



Paracatu, 15/01/20.

## **PADRÃO ENTREGA DE MERCADORIA** **NUTRIBEM**

### **VEÍCULO**

- 1 - O veículo de transporte de alimento deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.
- 2 - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e meios de transportes, aprovados pela autoridade sanitária competente.
- 3 - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.
- 4 - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:
  - a) Desinfecção em água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.
  - b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.
  - c) Desinfecção com substâncias químicas. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.
- 5 - O transporte de produtos perecíveis deve ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.
- 6 - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.
- 7 - Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.
- 8 - Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- 9 - A carga e/ou descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.
- 10 - Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 00	Página: 1 de 2
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº. DT003/GQ	Arquivo: PADRAO DE ENTREGA D EMERCADORIAS NUTRIBEM	



11 - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

12 - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

13 - Os **alimentos perecíveis** devem ser transportados em **veículo fechado**, dependendo da natureza sob: refrigeração: ao redor de 4°, não ultrapassando 6°C; resfriamento: ao redor de 6°C não ultrapassando 10° ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem; aquecimento: acima de 65°C; congelamento: ao redor de (-18°) e nunca superior a (-15°C).

14 - O transporte de refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.

15 - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.

Critério legal- Portaria CVS 15, de 07/11/91 - SES/CVS.

## **ENTREGADOR**

- ✓ Uniforme limpo e conservado (calça cumprida);
- ✓ Usar sapato totalmente fechado e limpo;
- ✓ Uso de equipamento de proteção individual;
- ✓ Manter o comportamento e a higiene pessoal;
- ✓ Não será permitida antes e durante a entrega de mercadoria a prática de bebida alcoólica;
- ✓ Não fumar no horário da entrega;
- ✓ Evitar o uso de adornos como anéis, correntes, pulseiras, brincos, piercing, alargadores, etc.

Contamos com o seu apoio para seguir as regras da Qualidade durante a entrega de mercadoria na NutriBem.

---

Alyne Canto  
Departamento da Garantia da Qualidade

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 00	Página: 2 de 2
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº. DT003/GQ	Arquivo: PADRAO DE ENTREGA D EMERCADORIAS NUTRIBEM	