

WARENEINGANGSKONTROLLE GASTRONOMIE

 HACCP-Pflicht

 Temperaturkontrolle

 Qualitätsprüfung

WARUM IST DIE WARENEINGANGSKONTROLLE HACCP-PFLICHT?

Die Wareneingangskontrolle ist einer der kritischsten Kontrollpunkte (CCPs) im HACCP-Konzept. Hier entscheidest du, ob Lebensmittel sicher sind und in deiner Küche verwendet werden dürfen. Eine fehlerhafte Kontrolle kann zu Lebensmittelvergiftungen, Reputationsschäden und rechtlichen Konsequenzen führen.

Gesetzliche Grundlage

Nach der EU-Verordnung 852/2004 bist du als Lebensmittelunternehmer verpflichtet, nur sichere Lebensmittel zu verwenden. Die Wareneingangskontrolle ist deine erste Verteidigungslinie!

DIE 7 SCHRITTE DER WARENEINGANGSKONTROLLE

1. Lieferung vorbereiten

✓ Liefertermin notieren & Personal einplanen

✓ Thermometer bereitstellen (geeicht)

✓ Wareneingangskontroll-Formular bereitlegen

✓ Lagerplatz freimachen & vorbereiten

🌡️ 2. Temperaturkontrolle (kritisch!)

✓ Kühlware: Max. +7°C (besser: +4°C)

✓ Tiefkühlware: Max. -18°C

✓ Fleisch/Fisch: Max. +2°C

✓ Temperatur bei mehreren Produkten messen

✓ Bei Abweichung: Ware **ABLEHNEN!**

👁️ 3. Sensorische Prüfung

✓ **Aussehen:** Farbe, Verfärbungen, Schimmel

✓ **Geruch:** Verdorbener/untypischer Geruch

✓ **Konsistenz:** Schleimig, matschig, trocken

✓ Bei Auffälligkeiten: Ware **ABLEHNEN**

4. Haltbarkeitsdatum prüfen

- ✓ MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) kontrollieren

- ✓ Verbrauchsdatum bei sehr verderblichen Waren

- ✓ Ausreichende Restlaufzeit für Verwendung

- ✓ FIFO-Prinzip: Ältere Ware zuerst verwenden

5. Verpackung & Kennzeichnung

- ✓ Verpackung unbeschädigt & sauber

- ✓ Alle gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungen vorhanden

- ✓ Allergenkennzeichnung vollständig

- ✓ Bei Bio-Ware: Bio-Zertifikat prüfen

6. Mengen & Lieferschein

- ✓ Lieferschein mit Bestellung abgleichen

- ✓ Mengen kontrollieren (wiegen/zählen)

- ✓ Fehlmengen dokumentieren

- ✓ Bei Differenzen: Lieferant sofort kontaktieren

7. Dokumentation

- ✓ Wareneingangskontroll-Formular ausfüllen






- ✓ Temperaturwerte eintragen

- ✓ Auffälligkeiten vermerken

- ✓ Datum, Uhrzeit, Unterschrift

- ✓ Lieferschein abheften (mind. 2 Jahre aufbewahren)

Wann MUSS Ware abgelehnt werden?

-  **Temperatur über Grenzwert** (>+7°C Kühlware, >-15°C TK-Ware)
-  **Sensorische Mängel** (schlechter Geruch, Verfärbung, Schimmel)
-  **Verpackung beschädigt** (aufgerissen, nass, verschmutzt)
-  **Abgelaufenes Haltbarkeitsdatum**
-  **Fehlende Kennzeichnung** (MHD, Allergene, Herkunft)

→ Ware NICHT annehmen, Lieferant unterschreiben lassen, dokumentieren!