

RECEPCIÓN DE MERCADERÍA SAE

Los alimentos se adecuarán a las especificaciones de compra determinadas por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y en concordancia a las disposiciones del Código Alimentario Argentino (CAA) para las especificaciones del producto y para las condiciones generales de envasado.

Se efectuará un control de calidad por muestreo de la mercadería recibida y en base a esto se rechazará o aceptará el mismo.

RECEPCIÓN

Elementos necesarios:

- Remito/orden de compra.
- Resumen de especificaciones de los alimentos correspondientes (características generales, peso, condiciones de embalaje y rotulado).
- Planilla de recepción, e idealmente: balanza, calculadora, abrelatas, cuchillos, tijera, bolsas de polietileno estériles de primer uso, lapicera, fibrón, etiquetas, cinta adhesiva, etc.

Descripción de la tarea:

Antes de comenzar con la tarea verificar tener todos los elementos necesarios para asegurar un óptimo control (especificaciones, remito, certificaciones, planilla de recepción, etc.).

Las personas responsables de la recepción deberán constatar que:

- El vehículo que transporta los productos alimenticios esté habilitado para tal fin.
 - Los productos recibidos correspondan en cantidad total, individual y variedad a lo expresado en el remito.
 - La mercadería cumple con las especificaciones para controlar que lo que ingresa se corresponde con lo que se pidió.
 - Los envases no estén rotos.
 - El rotulado de los alimentos esté legible y completo, cumpliendo con la información obligatoria:
1. Denominación de venta del alimento: es el nombre específico y no genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento. Deberá figurar la denominación y/o la marca del alimento.
 2. Lista de ingredientes: salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, aceite, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes, luego de la expresión: "ingredientes:" o "ingr:". Los mismos deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes.

3. Contenidos netos: debe informar el contenido neto total y el contenido neto escurrido cuando el producto alimentario tenga líquido y sólido ej. latas de choclo, durazno, etc.
4. Identificación del origen: se deberá indicar el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social, país de origen y localidad, utilizando una de las siguientes expresiones: “fabricado en...”, “producto...”, “industria...”
5. Todo producto debe tener en el paquete el RNE (registro de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente) y el RNPA (registro de habilitación del producto). Depende de la provincia de origen del producto las certificaciones de los registros se deben actualizar, por lo que es fundamental que se pida con anticipación a los proveedores los certificados actualizados de los RNE y RNPA de cada producto y se verifique en el momento de la recepción, que los certificados enviados (o entregados) por el proveedor coincidan con los del paquete y estén vigentes.
6. Identificación del lote: es una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote al que pertenece el alimento. Debe ser legible e indeleble. Pueden utilizar un código clave precedido de la letra “L”.
7. Fecha de duración: esta consta por lo menos de, el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses; el mes y el año para productos que tengan una duración mínima de más de tres meses. La fecha deberá declararse con alguna de las siguientes expresiones:

“consumir antes de...”-“válido hasta...”-“validez...”-“val...”-“vence...”-“vencimiento...”-“vto...”-“venc...”-“consumir preferentemente antes de ...”

Los productos de panadería y pastelería no deben superar las 24 horas siguientes a su fabricación.

Todos los alimentos no perecederos tendrán 3 / 6 meses como mínimo de vida útil a partir de la fecha de recepción, excepto alimentos frescos.

8. Preparación e instrucciones de uso del producto: cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, cocción, incluida la reconstitución, la descongelación o el tratamiento que se le deba realizar para el uso correcto del producto.
9. Rotulado Nutricional: se debe declarar el contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

- ❖ Carbohidratos
- ❖ Proteínas
- ❖ Grasas totales
- ❖ Grasas saturadas
- ❖ Grasas trans

- ❖ Fibra alimentaria
- ❖ Sodio

- La información nutricional debe ser expresada por porción, incluyendo la medida casera correspondiente a la misma.
- Quedan exceptuadas las especias, aguas, vinagres, sal, yerba mate y té sin agregados de otros ingredientes, frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural.
- Para los productos de origen animal que no tengan el rótulo en sí mismos (por ejemplo, carnes frescas) el proveedor debe enviar el papel con la inspección veterinaria correspondiente. El mismo se abrocha con la factura o remito enviado por el proveedor.

En caso de incumplimiento de alguno de los requisitos del rótulo: se rechaza el pedido.

- Al recibir los alimentos deberá tener en cuenta si los mismos están en condiciones aptas para ser utilizados y/o consumidos.
- En caso de no conocer la marca recibida, se debe abrir y evaluar características organolépticas (olor, color, textura y sabor adecuados). De ser posible y necesario comprobarlos también luego de restitución y/o cocción.
- Si no existe ninguna anomalía, se aceptan los alimentos.
- Si existe alguna anomalía se rechazan los alimentos. Ver tabla de criterios generales de rechazo.

Ejemplos de rechazo o devolución:

- ❖ La cantidad total es superior a la del remito o a la requerida.
- ❖ Los envases o embalajes de los alimentos están rotos, con o sin pérdida de contenido.
- ❖ Rótulos ilegibles o incompletos.
- ❖ Las fechas de vencimiento son menores a 6 meses (al momento de la recepción) en un producto no perecedero.
- ❖ El producto entregado no corresponde con el remito o con la especificación en calidad, variedad o cantidad. Por ejemplo: se solicita arroz calidad 00000 y se entrega arroz calidad 0000 o se solicita 10 envases de polenta por 500 grs y se entregan 5 envases por 1 kg (coincide el volumen total pero no las unidades solicitadas).

En caso de incumplimiento por parte del proveedor éste deberá reponer inmediatamente la mercadería rechazada, cumpliendo con lo solicitado en cantidad y calidad.

- Hacer el registro en la **Planilla de Recepción de Mercadería**, las mismas se utilizan en forma continua ordenadas por fecha de recepción.
- Se deberá archivar en carpetas todas las copias de las facturas o remitos (elaborada por el proveedor) de los alimentos recibidos ordenadas por fecha de ingreso.

CRITERIOS GENERALES DE RECEPCIÓN Y RECHAZO

Para la recepción verificar que:

Los vehículos estén habilitados para el transporte de cada uno de los alimentos: observando su estado de higiene, orden, seguridad y refrigeración cuando sea necesario.

Los alimentos detallados en el remito correspondan a los solicitados en cantidad calidad (especificaciones) y que los mismos estén aprobados desde el nivel de compras, adecuándose a la documentación solicitada.(RNPA;RNE; PUPAs;SENASA según corresponda etc)

Los envases estén íntegros y limpios con rotulado legible y completo.

Los alimentos secos deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento y los lácteos frescos envasados un mínimo de 7 días, al momento de la recepción.

Estén envasados en origen, excluye su fraccionamiento, no se entreguen sueltos o a granel.

PRODUCTO	CAUSA DE RECHAZO
<p>Leche FLUIDA: entera/parcialmente descremada homogeneizada y ultrapasteurizada (refrigerada)</p> <hr/> <p>Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pausterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida"</p> <hr/> <p>Yogur</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Temperatura de recepción mayor a 5°C o a lo indicado en el envase.(solo para leche refrigerada o yogur) -Leche no pasteurizada/no homogeneizada/sin fortificar con vitaminas A y D -Fecha de vencimiento menor a 7 días. -Envases alterados, rotos, sucios. -Características de olor, sabor color alteradas o cortado, no homogeneizado -Consistencia inadecuada del producto recibido -Leches o yogures denominados "ALIMENTO A BASE DE"o LECHES MODIFICADAS, etc.
<p>Queso cuartirolo o tipo cremoso. Queso Danbo/Tybo/Pategras Sandwich feteados.</p> <hr/> <p>Queso para rallar o rallado</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5 °C o a lo indicado en el envase. Fecha de vencimiento menor a 7 días para queso fresco. Características inadecuadas de olor, color, consistencia. Envases alterados, rotos, sucios. presencia de sustancias extrañas.</p> <p>No se admitirá productos denominados "RALLADO", "ALIMENTO A BASE DE QUESO" Para el queso rallado envasado con un vencimiento menor a 3 meses.</p>

<p>Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea.</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Envase roto, sucio o dañado. Características del producto inadecuadas: olor anormal, color, sabor rancio/ácido(al reconstituirla), polvo con grumos. Presencia de sustancias extrañas. Leches en polvo denominadas MODIFICADAS O ALIMENTO A BASE DE O ALIMENTO PARA USO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>
<p>Dulce de leche Mermelada</p> <hr/> <p>Azúcar común tipo "A"</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado (abollado/hinchado), roto, sucio o dañado. Presencia de sustancias extrañas Características del producto inadecuadas: olor, color, sabor, consistencia inadecuada cristalizadas, aglomerada, caramelizadas.</p> <p>Azúcar húmeda</p>
<p>Farináceos (harinas, cereales: arroz, fideos secos, harina de maíz, avena, pan rallado)</p> <hr/> <p>Legumbres Secas: Garbanzos, Porotos, Lentejas, Arvejas partidas</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Olor rancio, humedad, textura grumosa en harinas, avena y pan rallado. Presencia de sustancias extrañas, insectos o parásitos o mohos. Producto de menor calidad a la especificada ej.; Arroz de calidad inferior a 00000, harina de maíz no instantánea) Fideos de pasta quebradiza, con presencia de impurezas, tamaño muy irregular, etc. Legumbres de tamaño muy irregular</p>
<p>Conservas</p> <p>Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva</p> <hr/> <p>Puré de Tomate/ Tomate triturado</p> <hr/> <p>Caballa o jurel (o lomitos de atún) en conserva natural/ aceite.</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses. Latas hinchadas, abolladas u oxidadas, sucias, dañadas o en mal estado de conservación. Envases tetrapack dañados mal cerrados con pérdida de contenido Características de olor, sabor, color inadecuadas al producto.</p> <p>Que sea atún desmenuzado</p>
<p>Pan tipo francés Figazas Pan salvado o integral</p>	<p>Características inadecuadas de olor, color, sabor, consistencia. Por ejemplo que no sea fresco, pan crudo, duro, con corteza quemada, miga de consistencia gomosa o poco elástica, apelmazada. Presencia de moho o manchas verdosas. Tamaño muy irregular Condiciones antihigiénicas de manipuleo y transporte. Contenidos en bolsas no aptas como bolsas de harina o canastos de mimbre.</p>

<p>Copos de cereales sin azúcar.</p> <hr/> <p>Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado</p> <hr/> <p>Galletitas variedad tipo dulces simples</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado o con pérdida de contenido. Con características de sabor, color y aspecto inadecuado y/o presencia de sustancias o cuerpos extraños. Que sean copos azucarados, con colorantes (de colores), con cacao, etc. Para las galletitas que estén rotas o en las crackers que no vengan en envase tubular compacto. Galletitas de tenor graso mayor al solicitado (crackers mayor al 15% y dulces mayor al 14%) Que tengan relleno, confites o estén recubiertas.</p>
<p>Aceite puro de Girasol/Maíz Oliva</p>	<p>Fecha de vencimiento menor a 3 meses Envase deteriorado, sucio o dañado. Que sea aceite mezcla Olor y sabor rancio, aspecto turbio, presencia de sustancias extrañas.</p>
<p>Infusiones Té en bolsita/ saquitos Yerba mate en bolsita/saquitos</p>	<p>Vencimiento menor a 3 meses. Envase deteriorado, sucio o dañado, húmedos, . Té suelto a granel saquito sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.</p>
<p>Huevos frescos de gallina</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 15°C Huevos rotos, sucios, con rajaduras, húmedos. Unidades pequeñas con peso menor a 48 grs por unidad o grado 3. En envases sucios sin fecha de vencimiento o con fecha próxima a vencer.</p>
<p>Frutas, y hortalizas frescas</p>	<p>Mal estado de conservación, inadecuada maduración (verdes o muy maduras).</p> <p>Tubérculos, raíces y bulbos: (papa, batata, remolacha, zanahoria, cebolla, ajo): brotados, con exceso de tierra adherida, blandos.</p> <p>Hortalizas de hojas: rotas, amarillas, con lesiones o marchitas, insectos o sustancias extrañas.</p> <p>Tallos y frutos, apio, puerro, ajíes, tomates, berenjenas, zapallo, calabaza, zapallitos): enfermos, sucios, machucados, blandos, manchados.</p> <p>Frutas: con escasa coloración, machucadas, de tamaño y forma irregular. De calidad inferior a la comercial. Signos de pintura exterior. Enmohecidas (cítricos). Peso menor a 135 grs por unidad.</p>



<p>Carne roja fresca de vaca o cerdo deshuesada o envasada al vacío</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 5°C Carne con hueso o piel, sucia, con hematomas, de color anormal, textura muy blanda, abombada con olor intenso. Con presencia de cuerpos extraños, insectos, larvas. Envases inadecuados como envuelta en papel o bolsas de residuo (deberán venir en bolsas transparentes de primer uso). Carne envasada al vacío, con pérdida de contenido, mal sellada, con aire. Sin fecha de vencimiento o fecha próxima a vencer (menor a 3 días)</p>
<p>Pollo entero enfriado eviscerado Grado A</p>	<p>Temperatura de recepción mayor a 2°C Sin fecha de vida útil o muy próxima a vencer(menor a 3 días) Pollo no eviscerado de calidad inferior al grado A (grado B o C) Congelado, en malas condiciones, con canutos o plumas. De consistencia blanda y olor fuerte o no característico. Unidades sueltas, sin bolsas plásticas aptas. Contenidos como envase secundario en cajones de madera.</p>
<p>Sal Polvo de hornear. Condimentos y Especies. Esencia de vainilla.</p> <hr/> <p>Alimento a base de azúcar y cacao.</p>	<p>Sin fecha de vencimiento o menor a 3 meses Envases abiertos, sucios, con pérdida de contenido. Características inadecuadas de conservación, presencia de insectos, sustancias extrañas o enmohecida.</p> <p>Polvo no uniforme, con grumos o presencia de cristales de azúcar. Olor desagradable. Envases sin termosellado de 1cm como mínimo.</p>

Planilla de Recepción de Mercadería

DOCUMENTACIÓN GENERAL					REQUISITOS MUESTRA				HIGIENE DEL ALIMENTO MUESTRA			
FECHA	NºFACTURA	PRODUCTO Y MARCA	CANTIDAD TOTAL	CANTIDAD TOTAL POR BULTO Y POR UNIDAD	FECHA DE VTO	Nº LOTE	RNE	RNPA	ENVASE SANO, LIMPIO INVOLABLE	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL ALIMENTO/ LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS	ACEPTADO (SI/NO)	RESPONSABLE DE CONTROL