

RECEBIMENTO DAS MERCADORIAS.



01 TRANSPORTE

Observar as condições do veículo de transporte.

02 ENTREGADOR

Estar com uniforme adequado e limpo.

03 EMBALAGEM

Estar limpa, íntegra e seguir as particularidades de cada produto. Alimentos não devem estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.

04 ROTULAGEM

Constar nome, ingredientes, lote, data de fabricação, peso, validade, número de registro no órgão oficial (SIF, SIE, SIM), endereço do fabricante, CNPJ, informações nutricionais e condições de armazenamento.

05 TEMPERATURA: Estar adequada:

- Congelados: -18°C com tolerância até -12°C ;

- Refrigerados / resfriados: até 10°C (preferencialmente até 4°C), ou conforme especificação do fabricante. Para pescados é recomendável no máximo até 3°C .

06 AVALIAÇÃO SENSORIAL

Características organolépticas: cor, odor, aparência e textura, segundo as recomendações de cada produto.

07 ORDEM DE RECEBIMENTO

1º - Alimentos perecíveis resfriados e refrigerados;

2º - Alimentos perecíveis congelados;

3º - Alimentos perecíveis em temperatura ambiente;

4º - Alimentos não perecíveis.

Fonte: Manual ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas e RDC 216/2004.

Esta cartaz foi cedido pela NUTHS a este estabelecimento com o propósito de conscientizar seus colaboradores quanto a procedimentos importantes de manutenção da segurança sanitária e alimentar deste ambiente. Este cartaz não significa ou atesta nenhum vínculo de prestação de serviços a este estabelecimento. Para comprovação do vínculo, faz-se necessária a apresentação do contrato em vigência.