder Kühlraum!**
- ✓ **Fleisch im Produktionsraum möglichst zeitlich getrennt zu  
anderen Arbeiten zerlegen! Ggf. für ausreichend Trennung sorgen  
(z.B. getrennte Arbeitstische)!**
- ✓ **Fleisch im Schlachtraum nur unter besonderen hygienischen  
Vorkehrungen zerlegen! Strenge Voraussetzungen beachten!**
- ✓ **Arbeitsgeräte (Messer, Schutzhandschuh, Stechschürze, Tisch)  
auch zwischendurch reinigen und desinfizieren!**
- ✓ **Auf Blutergüsse, Abszesse, Knochenbrüche etc. achten!  
Abweichungen entfernen!**
- ✓ **Möglichst keine Kisten auf den Boden stellen! Kisten, die auf dem  
Boden standen, nicht stapeln!**

## HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

# PRODUKTION

- ✓ Rezepturen, Erhitzungs- und Reifeparameter schriftlich festlegen!
- ✓ Produktion nach Rezeptur!
- ✓ Möglichst frisches Verarbeitungsmaterial verwenden!
- ✓ Bei Brühwurst lange Standzeiten für Brät vermeiden, schnell füllen, brühen und abkühlen!
- ✓ Bei Kochwurst auf Knochensplitter achten!  
Naturdärme und Blut vor der Verwendung prüfen!
- ✓ Bei Kochschinken nur frische Lake verwenden, Injektor sauber!  
Große Schinken zügig abkühlen!
- ✓ Auf ausreichende Erhitzung achten (= kritischer Kontrollpunkt)!  
Festgelegte Gartemperaturen/ -dauer bzw. Kerntemperaturen einhalten! Programmsteuerungen überprüfen!
- ✓ Erhitzung dokumentieren: Kerntemperaturen oder Gartemperatur / Gardauer oder nur die Chargen mit Untererhitzung!
- ✓ Betriebsinterne sensorische Produktprüfungen durchführen und dokumentieren!
- ✓ Bei Konserven Temperaturen und Erhitzungszeiten prüfen und dokumentieren! Ggf. Lagerversuche durchführen!
- ✓ Rohwurst/Rohschinken: Einwandfreies Ausgangsmaterial, Menge an Salz, Zucker, Starterkulturen, NPS, Ascorbat prüfen!
- ✓ Klimaführung und reifendes Produkt überwachen!

## HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

# IMBISS/KÜCHE

- ✓ Ordnung und Sauberkeit sind oberstes Gebot!
- ✓ Die allgemeinen Hygieneanforderungen gelten auch im Küchenbereich!
- ✓ Temperaturvorschriften einhalten!
- ✓ Pasteurisierte Eiprodukte verwenden!
- ✓ Beim Braten und Grillen auf vollständige Durcherhitzung achten!
- ✓ Frittierfett regelmäßig erneuern!
- ✓ Bei zusammengesetzten Speisen gekochte Komponenten herunterkühlen, bevor andere Bestandteile hinzugefügt werden!

### WARMHALTEN

- ✓ Warmhaltetemperatur mind. 60 °C! Sicherheitszuschlag von 5 °C auf 65 °C empfohlen!
- ✓ Warmhaltezeiten kurzhalten!
- ✓ Beim Regenerieren von Speisen auf mind. 72 °C für zwei Minuten erhitzen!
- ✓ Im Wasserbad keine kalten Speisen aufwärmen!

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## LADEN

- ✓ Bei Thekenbestückung Frischezustand prüfen! Kurze Lagerzeiten einhalten!
- ✓ Theke: Verdampfer freihalten, Kühlobergrenze beachten!
- ✓ Frischfleisch, Wurst, Käse, Salate: Verschiedene Platten / Gefäße oder unterschiedliche Platzierung!  
Ggf. abdecken oder verpacken (wg. Geruch und Hygiene)
- ✓ Produkte nicht in / auf warmes Präsentationsgeschirr legen.
- ✓ Kennzeichnungs- und Preisschilder sauber halten! Nicht in Lebensmittel einstecken! Nur gewaschenes Gemüse und Obst für Dekoration verwenden!
- ✓ Unverpackte Lebensmittel gegen Berühren, Anhauchen oder Anhusten durch Kundinnen und Kunden schützen!
- ✓ Kesselkonserven kühlen!
- ✓ Frischfleisch, Wurst und Schinken möglichst nicht mit der Hand, sondern mit Gabeln / Zangen berühren!
- ✓ Nach dem direkten Kontakt mit Käse, Fisch oder Geld Hände möglichst reinigen!
- ✓ Für Frischfleisch, Wurst / Schinken und Käse verschiedene Schneidunterlagen und Arbeitsgeräte verwenden oder nach Benutzung reinigen!
- ✓ Für Geflügel und Wild besondere Hygienemaßnahmen beachten!
- ✓ Arbeitsgeräte mindestens täglich reinigen!
- ✓ Fleischwolf möglichst kühlen, täglich reinigen und ggf. desinfizieren!
- ✓ Vor dem Reinigen Lebensmittel wegräumen!  
Nach Reinigungsarbeiten Hände waschen!  
Putzlappen nicht auf Arbeitsflächen legen!

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## KÜHLEN & LAGERN

- ✓ Kühl- und Lagerräume sauber halten!
- ✓ Regelmäßig reinigen und ggf. desinfizieren!
- ✓ Lebensmittel (auch Schlachttierkörper) dürfen den Boden oder die Wände nicht berühren!
- ✓ Kisten nicht direkt auf den Boden stellen! Kisten, die auf dem Boden standen, nicht stapeln!
- ✓ Bei Frischfleisch, Fleischerzeugnisse, Käse, Fisch, Obst und Gemüse gegenseitige nachteilige Beeinflussung (z.B. durch Geruch) möglichst verhindern! Getrennt (auch innerräumlich) lagern! Ggf. mit Folie umhüllen, abdecken, oder entfernen!
- ✓ Nachteilige Beeinflussung durch Verpackungen verhindern! Ggf. Kartonagen entfernen, in Kisten umpacken oder mit Folie umhüllen!
- ✓ Selbst verpackte Lebensmittel (z.B. Reifepackungen) mit Herstellungs- oder Verpackungsdatum kennzeichnen! (Filzschreiber!)
- ✓ Lebensmittel in der Reihenfolge ihrer Herstellung verbrauchen („first in – first out“)!
- ✓ Lagerzeiten möglichst kurzhalten!
- ✓ In Kühlräumen Raumtemperaturen überwachen und dokumentieren!
- ✓ Hygiene regelmäßig prüfen und dokumentieren!

## HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

# TEMPERATURANFORDERUNGEN

- ✓ Fleisch und Fleischerzeugnisse sind i.d.R. ohne Kühlung schnell verderblich!
- ✓ Vorgegebene Temperaturen einhalten! Unterbrechungen der Kühlkette auf unvermeidliche Tätigkeiten beschränken!
- ✓ In gekühlten Räumen sind die Raumtemperaturen zu überwachen und zu dokumentieren!

### VORGEGEBENE TEMPERATUREN

(Falls nichts anderes angegeben, maximale Innentemperaturen):

- |                                                                                          |                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| • <b>Rotfleisch, Fleischzubereitungen</b>                                                | <b>7 °C*</b>                |
| • <b>Ladenhackfleisch/ -zubereitungen zur unmittelbaren Abgabe (Umgebungstemperatur)</b> | <b>4 °C*</b><br><b>7 °C</b> |
| • <b>Innereien</b>                                                                       | <b>4 °C*</b>                |
| • <b>Geflügelfleisch, Wild</b>                                                           | <b>4 °C</b>                 |
| • <b>Fleischerzeugnisse, leichtverderblich</b>                                           | <b>7 °C</b>                 |
| • <b>Fleischerzeugnisse, nicht leichtverderblich</b>                                     | <b>angemessen</b>           |
| • <b>andere leichtverderbliche Lebensmittel (z.B. Feinkost)</b>                          | <b>7 °C</b>                 |
| • <b>andere Lebensmittel, nicht leichtverderblich</b>                                    | <b>angemessen</b>           |
| • <b>Fisch, Meerestiere</b>                                                              | <b>2 °C/Schmelzeis</b>      |
| • <b>Lebensmittel vorverpackt</b>                                                        | <b>Herstellerangaben</b>    |

\*Im EU-zugelassenen Bereich gilt: Fleischzubereitungen + 4 °C; vorverpacktes Hackfleisch mit mehrtägigem Verbrauchsdatum + 2 °C; Innereien: + 3 °C

## HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

# MEHRWEG / KUNDENEIGENE BEHÄLTNISSE

- ✓ Behältnisse müssen für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sein!
- ✓ Saubere Mehrwegbehältnisse vor Kontaminationen durch Lebensmittel, Staub oder andere Stoffe schützen!
- ✓ Ein direkter oder indirekter Kontakt von Personal und Kundschaft bei der Ausgabe ist zu vermeiden!
- ✓ Zurückgenommene betriebseigene Mehrwegbehältnisse sind bis zur Reinigung an einer geeigneten Stelle zu sammeln! Eine Kontamination von Lebensmittel oder sauberen Verpackungsmaterialien ist zu vermeiden! Nachhaltig verschmutzte oder beschädigte Gefäße (z.B. verschimmelt, verkratzt) werden nicht zurückgenommen!
- ✓ Beschädigte oder abgenutzte Behältnisse entsorgen!
- ✓ Kundeneigene Behältnisse werden nur befüllt, wenn diese tauglich, unbeschädigt und sauber sind! Abnehmbare Deckel verbleiben bei der Kundin oder dem Kunden!
- ✓ Kontaminationen der Theke, der Arbeitsumgebung oder der im Verkaufsbereich vorhandenen Lebensmittel durch Kundenbehältnisse sind zu verhindern (z.B. Nutzung eines gesonderten Tablett, besonderer Thekenbereich etc.)!
- ✓ Arbeitsgeräte oder Bereiche, die für die Befüllung kundeneigener Behältnisse genutzt werden, sind ausschließlich für diesen Zweck zu nutzen und gesondert zu reinigen und zu desinfizieren!
- ✓ Bei Kontakt mit kundeneigenen Behältnissen sind die Vorgaben zur Händehygiene zu beachten!

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## PERSONALHYGIENE

Die Personalhygiene ist das Aushängeschild unseres Betriebes!

### PERSÖNLICHE HYGIENE

- ✓ **Regelmäßige Körperhygiene: Waschen / Duschen, gepflegtes Kopfhaar, regelmäßige Rasur, gepflegte, geschnittene und saubere Fingernägel!**
- ✓ **Kein Nagellack, keine Ringe, keine Uhren und Armbänder an den Händen. Im Bereich Schlachtung, Zerlegung und Produktion möglichst keine Ohringe!**
- ✓ **Saubere und ordentliche Straßenkleidung!**

### KRANKHEITEN / VERLETZUNGEN

- ✓ **Bei Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Hauterkrankungen, starker Erkältung etc. besondere Hygiene! Erkrankungen melden!**
- ✓ **Verletzungen sofort abdecken / verbinden!**

### SOZIALRÄUME

- ✓ **Ordnung und Sauberkeit ist oberstes Gebot!**
- ✓ **Umkleidebereich, Dusche, Toiletten und Pausenraum sind von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sauber zu halten!**
- ✓ **Im Pausenraum leere Getränkeflaschen selbst entsorgen, Aschenbecher leeren, ggf. lüften!**
- ✓ **Sozialräume nicht in verschmutzter Arbeitskleidung betreten! Ggf. Schuhe / Stiefel waschen, verschmutzte Schürzen ablegen!**
- ✓ **Spinde: sauber und aufgeräumt (keine verschmutzte Arbeitskleidung, keine leeren Flaschen oder Abfälle)!**

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## ARBEITSKLEIDUNG

- ✓ **Im Bereich Schlachten, Zerlegen, Produktion:**
  - Helle Stiefel oder Arbeitsschuhe!
  - Helle Hose mit hellem Mantel / Metzgerbluse oder Overall, ggf. wasserfeste Schürze
  - Kopfbedeckung, je nach Haarlänge Mütze oder Haarnetz!
- ✓ **Im Verkaufsbereich, Imbiss:**
  - Verkaufskittel, Metzgerbluse oder Mantel tragen! 
  - Lange Haare zurückstecken oder zusammenbinden, ggf. Mütze oder Käppi!
- ✓ **Ggf. Schutzkleidung nach berufsgenossenschaftlichen Vorschriften (Helm, Hand-, Stechschutz, Sicherheitsschuhe)!**
- ✓ **Hygienekleidung ist auch von betriebsfremden Personen zu tragen!**
- ✓ **Feuchtigkeitsdichte Handschuhe nur in besonderen Fällen und nur kurzzeitig! Hautschutz auftragen!**
- ✓ **Arbeitskleidung nicht außerhalb des Betriebs tragen!**
- ✓ **Arbeitskleidung regelmäßig und nach Verschmutzung wechseln!**
- ✓ **Verschmutzte Arbeitskleidung nicht in Lebensmittelräumen lagern!**
- ✓ **Verschmutzte Arbeitskleidung nicht zusammen mit sauberer Kleidung und in entsprechenden Behältnissen sammeln!**

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## HÄNDEHYGIENE

- ✓ **Die Hände stets sauber halten!**
- ✓ **Die Hände sind auf jeden Fall zu waschen:**
  - Vor Arbeitsbeginn!
  - Nach jedem Toilettengang!
  - Nach jeder Pause!
  - Nach dem Husten, Niesen und Naseputzen!
  - Nach dem Kontakt mit Geflügelfleisch, Fisch und Käse!
  - Nach dem Kontakt mit infizierten Stellen / verdorbenen Lebensmitteln!
  - Nach dem Umgang mit unsauberen Gegenständen!
  - Nach Reinigungsarbeiten!
  - Möglichst nach dem Kassieren (möglichst Gabeln verwenden)!
- ✓ **Die Hände werden auf jeden Fall desinfiziert:**
  - Vor Arbeitsbeginn!
  - Nach jedem Toilettengang!
  - Beim Wechsel von unreinem in reinen Bereich!
  - Nach dem Berühren von Geflügelfleisch mit den Händen!
  - Nach Kontakt mit infizierten Stellen / verdorbenen Lebensmitteln!
- ✓ **Die Reinigung bzw. Desinfektion wird wie folgt durchgeführt:**
  - Flüssigseife mit feuchten Händen bis über das Handgelenk gründlich einreiben!
  - Abspülen!
  - Mit Einmalhandtüchern abtrocknen!
  - Ggf. mit Desinfektionsmittel bis zum Eintrocknen einreiben!

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## REINIGUNG & DESINFEKTION

- ✓ Gereinigt und ggf. desinfiziert wird nach den Vorgaben des Reinigungsplans sowie nach Verschmutzung!
- ✓ Lebensmittel vor der Reinigung entfernen! Dampfstrahlen: Keine Lebensmittel im Raum! Zwischenreinigung: Lebensmittel in unmittelbarer Nähe entfernen!
- ✓ Desinfektionsmaßnahmen nur dort, wo starke Keimbelastung!
- ✓ Arbeitsgeräte möglichst in der Spülmaschine reinigen! 
- ✓ Reinigungs- und Desinfektionsmittel und -geräte nicht offen im Lebensmittelbereich lagern!

### REINIGUNG

- ✓ Grobreinigung: Grober Schmutz und Produktreste mit Schieber oder Besen entfernen! Gullideckel und -einsatz nicht herausnehmen!
- ✓ Vorreinigung von Kutter und Füller mit Bürste oder Hochdruckreiniger: nur warmes Wasser verwenden!
- ✓ Feinreinigung: Bürste oder Einschäumen mit heißem Wasser mit Reinigungsmittel (Konzentration, Einwirkdauer nach Angaben der Hersteller)! Abwechselnd alkalische und saure Reinigungsmittel verwenden!
- ✓ Nachspülen und Trocknen!

### DESINFEKTION

- ✓ Auftragen: Konzentration, Einwirkdauer nach Herstellerangaben!
- ✓ Nachspülen und Trocknen!

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

Die häufigsten Schädlinge sind Mäuse, Ratten, Schaben, Ameisen und Fliegen!

### PRÄVENTION (VORBEUGUNG)

- ✓ **Oberstes Gebot ist Ordnung und Sauberkeit!**
- ✓ **Fenster durch Fliegengitter verschließen!  
Türen geschlossen halten!**
- ✓ **Abfallbehälter geschlossen, geruchsdicht und sauber!  
Täglich leeren! Wo Müll ist, ist auch Ungeziefer!**

### BEFALLSERMITTLUNG

- ✓ **Optische Kontrolle (Schädlinge, Reste von Kot, Fraß- und Nagespuren, Geruch): Besonders Ritzen, Hohlräume, Keller, Abfallbereich!**
- ✓ **Fraßköder auslegen und regelmäßig überprüfen!**
- ✓ **Befall sofort der Geschäftsleitung melden!**

### BEKÄMPFUNG

- ✓ **Schädlinge umgehend und gezielt bekämpfen (nur mit Sachkunde)!**
- ✓ **Richtige Mittel einsetzen! Anwendungs-, Dosierungs- und Sicherheitshinweise unbedingt beachten!**
- ✓ **Schädlingsbekämpfungsmittel von Lebensmitteln getrennt und verschlossen aufbewahren!**
- ✓ **Ggf. Schädlingsbekämpfer hinzuziehen!**

# HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

## WARENEINGANG

### Jede Lieferung ist zu prüfen auf

#### 1. FAHRER/FAHRZEUG

- Sauberkeit, Arbeitskleidung?
- Trennung von Frischfleisch und Fleischerzeugnissen, Fleisch und anderen Lebensmitteln? Kartonagen?
- Transportbedingungen (keine Lebensmittel auf dem Boden)?

#### 2. LEBENSMITTEL

- Temperaturen?
- Frischezustand: Geruch, Farbe, Oberfläche, MHD?
- Herrichtung: Borsten/Klauen, Qualitätsabweichungen, Verschmutzungen?
- Zuschnitt, Qualität, richtige Ware, richtiger Zuschnitt?
- Verpackungen: Beschädigungen?
- Etiketten: Referenznummern, Rückverfolgbarkeit?

#### 3. LIEFERPAPIERE

- Richtige Menge, richtiger Artikel, Referenznummern, Rückverfolgbarkeit?

### Annahme nur nach Rücksprache

- Geringe Überschreitung der Kühltemperatur!
- Falsche Ware, falscher Zuschnitt, falsche Menge!

**Keine Annahme verdorbener oder gesundheitlich bedenklicher Lebensmittel!**

Prüfung mit Stempel auf Lieferschein dokumentieren!  
Lieferscheine fortlaufend abheften!

HYGIENE: DAS WICHTIGSTE

**Zutritt für  
Unbefugte verboten!**

**Zutritt nur  
in Hygienekleidung!**