

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 Fahrer
- ✓ Zügige Be- und Entladung bei kühlpflichtigen und empfindlichen Lebensmitteln
- ✓ Vermeidung von Bodenkontakt beim Be- und Entladen

Wird die Ware an Wiederverkäufer oder Großverbraucher 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