

## Wareneingang, Warenausgang

Unabhängig davon, ob Waren aus der eigenen landwirtschaftlichen Produktion verwendet oder zugekauft werden, sind diese bei Wareneingang auf **Unversehrtheit zu kontrollieren**. Nur hygienisch einwandfreie Produkte dürfen weiterverarbeitet, eingelagert und verkauft werden. Die Kontrolle muss dokumentiert werden.



Quelle: Pixabay

### Wichtige Kriterien bei der Überprüfung der Waren sind:

- ✓ Einhaltung der vereinbarten Qualität
- ✓ Korrekte Kennzeichnung der Ware und Warenbegleitpapiere (inklusive Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum)
- ✓ Unbeschädigte Verpackung
- ✓ Sauberkeit
- ✓ Frei von Schädlingen
- ✓ Mögliche Veränderungen der Ware (z. B. Farbe, Geruch, Eintrübungen, Bombagen)
- ✓ Einhaltung der Temperatur bei kühlpflichtigen und empfindlichen Lebensmitteln

Neben der Ware ist auch das Lieferfahrzeug sowie der Be-/Entladungsvorgang zu überprüfen.

### Wichtige Kriterien sind hier:

- ✓ Sauberkeit
- ✓ Einhaltung der Temperatur bei kühlpflichtigen und empfindlichen Lebensmitteln
- ✓ Verwendung geeigneter Transportmaterialien und -kisten (insbesondere für unverpackte Lebensmittel)
- ✓ Tragen geeigneter Arbeitskleidung und Sauberkeit der Fahrerinnen und Fahrer
- ✓ Zügige Be- und Entladung bei kühlpflichtigen und empfindlichen Lebensmitteln
- ✓ Vermeidung von Bodenkontakt beim Be- und Entladen

Wird die Ware an Wiederverkäuferinnen bzw. Wiederverkäufer oder Großverbrauchernde ausgeliefert bzw. weiterverkauft, muss zusätzlich eine Warenausgangskontrolle durchgeführt werden. Die o. g. Kriterien gelten auch für die Ausgangskontrolle.

### Grundsätzlich sollte die Annahme verweigert werden, wenn einer der folgenden Punkte zutrifft:

- × Schädlingsbefall
- × Verderb durch Mikroorganismen und Schimmelpilze
- × Verunreinigung durch Fremdkörper
- × Nichteinhaltung der Kühltemperatur
- × Abgelaufene Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdaten
- × Nicht korrekte Kennzeichnung und ungewisse Herkunft
- × Produktbeeinflussende Beschädigung der Verpackung und an der Ware selbst

## Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Quelle: Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020