

INSTRUKCJA PRZYJĘCIA TOWARU DO ZAKŁADU MAGAZYNOWANIE I EKSPOZYCJA

POSTĘPOWANIE:

- Dostawa towarów powinna odbywać się oddzielnym wejściem od strony zaplecza zakładu
- Podczas każdego przyjęcia artykułów spożywczych osoba odpowiedzialna za ich przyjęcie ma obowiązek postępować zgodnie z przedmiotową instrukcją oraz wypełnić Kartę kontroli przyjęcia towaru
- Podczas przyjęcia towaru należy sprawdzić:
 - prawidłowość ubrania roboczego dostawcy (kierowcy)
 - stan higieny oraz aktualność badań dla celów sanitarno-epidemiologicznych dostawcy (kierowcy)
 - decyzję dopuszczającą dany środek transportu do przewozu żywności
 - stan higieniczno-sanitarny środka transportu
 - prawidłowość temperatury i wilgotności w skrzyni ładunkowej środka transportu
 - stan opakowań środków spożywczych
 - prawidłowość oznakowania środków spożywczych
 - datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia
 - świadectwa jakościowe lub atesty
 - dokonać oceny organoleptycznej losowo wybranych środków spożywczych
- W przypadku wystąpienia niezgodności mających wpływ na jakość zdrowotną przyjmowanych produktów, należy odmówić przyjęcia dostawy
- W przypadku wystąpienia niezgodności mających wpływ na jakość handlową przyjmowanych produktów, należy powiadomić właściciela zakładu lub osobę przez niego upoważnioną, która podejmie decyzję o sposobie dalszego postępowania z towarem
- Środki spożywcze przyjęte bez zastrzeżeń należy przetransportować do magazynu zakładu lub miejsca ich ekspozycji
- W urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach należy codziennie przeprowadzać kontrolę temperatury, a dane notować w Karcie kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych. Odczyt temperatury należy dokonywać według ustalonego harmonogramu
- W pomieszczeniu magazynu należy codziennie przeprowadzać kontrolę panującej tam temperatury i wilgotności, a dane zanotować w Karcie kontroli temperatury i wilgotności w pomieszczeniu magazynowym
- Temperatura, wilgotność, czas i inne parametry przechowywania poszczególnych rodzajów środków spożywczych powinny być zgodne z wymogami określonymi przez producenta i zgodnie z oznakowaniem na ich opakowaniu
- Artykuły spożywcze powinny być codziennie przeglądane w celu sprawdzenia i ewentualnego usunięcia z obrotu artykułów niespełniających wymagań zdrowotnych i jakościowych
- Sprzęt i naczynia używane w pomieszczeniach magazynu powinny być w dobrym stanie technicznym. Muszą być czyste i przechowywane w wyznaczonych do tego celu miejscach (tj. regały, półki, szafki)
- Zużyte opakowania, odpady środków spożywczych, zbędny sprzęt i naczynia, należy niezwłocznie usuwać z pomieszczeń magazynu

Zatwierdził:

Data:.....

Podpis:.....

.....
pieczęć zakładu