

1.2 Anforderungen an Wareneingangskontrollen

Wareneingangskontrollen sollten im Idealfall schnell und einfach durchführbar sein und gleichzeitig eine eindeutige und sichere Aussage erlauben.

In der Praxis besteht die Wareneingangskontrolle sowohl aus **einfachen und sofort realisierbaren Prüfungen** als auch aus aufwändigen **Laboruntersuchungen**, die intern und/oder extern durchgeführt werden.

Einige Aspekte, die in jedem Fall zu beachten sind:

- Mitarbeiter sind ausreichend zu schulen;
- es sollten möglichst eindeutige, objektive und messbare Prüfungen inkl. der Beurteilungskriterien festgelegt werden;
- Erfahrungen aus der Vergangenheit, Reklamationen, Probleme oder spezifische Risiken, die mit den Produkten in Zusammenhang stehen, müssen in die Prüfungen mit einbezogen werden;
- es muss festgelegt sein, wie mit nicht-konformen Produkten zu verfahren ist;
- es muss sichergestellt werden, dass Chargen bis zur Freigabe gesperrt bleiben;
- nicht-konforme bzw. gesperrte Produkte müssen eindeutig kenntlich gemacht werden (z. B. durch Markierung mit entsprechenden Klebebändern);
- Wareneingangskontrollen sind hinreichend zu dokumentieren;
- leicht verderbliche Produkte und tiefgekühlte Ware sind möglichst schnell in die entsprechenden Kühl- und Tiefkühlager einzuräumen;
- der Wareneingangsbereich ist sauber und in gutem Zustand zu halten und ein Händewaschbecken muss in der Nähe vorhanden sein;
- Umverpackungen sind (wenn möglich) zu entfernen.

Verweis auf Arbeitshilfen

Die Arbeitshilfe 1.2.1 „Wareneingangskontrollen“ kann als Vorlage bzw. Orientierung bei der Erstellung einer Wareneingangsdokumentation nützlich sein.

Die Arbeitshilfe 1.2.2 „Checkliste: Wareneingang“ dient zur betriebsinternen Überprüfung der Anforderungen im Bereich Wareneingangskontrolle.

Beide Arbeitshilfen sind Beispiele und müssen betriebsspezifisch angepasst werden.

Wareneingangskontrollen

Lieferant: _____

Lieferschein-Nr.: _____

Verantwortlich: _____

Datum: _____

	in Ordnung	nicht in Ordnung	Bemerkung
Allgemeines			
Sauberkeit Fahrer			
Sauberkeit Fahrzeug			
Haltbarkeitsdaten			
Kennzeichnung			
Ware laut Lieferschein (Menge etc.)			
Sensorik			
Aussehen der Ware			
Geruch der Ware			
Ware und Verpackungen unbeschädigt			
Ware und Verpackungen sauber			
Kein Schädlingsbefall			
Temperaturen	Temperatur in °C		
Kühlware			
TK-Ware			
Temperatur LKW			
a _w -Wert			
pH-Wert			

Ware angenommen

Ware abgelehnt

_____ Unterschrift

[Lesen Sie mehr im Nachschlagewerk "Hygiene und HACCP"!](#)