

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 [P-R-001_A](#).



PERIGOS

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; Check-list Receção (qualitativo e quantitativo);	Ver I-R-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 – [DT-C-016](#) - no original e duplicado **Fatura/Guia Transporte**
- **Na receção ter em atenção** o procedimento [P-R-009](#) – **Produtos e processos proibidos.**

LIMITES E MONITORIZAÇÃO

- . **Temperaturas:** Ver [I-R-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)

A maioria dos produtos refrigerados podem ser rececionados até +6 °C, mas existem exceções, como as indicadas no [I-R-012](#):

OVOS	
Líquidos pasteurizados (inteiro, gema e clara) e cozidos pasteurizados	0 a +4
PRODUTOS LÁCTEOS	
logurtes Leites Fermentados Sobremesas Lácteas Queijo fresco	0 a +4

Se numa receção, receberem algum dos produtos mencionados na tabela acima, devem:

- Verificar a temperatura desses produtos em detrimento de outros.
- Se receberem, na mesma entrega, Ovos Pasteurizados e produtos lácteos, devem dar preferência à verificação da temperatura dos Ovos Pasteurizados.
- A temperatura de receção tem de ser até aos 4°C.
- A temperatura verificada tem de ser registada no Carimbo de Receção.

Produtos refrigerados e congelados na mesma entrega:

No caso de na mesma encomenda/ fornecimento existirem produtos de dois tipos (refrigerados 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 ([DT-C-016](#)) no original e duplicado na Fatura/Guia de Remessa/Guia de Transporte.



The image shows a control stamp form titled 'EUREST - c.c.: CONTROLO DE RECEÇÃO'. It contains several fields with checkboxes for 'S' (Sim) and 'N' (Não):

- TEMPERATURA PRODUTO: °C (with a box for the value)
- EMBALAGEM CONFORME [S] [N]
- DATA VALIDADE CONFORME [S] [N]
- ASPECTO CONFORME [S] [N]
- PREÇO/PESO CONFORME [S] [N]
- DT-C-011 EFECTUADO [S] [N]

At the bottom, there are fields for 'RECEPÇÃO', 'RUBRICA', and 'N.º EMPR.'.

Indicar temperatura do produto (Utilizar termómetro de sonda ou de infravermelhos)

Indicar se tem de ser efetuado DT-C-011: Não-conformidade ao fornecedor | Portal da Unidade.

- 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 DT-C-011

A receção é realizada por amostragem.

Sempre que for identificado um produto não-conforme deverá ser indicada essa informação no preenchimento do **carimbo DT-C-016**, assinalando a opção "DT-C-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 [DT-C-011](#)).

Instrução de como elaborar um DT-C-011 → [I-R-008](#)

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 [DT-C-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 [DT-C-011](#) (Não conformidade ao fornecedor) e indicação do lote correto no Portal da Unidade.

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 DT-C-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 organolética	<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)

Cópia não controlada quando impressa

CRITÉRIOS QUALITATIVOS	SUB-CRITÉRIO / LISTA VERIFICAÇÃO
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 alergénios • <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?

TRANSFERÊNCIAS INTERNAS DE PRODUTOS ENTRE AS UNIDADES

1. Portal Unidade – Transferência do produto

As Transferências Internas entre Unidades têm de ser registadas no Portal da Unidade, preferencialmente antes da transferência ser realizada. Se for possível deve ser registado o lote do produto no Portal da Unidade

Sempre que necessário, deve adicionalmente ser emitida Guia de Transporte AT (se a mesma não tiver sido criada automaticamente).

Os produtos devem ser enviados com rótulo de origem que permite identificar o produto. O rótulo deve conter no mínimo:

- Nome do produto
- Lista de ingredientes (para identificar alergénios)
- Lote
- Data de validade

Se o produto a transferir não puder ser acompanhado pelo rótulo de origem devem:

- Fotocopiar o rótulo para acompanhar o produto (lote, nome do produto, validade e lista de ingredientes)

ou

- Identificar o produto com um DLU completamente preenchido: nome do produto ,lote, alergénios e data de validade (data de abertura pode ser data de transferência); O DLU que acompanha o produto deve ser colado numa folha para não se perder / descolar;

2. Receção dos produtos

As unidades que recebem os produtos devem:

Cópia não controlada quando impressa

Controlo dos Géneros - Receção (PPRO 1)

P-R-008

Pág. n.º 5/5

Versão n.º 20

Data: 03/08/2023



- Realizar a receção dos produtos no Portal da Unidade (confirmando qual o lote recebido);

- Verificar o estado e temperatura dos produtos entregues;

- Colocar o carimbo de receção, devidamente preenchido: na guia de transferência / transporte OU na caixa do produto (junto ao rótulo) OU junto ao DLU que acompanha o produto;

AMBIENTE

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 [P-A-002](#) (Gestão de Resíduos).

SAUDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

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 P-SST-001 – Medidas de Prevenção

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
20	03-08-2023	Inserção do conteúdo da CI nº 345/2022 Temperatura produtos refrigerados
19	13-01-2023	Atualização dos códigos dos documentos e dos logotipos; Inserção do conteúdo da CI nº 344/2022: Procedimentos - Transferências Internas;
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;