

Fluxograma - Recepção e Armazenamento de Produtos Alimentares

Fornecedor	Input	Actividade	Descrição Atividades	Output	Cliente	Doc.	t'	T(°C)
	Ordem de Compra Aves/ Miudezas Coelho/Bovino/Suíno/ Pescado/ Transformados/ Ovos ; Nota de devolução	Recepção de devoluções		Entrega do produto encomendado; Recepção do produto devolvido	Produto	Recepção		
	Produto devolvido	Avaliação da devolução		Confirmação da nota de devolução e verificação do produto	Produto não conforme	Subprodutos	1 a 10 min	Miudos:-1 a 3°C; Desmanchados e Frango Inteiro: -1 a 4°C
	Guia de remessa/ factura	Controlo do número de ordem de compra		Confirmação do nº que consta na GR/ Factura, relativamente à nossa ordem de compra;	Confirmação Produto conforme compra	Recepção	1min	
	Talão de frio	Controlo da temperatura e higiene do veículo		Solicitar talão de frio e analisar. Verificar higiene da viatura.	Aprovação do valor da temperatura	Responsável secção / Sector Controlo da Qualidade	1 min	Frescos: 0°C a 3°C Congelados: -12°C a -18°C
Fornecedor do Produto	Motorista	Controlo da higiene do motorista		Verificação do uniforme do motorista	Higiene conforme	Responsável secção / Sector Controlo da Qualidade	30 seg	
	Produto	Pesagem do produto e controlo das quantidades recebidas/ encomendadas		Confirmação do peso entregue e do solicitado	Pesagem do produto; Produto com desvio de peso até 5%		5 min	Ambiente (5 a 12°C)
	Produto	Inspeção visual ao aspecto geral do produto		Verificação do estado do produto	Conformidade do produto		2 min	Ambiente (5 a 12°C)
	Produto	Inspeção visual ao aspecto do acondicionamento		Verificação do estado da embalagem	Acondicionamento /Embalagem em conformidade	Armazém	1 min	Ambiente (5 a 12°C)
	Produto Etiquetas	Controlo da rotulagem/ lote		Verificação do rótulo	Rotulagem em conformidade; Rastreabilidade		3 min	Ambiente (5 a 12°C)
	Produto Termómetro	Controlo da temperatura do produto		Medição da temperatura do produto e actuação de acordo com o valor	Conformidade do produto; Produto isolado para estabilização		5 min	Aves, coelho: -1°C a 4°C Miudezas: -1°C a 3°C Suíno, Bovino: -1°C a 7°C Carne picada: -1°C a 2°C Transformados: -1°C a 6°C Congelados: -12°C a -18°C
Recepção	Sistema informático	Lançamento do produto em stock		Lançamento das quantidades de produto recepcionadas	Rastreabilidade	Sector Expedição/Contabilidade	5 min	
Fornecedor do Produto	Produto	Movimentação de paleta		Transporte do produto até ao armazenamento	Produto em paletes	Armazém	3 min	Ambiente (5 a 12°C)
Recepção	Subprodutos	Armazenamento na câmara de frescos		Armazenamento de acordo com as características do produto	Produto armazenado	Sectores da Transformação, Embalagem e Expedição	5.1	Aves, coelho: 0°C a 4°C Miudezas: 0°C a 3°C Suíno, Bovino: 0°C a 4°C Carne picada: 0°C a 3°C Transformados: 0°C a 4°C Congelados: -18°C a -24°C
	Produto	Armazenamento na câmara de congelados						