



Transportrichtlinien Kühlware

1. Ziel

Diese Richtlinien stellen sicher, dass Kühlware während Transport und Anlieferung sicher, hygienisch und temperaturgeführt bleibt.

2. Temperaturführung

- Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.
- Temperaturbereiche je Produktgruppe gemäss Spezifikation (Richtwert: 0–5 °C bei Frische/Kühlware).
- Temperaturlogger/Protokoll pro Lieferung beilegen (Zeitpunkt, Messort, °C).

3. Fahrzeug & Hygiene

- Fahrzeug muss sauber, geruchsfrei und für Lebensmittel geeignet sein.
- Trennung von unverträglichen Waren (z.B. Chemikalien) ist zwingend.
- Ladeflächen und Behälter müssen intakt und leicht zu reinigen sein.

4. Beladung & Verpackung

- Ware so sichern, dass keine Beschädigungen entstehen.
- Gebinde vor Wärmequellen schützen (Türen, direkte Sonneneinstrahlung).
- Kühlware bevorzugt zuletzt verladen und zuerst entladen.

5. Abweichungen

- Bei Temperaturabweichungen sofort melden.
- Metis BioAlpina kann Ware bei Nichteinhaltung zurückweisen.

Hinweis: Dieses Dokument ist eine Vorlage. Inhalte können je nach Produktgruppe und Lieferantenstatus ergänzt werden.

Ort / Datum		Unterschrift Lieferant	
-------------	--	------------------------	--