

RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

O cuidado na hora do recebimento dos gêneros e o armazenamento adequado são de grande relevância para garantir a preservação das características dos alimentos e manter a sua segurança sanitária.

O QUE É IMPORTANTE OBSERVAR?

1- NO RECEBIMENTO

Data e horário do recebimento e da reposição ou troca:

A entrega dos gêneros deve ocorrer na data estabelecida pela Unidade, no horário de 7 às 16 horas. A reposição ou troca, quando necessária, deve ocorrer em até 24h após a entrega.

Como deve ser a área de recebimento?

Esta área deve ser limpa e oferecer condições para uma adequada conferência (análise das embalagens e pesagem do gênero). É imprescindível ter balança e monoblocos limpos para organizar os gêneros.

Características gerais do fornecedor

O veículo deve ser tipo baú fechado, sendo refrigerado para as carnes e laticínios, apresentando condições adequadas de higiene e manutenção. O entregador deve estar com uniforme completo e limpo e apresentar asseio pessoal. Deve respeitar as normas da UE e ser atencioso com seus funcionários.



No ato de recebimento dos gêneros, devem ser conferidas:

Notas Fiscais

- O nome da empresa e o local de entrega.
- A data da Nota Fiscal.
- A marca e a especificação dos gêneros.
- A quantidade em pesos e medidas.



Características gerais dos gêneros

- **Marca:** deve ser a mesma da Nota Fiscal e constar da Relação Mensal de Marcas (RMM) aprovadas pelo INAD.
- **Especificação:** deve atender ao descrito no Descritivo de Gêneros Alimentícios (DGA).



Obs.: A RMM e o DGA devem estar sempre acessíveis.

- **Embalagem:** íntegra, limpa e com rótulo.

Muita atenção ao prazo de validade.

As caixas fechadas contendo gêneros devem ser abertas para a conferência e descartadas.



- **Quantidade:** descrita no pedido e na Nota Fiscal. No caso de hortifruti e carnes é necessário a pesagem sem a embalagem secundária (caixas).

Qualidade dos gêneros

- Os gêneros devem estar acondicionados em embalagens íntegras, sem a presença de elementos estranhos, manchas ou odor não característicos.
- Hortifruti com maturação adequada, frescos e íntegros. O tamanho dos gêneros deve atender à especificação (tamanho médio).
- As carnes, aves e peixes devem estar congelados, em embalagens lacradas e rotuladas (SIF, origem e validade) e corresponder ao tipo de corte solicitado, apresentando odor e coloração característicos.



Produtos reprovados devem ser devolvidos no ATO do recebimento.

RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

2- NO ARMAZENAMENTO

Os locais destinados à estocagem devem estar rigorosamente limpos, sem resíduos de alimentos, sujeira ou materiais fora de uso.

Como estocar?

- Retirar os gêneros alimentícios da embalagem secundária, como caixas de papelão, sacos de papel ou caixotes.
- Armazenar os alimentos agrupando por tipo (cereais, leguminosas, farinhas, enlatados...), em prateleiras ou pallets, afastados pelo menos a 10cm da parede e 25cm do piso.
- O empilhamento dos produtos deve ser alinhado e em altura que não prejudique as suas características.
- Os gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração devem ser armazenados respeitando a informação do fornecedor contida na rotulagem quanto à temperatura, observando-se o espaçamento mínimo necessário para a circulação de ar.
- Os gêneros que tiverem a data de validade mais próxima deverão ser posicionados na frente ou por cima dos demais. **NUNCA UTILIZAR PRODUTOS VENCIDOS.**
- As frutas mais maduras e os folhosos deverão ser armazenados sob refrigeração.
- Os ovos deverão ser armazenados preferencialmente sob refrigeração. Quando não houver disponibilidade de espaço em refrigerador, armazenar em temperatura ambiente por no máximo 7 dias. Após este prazo, guardar obrigatoriamente na refrigeração.



*Alimentos, caixas e recipientes com alimentos **NÃO** devem estar em contato com o piso!!!*

Cuidados no armazenamento:

- Após o recebimento os gêneros alimentícios, principalmente os "perecíveis" devem ser armazenados o mais rápido possível.
- Os gêneros alimentícios que não forem utilizados na totalidade contida na embalagem, devem ser adequadamente fechados e etiquetados com a data de abertura e de validade (seguir a orientação do fabricante indicada na embalagem).
- **NUNCA utilizar recipientes de produtos de limpeza para acondicionar alimentos!!!**
- As portas das geladeiras e freezers devem ser mantidas fechadas.
- Quando houver acúmulo de gelo (exceder 1 cm) os equipamentos de refrigeração devem ser descongelados para não prejudicar o seu funcionamento.

Refrigeradores e freezers → abertos o mínimo de vezes possível



- No armazenamento em geladeira observar a seguinte ordem:



- **prateleiras superiores:** alimentos prontos para consumo devidamente cobertos;
- **prateleiras do meio:** alimentos semi-prontos e/ou pré-preparados tampados;
- **prateleiras inferiores:** alimentos crus (carnes, verduras não higienizadas etc.), separados entre si e de outros produtos.

- A porta da área de armazenamento deve ser mantida **FECHADA.**
- Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou descartáveis.