

### 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                      |
|------------------|---|--|-----------------------------|
| <b>Biológico</b> | 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 <a href="#">I-R-012</a> |
| <b>Químico</b>   | Presença de substâncias químicas indesejadas  |  |                             |
| <b>Físico</b>    | 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:

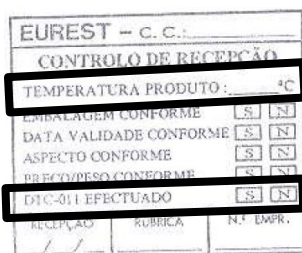
- Verificar a temperatura desses produtos em detrimento de outros.
- Se receberem, na mesma entrega, Ovos Pasteurizados e produtos lácteos, devem dar preferência à verificação da temperatura dos Ovos Pasteurizados.
- A temperatura de receção tem de ser até aos 4°C.
- A temperatura verificada tem de ser 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 stamp is titled 'EUREST - c.c.' and 'CONTROLO DE RECEÇÃO'. It contains the following fields: 'TEMPERATURA PRODUTO: °C', 'EMBALAGEM CONFORME' with 'S' and 'N' checkboxes, 'DATA VALIDADE CONFORME' with 'S' and 'N' checkboxes, 'ASPECTO CONFORME' with 'S' and 'N' checkboxes, and 'PREC/PESO CONFORME' with 'S' and 'N' checkboxes. At the bottom, there is a section for 'DT-C-011 EFECTUADO' with 'S' and 'N' checkboxes, and a table with columns 'RECEÇÃO', '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"> <li>• 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.</li> <li>• Controlo da temperatura dos produtos refrigerados</li> <li>• Controlo da temperatura dos produtos congelados</li> </ul> |
| Prazo de validade      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• É possível de ser consumido em função do planeamento de ementas / consumos?</li> </ul>  |
| Qualidade organolética | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nenhuma anomalia na aparência do produto (manchas, cor,...)</li> <li>• Nenhuma anomalia no cheiro (cheiro particular, ...)</li> <li>• Nenhuma anomalia ao toque (viscosidade, textura anormal,...)</li> </ul>   |
| Embalagem              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conforme?</li> <li>• Proteção contra as poluições</li> <li>• A integridade da embalagem e o bom estado da embalagem primária</li> <li>• Impedindo a entrada de corpos estranhos</li> </ul>  |
| Rotulagem              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos os produtos são fornecidos obrigatoriamente com rotulagem legível redigida em português.</li> <li>• 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"> <li>– O nome do produto</li> <li>– Peso</li> <li>– Produtor/embalador (nome e morada)</li> </ul> </li> </ul>     |

Cópia não controlada quando impressa

| CRITÉRIOS QUALITATIVOS               | SUB-CRITÉRIO / LISTA VERIFICAÇÃO  |
|--------------------------------------|---|
|                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- A temperatura de armazenamento (se aplicável)</li> <li>- O prazo de validade do produto (se aplicável) indicação "produto congelado – não recongelar" (se aplicável)</li> <li>- Indicação do n.º de lote (se aplicável)</li> <li>- Lista de ingredientes (se aplicável), com destaque para os alergénios</li> <li>• <u>Na receção de toda a carne de bovino:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Refrigerada</li> <li>- Congelada</li> <li>- Devem verificar se <i>rotulagem</i> contém as seguintes informações:           <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Código de Referência</li> <li>▪ País de nascimento</li> <li>▪ País em que se processou a engorda</li> <li>▪ País em que ocorreu o abate</li> <li>▪ País em que se efetuou a desmancha</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> |
| <b>Marca de salubridade</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes e produtos transformados (vaca, aves, coelho, ...)</li> </ul>   |
| <b>Caixas</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentam-se limpas?</li> <li>• Estão danificadas?</li> </ul>   |
| <b>Veículo de transporte</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene</li> </ul>   |
| <b>Fardamento do distribuidor</b>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Existência, higiene, ...</li> </ul>  |
| <b>Pedido Vs. Entrega</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produto diferente do encomendado?</li> </ul>   |
| <b>Pedido Vs. Entrega quantidade</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falta ou excesso sobre a quantidade de produto encomendado?</li> </ul>   |
| <b>Fatura/Guia - Preço</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Está corretamente preenchida?</li> </ul>   |
| <b>Prazo acordado</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entregue no prazo?</li> </ul>  |

## 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<br>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"> <li>. Quedas ao mesmo nível</li> <li>. Queda de carga</li> <li>. Lesões músculo-esqueléticas</li> </ul> | Ver <a href="#">P-SST-001</a> – 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; |