

# ORGANIZAÇÃO DO ALMOXARIFADO.



## Etapa na qual os produtos são armazenados. Deve-se verificar os itens a seguir:

### 01 Espaçamento das mercadorias

20 cm das paredes, 25 cm do piso e 60 cm do teto.

### 02 Identificação / Rotulagem

Todos os produtos devem estar adequadamente identificados, rotulados e protegidos contra contaminação.

### 03 PVPS (Primeiro que Vence / Primeiro que Sai)

A disposição dos produtos deve obedecer à data de validade. Portanto, os produtos que vão vencer devem ser posicionados de forma a serem utilizados em primeiro lugar.

### 04 Produtos Químicos

Alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos químicos, de limpeza, de higiene ou perfumarias. O material de limpeza deve ser armazenado em espaço físico exclusivo e reservado.

### 05 Armazenamento

- Não devem existir caixas de madeira ou papelão nessa área.
- Alimentos ou recipientes com alimentos devem estar em prateleiras ou apoiados em estrados.
- Alimentos que necessitem ser transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos e identificados.

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

*Este 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.*