

# TEMAS QUE FALAREMOS HOJE



## Compra e Recebimento de Alimentos





#### Objetivo

Estabelecer critérios técnicos operacionais para compras e recebimento de alimentos nas unidades e central de distribuição da *NutriBem* bem como manter a garantia de qualidade do produto até a produção.





#### Campo de aplicação

O procedimento técnico aplica-se no departamento de compras e recebimento de alimentos da Nutribem.

Todas as unidades devem seguir o padrão estabelecido.





#### **Compras**

✓ O fornecedor homologado por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento.

 Os alimentos devem ser inspecionados, considerando-se o padrão de identidade e qualidade previamente definido.



#### Padrão - fornecedor

- 1- Documentação oficial;
- 2 Ficha de produto
- 3 Visita de Qualidade
- 4 Veículo e entregador adequado (fechado e nos padrões higiênicos sanitários)



São Paulo, XX de XXXXXX de 2019.

NOTIFICAÇÃO - HOMOLOGAÇÃO DE FORNECEDOR

NOME DO FORNECEDOR A/C - NOME DO RESPONSÁVEL

Prezedo Fornecedor

Om o objetivo de manter e Qualidade dos nossos produtos e elender es exigências legate da "Resolução RDC nº 216, 1500/19, Portaria 2019 - 06/12/11 e Portaria CVB - 5 - 9/04/12/ comunicamos que algumas ações serão tomadas em relação e homologação e cadastramiento de fornecedores de matérias-primas, silmentos, Ingredientes e embalagares.

Informo que por meio de suditorie e empresa rié executar, periodicamente, viates internes de Boss Prétaz e do Sistema de Qualidade utilizando roteiro ou lata de verificação, siém de solictar planos de ações corretivos com prasos e responsáveis definidas conforme exigido por lei. As auditorias serião realizadas em datas préagendadas com o formecador.

Solicito o preenchimento do questionário abalyo e equipa dos documentos obrigatórios necessários

#### CLIESTIONÁRIO FORNECEDOR

		ITENS TECNICOS	SIM	NAO	AÇAO CORRETIVA
÷		Boss Práltos de Fabricação implantada e implementada.			
a.		Treinamento de Boss Práticas, de Patricação			
Ł		GCR;e e Manual de Soas Práticas de Fabricação			
+	-	Licança de fundonamento elou CRIVS - Cadastro Munidipal de Vigilânda Saúde ou Licança Saniária do estabeledmento e do velouto.			
8	-	Ficha Monica de produte fornaddo			
ě	-	Laudo microbiológico sepecítico do produto, ingrediente ou embalagero			
ı	-	Certificado de controle de gragas			
ě	-	Comprovante de higientargão dos reservatórios de água e laudo de notabilidade de água			

I laudo de oblaticas os écus.
TATRICÇÃO: léculos vespois vespois vespois o prenchimento de aplic correta com praco de adequação, lemicom (\*\*) solido o envis dos ocumentos de comprovação que evidende o mesmo.

Atenciosamente

MutriBass Refeloões Coletivas

Elaborado por Nagilijan Refelições Coleticas			
Approado por Ugla Silva	Nº ITHETEO	Argune NOTIFICAÇÃO FORMO	LOSI ÇILD FORNECEDOR III 19

#### Rotulagem dos alimentos





#### CHECK LIST ROTULAGEM X PRODUTO

OBSERVAÇÃO DO PRODUTO	CINC
	OBSERVAÇÃO DO PRODUTO

### Selecionar e aprovar alimentos com rotulagem e embalagem adequada.

Exemplo: orégano de 1kg.

- o Nome
- Lista de ingredientes
- Glúten
- Alergênicos
- Peso liquido
- Data de fabricação e/ou validade
- Validade
- Validade após aberto
- Conservação
- Origem
- Informação nutricional

#### Higiene entregador

## Todos os entregadores devem seguir os hábitos de higiene pessoal:





\* Tomar Banho e fazer a **Barba diariamente**;



\* Unhas limpas, curtas e sem esmaltes;

\* Não usar perfumes e maquiagem

\* Não fumar no ambiente e no horário de trabalho.



#### Higiene entregador



- ✓ Usar uniforme limpo, conservado, passado;
- ✓ Não utilizar adornos como anéis, correntes, pulseiras, brincos, piercing, alargadores, etc.



✓ Não será permitida antes e durante o trabalho o consumo de bebida alcoólica;

✓ Não é permitido a circulação de motorista dentro da área de produção(cozinha). Exceto os motoristas autorizados.





RECEPÇÃO DO VEÍCULO E
LIBERAÇÃO PARA RECEBIMENTO



RECEBIMENTO TÉCNICO

DESCARGA DA MERCADORIA

4 AVALIAÇÃO QUANTITATIVA

5 AVALIAÇÃO QUALITATIVA

6 ARMAZENAMENTO





# 1- Recepção do veículo e liberação



Verificação se a carga a ser recebida está conforme a programação estabelecida pelo departamento de compras.

O recebimento de um alimento em condições inadequadas de consumo pode comprometer todas as outras etapas do processo.



#### Ordem de recebimento



Caso haja mais de um fornecedor aguardando, a ordem de recebimento é dada a seguinte preferência:

- 2º alimentos perecíveis congelados; 1º - alimentos perecíveis resfriados e
- ambiente;
- 4º alimentos não perecíveis.



# Armazenar a carga em pallets e nunca sobre o piso;

# O recebimento de alimentos refrigerados é prioritário em relação ao recebimento geral de mercadoria da unidade;

#### Regra

O recebimento de produto refrigerado:



- \* Prioritário em relação ao recebimento geral de mercadoria;
- \* não poderá ser interrompido, ou seja, o <u>fluxo deve ser contínuo</u> sem interrupção;
- \* O tempo máximo para todo o procedimento de recebimento não pode ultrapassar <u>2 horas</u> para ser armazenado na câmara refrigerada.



Atenção ao horário de almoço dos colaboradores envolvidos no recebimento.

#### 2- Recebimento Técnico



- 1. Estacionar o veículo ainda com a refrigeração acionada/ligada;
- 2. Medir temperatura do veículo e da carga;
- 3. Registrar as informações nas planilhas de qualidade.
- 4. Avaliar a higiene do entregador e do veículo e registrar as informações nas planilhas de qualidade.



#### Planilhas - Controle de Qualidade



#### Planilha recebimento produto Perecível

	NUTRIBEM Controle Diario de Qualidade  RECEBIMENTO DE PRODUTOS								
UNIDAD	E:	RE:	SPONSÁVEL:					MÊS/ANO:	
Data	Descrição do Produto	Data Fab./Lote	Data Validade	Fornecedor	Quant (KG)	NF	Horário	Temp ℃	Ação Corretiva
		Temp	eratura Padrã	o nara Recel	nimento dos	Δlimento	ns .		
Congelado	s: - 12 °C ou Inferior, ou conforme espe				erados: até 10			ecificações do 1	fabricante
Carnes: at	é 7°C, ou conforme especificações	do fabricante		Pesca	los: até 3°C,	ou conforme	especifo	ações do fabric	cante

OBS: Registrar na planilha a ação corretiva todas as vezes que acontecer uma não conformidade.

#### Planilhas - Controle de Qualidade



#### Planilha recebimento Veículo/Entregador

	PLANILHA DE RECEBIMENTO																		
	NUTRIBEM SUPPODE COLUMNS						VEÍCULO / ENTREGADOR												
Mês/Ano:																	U nidade:		
	FORNECEDOR		HIGIENE PESSOAL				VEÍCULO												
DATA	Nome do fornecedor	Descrição do produto	Fed				Higiene Pessoal		Nº Placa	Refrig. Te		Temperatura	emperatura Higiene Externa		figiene Higiene externa interna		NOME MOTORISTA	RESPONSÁVEL	AÇÃO CORRETIVA
			S	N	S	N	S	N		S	N	Graus *C	S	N	S	N			
			L																
			l																
Data:																			
Verifica	Verificação:																		

OBS: Registrar na planilha a ação corretiva todas as vezes que acontecer uma não conformidade.

#### Padrão de Temperatura recebimento



- a) Produtos congelados: no máximo a -12°C ou conforme a especificação do fabricante;
- b) Pescados resfriados crus: no máximo a 3°C ou conforme especificação do fabricante;
- c) Carnes e derivados resfriados crus: no máximo a 7°C ou conforme a especificação do fabricante;
- d) Leite e derivados, ovos, frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos e polpas: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;
- e) Preparações prontas para o consumo com pescados crus ou carne bovina crua: no máximo a 5°C;
- f) Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que possuam ingredientes que necessitem de refrigeração: no máximo a 5°C;
- g) Demais produtos resfriados: no máximo a 10°C ou conforme especificação do fabricante;



#### Qual procedimento e termômetro utilizar?



MATÉRIA PRIMA – CONC	BELADA OU REFRIGERADA	
PROCEDIMENTO	TERMÔMETRO	ILUSTRAÇÃO
Medir a temperatura em sua superfície externa sem violar a embalagem do produto. Utilizar o termômetro tipo espeto devidamente higienizado, colocando entre duas superfícies a ser avaliada.  Aguardar a medição, fazer a leitura e registrar a temperatura na planilha de controle de temperatura recebimento produtos.	Tipo espeto digital com temperatura de medição de - 50°C à 300°C.	OU Cheptert 1
VEÍCULO R	EFRIGERADO	
PROCEDIMENTO	TERMÔMETRO	
Realizar a leitura da temperatura do termostato do equipamento do veículo ou utilizar o termômetro infravermelho apontando para a superfície a ser medida e pressione o botão (gatilho). Repetir o procedimento por 03 (três vezes). Fazer a leitura da melhor temperatura e registrar na planilha de controle de temperatura recebimento veículo/entregador.	Termômetro infravermelho Tipo pistola digital com temperatura de medição de -50°C a 380°C.	Per South and State of State o

# Não furar as embalagens de carne ao medir a temperatura.



## Atenção

# Não receber alimentos perecíveis com T° fora do padrão.

- ✓ Medir a temperatura em vários pontos da carga;
- ✓ Avisar o departamento de compras de falhas;
- ✓ Devolver a carga fora da temperatura padrão.



#### 3. Descarga da mercadoria



- ✓ Realizar a descarga em área coberta;
- ✓ Apoiar a carga sobre estrados ou pallets ;
- ✓ Cuidado para não danificar e avariar a carga. Ver altura de empilhamento.



A área de descarga deve estar sempre organizada e limpa sem material inservível.

#### 4. Avaliação Quantitativa



Verificar se as quantidades declaradas na nota fiscal pelo fornecedor correspondem com as quantidades realmente recebidas.

Efetuar a contagem, pesagem e dados do produto e do fornecedor como: peso bruto, peso líquido, número de caixas, fornecedor, peso do pallet, data, validade embalagem, etc.



A pesagem é realizada em balança.

# 5. Avaliação Qualitativa O que olhar no Recebimento?



- 1. Integridade e legibilidade da rotulagem;
- 2. Denominação de venda;
- 3. Data de validade;
- 4. Número de registro no órgão oficial, quando obrigatório;
- Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor ou importador;
- 6. Temperatura dos alimentos perecíveis.

## 5. Avaliação Qualitativa



#### Nesta etapa deve ser verificado no produto:

a) Características sensoriais como cor, odor e textura;

Exemplos: carne bovina com aspecto esverdeado, textura irregular, desprendimento de líquido, presença de mofo e superfície pegajosa;

b) Contaminações físicas;

Exemplo: cabelo/pelo;

- c) Data de validade;
- d) Embalagem;
- e) Condições de acondicionamento;

Exemplo: embalagem limpa e íntegra, amassadas, furada, sem vácuo, disposição na embalagem

f) Temperatura adequada.

Padrão de temperatura.

















# Abra as caixas dos produtos e observe se a embalagem está:

- 1. Integra,
- 2. Com vácuo,
- 3. Cristais de gelo,
- 4. Amassada, enferrujada, estufada, quebrada e rasgada;
- 5. Água na embalagem.

# Não aceite produtos que estejam em desacordo.

#### ATENÇÃO:

Sinais de descongelamento,

Excesso de água na embalagem,

Produto resfriado recebe resfriado,

Produto congelado recebe congelado,



## 5. Avaliação Qualitativa



#### Não receber em:

- Caixas rasgadas e/ou molhadas;
- Em embalagens sujas, estufadas, furadas, suada, rasgadas ou com qualquer dano, pois pode acarretar prejuízo à mercadoria;





#### 5. Avaliação Qualitativa - Devolução



Colocar as mercadorias de devolução em locais apropriados (separados da área de armazenamento e manipulação), devidamente identificados (com etiqueta de padrão de troca) e em pallets.



Fazer a RNC-Registro de Não Conformidade para o setor de compras





REGISTRO	Nº RNC:			
SETOR SOLICITANTE:		SETOR,PRO	GLEMA:	
PRODUTO/ MATERIA-PRIMA/ EQU	IPAMENTO:			
DATA FABRICAÇÃO:	LOIE	DATA	DE VALID	JADE:
NF:	FORMECEDOR:	MAK	A:	
		INSCO A	O CONSU	MIDDIE () SIM ( )NAO
DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMID	ADE:			
RESPONSÁVEL:			DATA:	
CAUSA DA NAO CONFORMIDADE:				
RESPONSAVEL:			DATA:	
AÇAD CORRETIVA:				
PRAZO DE UURLEMENTAÇÃO:			DATA US	RLEMENTAÇÃO:
RESPONSAVEL: PELA (MRJEMENT	AÇÃO:			
MONITORAMENTO E VERIFICAÇÃO	D DE EFICÁCIA:			
RESPONSAVEL:			DATA:	

Relatio 60

Página: 1



#### RNC Registro de Não Conformidade.

Unidade enviar e-mail p/ compras c/ cópia para Lígia, José Márcio e Carlos.

#### 6. Armazenamento



Armazenamento no estoque seco, perecíveis e de limpeza.



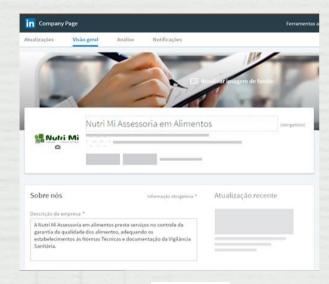
#### **Redes Sociais**



Site



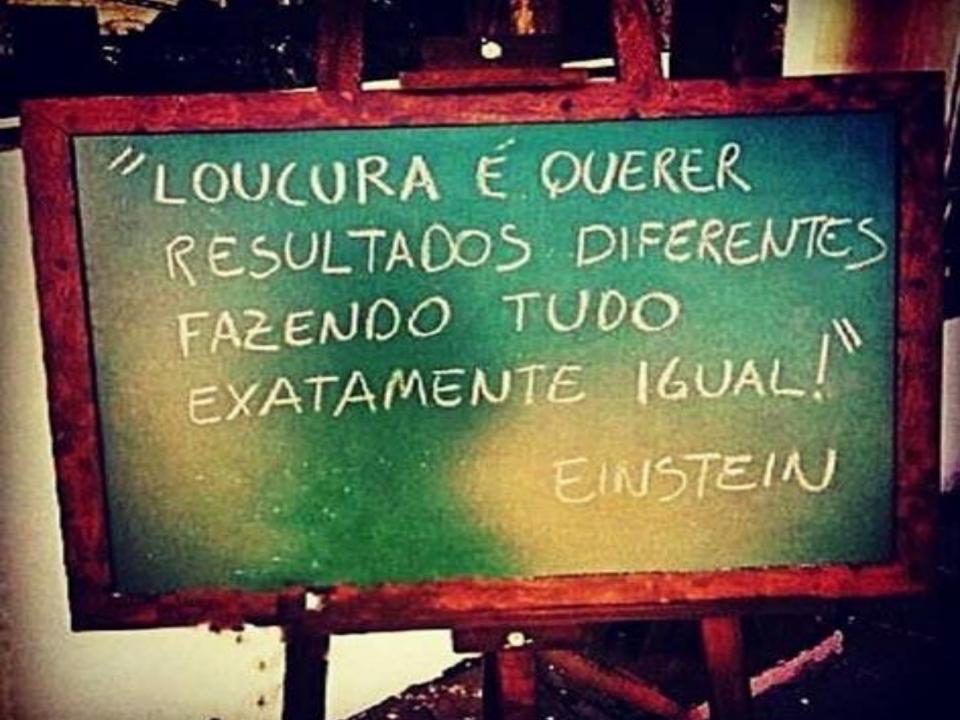














## Obrigado!



