



Wareneingang

Temperaturkontrollen Wareneingang

Kontrollen des Wareneingangs durch Lieferanten und Eigenbeschaffung (stichprobenartig)

- mit Einstichthermometer gemessene Produkttemperatur eintragen und Eintragungen durch Unterschrift bestätigen
- bei Vorliegen von Mängeln (zum Beispiel: defekte Verpackung, Temperatur erhöht) getroffene Maßnahmen eintragen (zum Beispiel: Rückgabe)

Temperaturanforderungen

- frisches Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Großwild): maximal 7 °C
- frisches Geflügel, Hackfleischprodukte, Kleinwild: maximal 4 °C
- Innereien: maximal 3 °C
- Frischer Fisch: Lagerung unter Eis; restlicher Fisch: laut Herstellerangaben
- Tiefkühlware: -18 °C und tiefer (kurzfristig – 15 °C)

Hinweis

Das Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln, hat stets die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der in diesem Merkblatt bereitgestellten Informationen zum Ziel. Dennoch können Fehler und Unklarheiten nicht ausgeschlossen werden.

Das Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln übernimmt daher weder Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit, Qualität und jederzeitige Verfügbarkeit der bereitgestellten Informationen.

Für Schäden, die durch die Nutzung der zur Verfügung gestellten Informationen oder Daten dieses Merkblattes oder durch die Nutzung fehlerhafter und/oder unvollständiger Informationen oder Daten des Merkblattes verursacht werden, haftet das Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln nicht, sofern ihr nicht vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden zur Last fällt. Dieser Ausschluss gilt nicht für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

Das Umwelt- und Verbraucherschutzamt der Stadt Köln behält sich ausdrücklich vor, Teile des Merkblattes oder das gesamte Merkblatt ohne gesonderte Ankündigung zu verändern, zu ergänzen, zu löschen oder endgültig einzustellen.