

IF 002 - 02/2019

RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Para preservação das características e a segurança sanitária dos alimentos, o cuidado na hora do recebimento das mercadorias é de extrema importância.



POR ISSO, DEVE-SE:

- Estabelecer ordem para o recebimento das mercadorias, primeiro produtos perecíveis e depois produtos não perecíveis;
- Medir e registrar as temperaturas dos alimentos que necessitem de condições especiais, nas etapas de recebimento e armazenamento;
- Verificar as condições das embalagens e rotulagens;
- Analisar as características sensoriais dos produtos;
- Adquirir produtos de origem animal registrados no órgão competente (SIF, SIE, SIM) ou vegetal com licenciamento;
- Verificar a validade dos produtos;

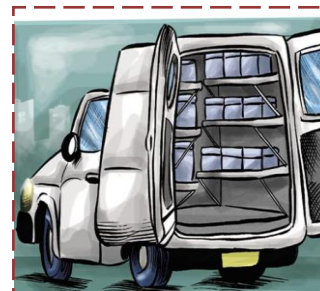
Produtos reprovados devem ser devolvidos no ATO do recebimento.



- Verificar as condições higiênicas dos veículos, entregadores, seu certificado de vistoria e alvará de transporte.

A área para a conferência das mercadorias deve ser limpa e livre de contaminantes, com recursos adequados e em número suficiente. Ser administrada por um colaborador responsável e treinado, com o intuito de seguir os critérios de segurança, através do preenchimento das planilhas de controle.

Sendo assim, com a realização criteriosa destes procedimentos, se evita contaminações cruzadas, acesso de pragas, uso indevido de produtos e possíveis perdas.



Fonte: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.

Modelo nutrição: módulo programação. – Rio de Janeiro: SESC, Departamento Nacional, 2010