



<div>Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH</div> <div> ... sicher und geborgen</div>		HACCP Warenannahme				D.2.1.1.3	
Laufender Punkt	Arbeitsschritt	Kontrolle	Kritischer Punkt	Warum	verantwortlich	Weiterverfahren bei Mängel	Meldung an
1	Anfahrt an Tür Wirtschaftshof	Ob alle Nebentüren geschlossen sind	Die Tür zum Wäschelager muss geschlossen sein	HACCP	Fachpersonal Küche	erst wenn die Türen geschlossen sind, darf geliefert werden	Küchenleiter
2	Sichtkontrolle des Fahrers und des Fahrzeugs	Sauberkeit und Kleiderordnung, Fahrzeug außen und innen	verschmutztes Fahrzeug, verschmutzter Fahrer	HACCP	Fachpersonal Küche	Rückweisung der Ware, Meldung an Verantwortlichen	Küchenleiter
3	vergleichen des Lieferscheins mit Bestellschein	Menge Artikel, Fehlartikel, Falschlieferung, falscher Termin	Falsch gelieferte Menge, Stück oder Kilogramm	Abgleich Lieferung/ Bestellung	Fachpersonal Küche	Meldung an Verantwortlichen	Küchenleiter
4	Kontrollieren der gelieferten Ware	Temperatur, MHD, Verpackung nach Beschädigung kontrollieren, Schädlingsbefall	Standardware muss Restlaufdatum von acht Tagen haben (ausser Frischware)	HACCP	Fachpersonal Küche	Rückweisung der Ware, Meldung an Verantwortlichen, Streichung des Artikels vom Lieferschein	Küchenleiter
5	Annahme der Ware durch Unterschrift bestätigen	Nachzählen der Ware laut Lieferschein und Freigabe durch Unterschrift	Falsch gelieferte Ware	Abgleich Lieferung/ Bestellung	Fachpersonal Küche	Meldung an Verantwortlichen	Küchenleiter

Freigabe/ GF	Geprüft/ QMB	Bearbeiter QMB	Version QMH 2.2	Datum 01.04.2019	Seite Seite 1 von 2
Frau Busch	Hr. Sauder				

Evangelische Altenhilfe Ludwigshafen am Rhein <small>gemeinnützige Betriebsgesellschaft mbH</small>  <small>...sicher und geborgen</small>		HACCP Warenannahme				D.2.1.1.3	
Laufender Punkt	Arbeitsschritt	Kontrolle	Kritischer Punkt	Warum	verantwortlich	Weiterverfahren bei Mängel	Meldung an
6	Abräumen der Ware vom Rollwagen	Benötigte Ware für den Tagesablauf wird in den Produktionsbereich verbracht, die restliche Ware in die entsprechenden Lager	in den Produktionsbereich darf kein Rollwagen der Lieferfirmen	HACCP	Fachpersonal Küche	Meldung an Verantwortlichen	Küchenleiter
7	Abgabe des unbeschriebenen Lieferscheins im Küchenleiterbüro	Richtigkeit angelieferte Ware von Lieferschein zu Bestellschein	Falsch gelieferte Ware	Abgleich Lieferung/ Bestellung	Fachpersonal Küche	Meldung an Verantwortliche	Küchenleiter
8	Ordnungsgemäße Annahme auf Warenannahme - stempel vermerken	Dokumentation Liefertemperatur eventuelle Mängel	Falsche Liefertemperatur, Mängel	HACCP	Fachpersonal Küche	Meldung an Verantwortliche	Küchenleiter

Freigabe/ GF	Geprüft/ QMB	Bearbeiter	Version	Datum	Seite
Frau Busch	Hr. Sauder	QMB	QMH 2.2	April 2019	Seite 2 von 2