

OBJETIVO

Assegurar que o produto comprado vai ao encontro dos requisitos de compra especificados.

Nota: as especificações de compra são as constantes nos Manuais de receção (orientação geral), e noutra documentação do sistema de gestão integrado aplicável.

DESCRIÇÃO DA ETAPA

Controlo de todos os géneros alimentares e não alimentar no ato da entrega. Na receção devem ser efetuados controlos quantitativos e qualitativos. Ver fluxograma em **R-001/A**.

PERIGOS

SEGURANÇA
ALIMENTAR
in everything we do

TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDA DE CONTROLO	LIMITE
Biológico	Presença / desenvolvimento de microrganismos patogénicos devido a temperaturas e/ou manipulação inadequadas	Boas Práticas; Cumprimento das Temperaturas de Receção; Checklist Receção (qualitativo e quantitativo);	Ver IR-012
Químico	Presença de substâncias químicas indesejadas		
Físico	Contaminação com objetos estranhos		

BOAS PRÁTICAS

- **O responsável pela receção:**
 - Verifica se os produtos se encontram de acordo com a Requisição de encomenda efetuada,
 - Confirma a receção pela colocação do carimbo de receção - **DTC-016** - no original e duplicado **Fatura/Guia Transporte**
- **Na receção ter em atenção** o procedimento **R-009 – Produtos e processos proibidos**.

LIMITES E MONITORIZAÇÃO

- . **Temperaturas:** Ver **IR-012**
- . **Dispositivo de Monitorização e Medição (DMM):** **Termómetro sonda ou Termómetro IV**
- . **Quando monitorizar:** Na receção.
- . **Critério de amostragem:**

Produtos de várias famílias na mesma entrega:

Sempre que existir na mesma encomenda/ fornecimento produtos de várias famílias, o rececionista deve inspecionar, no mínimo **1 amostra** (1 unidade de embalagem) e que corresponda à de **maior risco** (ex: carnes/ peixes/ mariscos/ ovos líquidos/ iogurtes)

Produtos refrigerados e congelados na mesma entrega:

No caso de na mesma encomenda/ fornecimento existirem produtos de dois tipos (frescos e congelados, por exemplo) o rececionista deve colocar 2 carimbos e registar as 2 temperaturas, separadamente (ver critério de amostragem).

. Registos a efetuar:

a) Carimbo de controlo de receção (**DTC-016**) no original e duplicado na Fatura/Guia de Remessa/Guia de Transporte.

EUREST - c. c.		
CONTROLO DE RECEÇÃO		
TEMPERATURA PRODUTO: _____ °C		
EMBALAGEM CONFORME	<input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> N
DATA VALIDADE CONFORME	<input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> N
ASPECTO CONFORME	<input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> N
PREÇO/PESO CONFORME	<input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> N
DTC-011 EFECTUADO	<input type="checkbox"/> S	<input type="checkbox"/> N
RECEÇÃO	RUBRICA	N.º EMPR.
/ /		

b) Portal da Unidade (caso não seja efetuada no prazo de 2 dias, o sistema assume como conforme a entrega efetuada)

As Unidades Centralizadas, após a receção devem comunicar com a Unidade Base caso detetem alguma não conformidade, para que as mesmas possam inserir no Portal da Unidade.

. Responsabilidade da monitorização:

Responsável da Unidade ou Colaborador por ele indicado.

Elaboração de DTC-011

A receção é realizada por amostragem.

Sempre que for identificado um produto não-conforme deverá ser indicada essa informação no preenchimento do **carimbo DTC-016**, assinalando a opção "DTC-011 efetuado". Na Fatura/Guia de Remessa/Guia de Transporte deverá ser assinalado de forma clara e legível quais os produtos não-conformes (para os quais foi elaborado o DTC-011).

Receção do pão

O pão e produtos afins, embalados ou não, devem ser transportados de modo a que se encontrem devidamente protegidos, em recipientes limpos, que não alterem o cheiro, a cor e o sabor do produto.

No caso do pão não embalado, com o objetivo de evitar a exposição do produto a contaminações externas, este deve ser entregue devidamente acondicionado em saco de papel/ plástico ou em caixa plástica, devidamente protegida, com folha de papel ou plástico descartável, na parte superior e inferior da caixa.

Em caso de incumprimento, é obrigatório a Unidade informar de imediato a D. Compras e a DQ, através da elaboração de DTC 011.

Verificação dos lotes

É possível, e permitido, que lhe sejam entregues vários lotes do mesmo produto (incluindo na mesma requisição). É obrigatória a verificação dos lotes de todas as caixas entregues não sendo aplicável a verificação por amostragem. Deve ser colocada a indicação da data de receção junto do lote.

Independentemente do número de lotes discriminados na fatura, para um determinado produto, é necessário confirmar se o(s) lote(s) mencionados nas faturas são os mesmos que estão indicados nas caixas.

➤ Se os lotes discriminados na fatura forem **diferentes** dos lotes indicados nas caixas – necessária a elaboração de DTC-011 (Não conformidade ao fornecedor).

É de extrema importância a verificação dos lotes durante a receção das matérias-primas, nomeadamente **lotes indicados nas caixas** VS **lotes indicados nas guias de transporte / faturas**.

. Monitorização na Receção:

CRITÉRIOS QUALITATIVOS	SUB-CRITÉRIO / LISTA VERIFICAÇÃO
Temperatura	<ul style="list-style-type: none"> • É obrigatório verificar a temperatura à receção devendo-se medir a temperatura entre duas embalagens. Em caso de dúvida abrir uma embalagem, introduzir o termómetro sonda, devidamente desinfetado, e registar a temperatura no DTC-016. • Controlo da temperatura dos produtos refrigerados • Controlo da temperatura dos produtos congelados
Prazo de validade	<ul style="list-style-type: none"> • É possível de ser consumido em função do planeamento de ementas / consumos?
Qualidade organoléptica	<ul style="list-style-type: none"> • Nenhuma anomalia na aparência do produto (manchas, cor,...) • Nenhuma anomalia no cheiro (cheiro particular, ...) • Nenhuma anomalia ao toque (viscosidade, textura anormal,...)
Embalagem	<ul style="list-style-type: none"> • Conforme? • Proteção contra as poluições • A integridade da embalagem e o bom estado da embalagem primária • Impedindo a entrada de corpos estranhos
Rotulagem	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os produtos são fornecidos obrigatoriamente com rotulagem legível redigida em português. • Os produtos devem conter uma etiqueta de rotulagem, de acordo com a legislação em vigor, na qual será indicado: <ul style="list-style-type: none"> – O nome do produto – Peso – Produtor/embalador (nome e morada) – A temperatura de armazenamento (se aplicável) – O prazo de validade do produto (se aplicável) indicação “produto congelado – não recongelar” (se aplicável) – Indicação do n.º de lote (se aplicável) – Lista de ingredientes (se aplicável), com destaque para os alérgenos • <u>Na receção de toda a carne de bovino:</u> <ul style="list-style-type: none"> – Refrigerada – Congelada – Devem verificar se <i>rotulagem</i> contém as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Código de Referência ▪ País de nascimento ▪ País em que se processou a engorda ▪ País em que ocorreu o abate ▪ País em que se efetuou a desmancha
Marca de salubridade	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes e produtos transformados (vaca, aves, coelho, ...)
Caixas	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentam-se limpas? • Estão danificadas?
Veículo de transporte	<ul style="list-style-type: none"> • Higiene
Fardamento do distribuidor	<ul style="list-style-type: none"> • Existência, higiene, ...
Pedido Vs. Entrega	<ul style="list-style-type: none"> • Produto diferente do encomendado?
Pedido Vs. Entrega quantidade	<ul style="list-style-type: none"> • Falta ou excesso sobre a quantidade de produto encomendado?
Fatura/Guia - Preço	<ul style="list-style-type: none"> • Está corretamente preenchida?
Prazo acordado	<ul style="list-style-type: none"> • Entregue no prazo?

THINK AMBIENTE
ENVIRONMENT
make the difference

Tipo de resíduos	Destino Final	Armazenamento
Cartão Plástico	Separação e reciclagem	Caixotes de lixo diferenciados
Madeira	Separação e devolução fornecedor	Zona de vasilhame

. Onde monitorizar:

– Guia de Acompanhamento de Resíduos do Ministério do Ambiente (sempre que aplicável)

Para mais informações ver A-002 (Gestão de Resíduos).

SAFETY FIRST SAUDE E SEGURANÇA NO TRABALHO
In everything we do

Riscos associados à receção de mercadoria	Medidas preventivas
<ul style="list-style-type: none"> . Quedas ao mesmo nível . Queda de carga . Lesões músculo-esqueléticas 	Ver SST-001 – Medidas de Prevenção

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
18	2019-03-15	Retirar menção ao Portal de compras;
17	2018-02-16	Alteração de colocação de carimbo de receção também no original da fatura. Inserção da menção ao Portal da Unidade como local a efetuar o registo das faturas/guias e criação de DTC-011; Eliminação da verificação da temperatura dos veículos de transporte e Eliminação da solicitação do talão de temperatura do veículo de transporte na tabela de monitorização na receção;
16	2016-05-02	Eliminação da referência ao tempo de arquivo das guias na unidade, no seguimento da alteração dos procedimentos de rastreabilidade. Eliminação da obrigatoriedade de colocar carimbo (DTC-016) nas requisições de encomenda. Substituição da referência ao número da fatura pela data de receção.
15	2014-12-19	Inserção da CI n.º 96/2014 (Receção – verificação dos lotes de matérias-primas); Reforço para a importância da verificação; Revisão geral do documento;