



Manual de Orientação

Recebimento Leite Pasteurizado



Este material foi desenvolvido com o intuito de nortear os profissionais envolvidos no Projeto Vivaleite, tanto dos municípios conveniados como das entidades sociais.

Aborda os principais aspectos e fornece subsídios no que se refere às questões pertinentes ao recebimento do leite fluído integral pasteurizado, proveniente do Projeto Vivaleite do Governo do Estado de São Paulo.

Secretaria de **Desenvolvimento Social**  **SÃO PAULO**
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

Alimentos Perecíveis



São aqueles produtos mais sensíveis e com riscos de estragar (ou se contaminar mais facilmente) devido à temperatura, umidade, manuseio ou contato com outros materiais.



O **Leite** pasteurizado é um exemplo de alimento perecível de origem animal que contém muita água e não costuma durar mais que uma semana sob refrigeração.

Transporte



De acordo com a norma técnica que regulamenta esse tipo de produto, a carga perecível é aquela composta por produto passível de deterioração ou cuja composição exige condições especiais de temperatura para manutenção de sua validade e qualidade.



Os alimentos perecíveis devem ser mantidos na temperatura adequada durante todo o trajeto do transporte. O veículo deve ser refrigerado e ainda os alimentos devem estar em recipientes adequados para que a temperatura não se perca.



O leite pasteurizado deve ser transportado em veículo isotérmico **com unidade frigorífica operante**.

Recebimento



No caso de produtos refrigerados - leite pasteurizado, devemos avaliar a sua temperatura no ato do recebimento. Essa é uma forma de controlar a qualidade do produto que você está recebendo. Nunca devemos aceitar um produto que esteja fora da temperatura especificada no rótulo.



No recebimento do leite, deve ser verificada vários itens relativos ao produto e Nota Fiscal. Este procedimento deve ser realizado em local adequado, protegido e limpo.

Observar em relação as condições dos Veículos



A cabine do condutor: isolada e vedada da parte que contém os alimentos. Veículo deve ser utilizado para este fim: entrega de leite pasteurizado.



Controle térmico de temperatura no compartimento de carga: com termômetros calibrados e de fácil leitura de maneira permanente. Revestimento interno liso, impermeável, atóxico, lavável e resistente.



Os equipamentos de refrigeração devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para manter a qualidade do produto. Veículo fechado com temperatura de refrigeração ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C.



Deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene: Higienização diária e conservação, limpos, organizados, livres de produtos tóxicos, animais, insetos, roedores, pessoas, substâncias e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos para garantir a integridade e a qualidade dos produtos.

Observar em relação as condições dos entregadores e motoristas



Apresentar-se em condições de higiene, uniformizados e identificados.

Observar no momento da entrega



No recebimento: **VERIFICAR A NOTA FISCAL, DATA DE ENTREGA, VALIDADE, EMBALAGEM, QUANTIDADE/PESO, O PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO E A TEMPERATURA.**



VERIFIQUE SE O CAMINHÃO POSSUI EQUIPAMENTO DE REFRIGERAÇÃO E SE O MESMO ESTÁ LIGADO.



VERIFIQUE SE HÁ EMBALAGENS DANIFICADAS E/OU FURADAS – solicitar sua reposição, junto a Secretaria de Desenvolvimento Social.



VERIFIQUE A QUANTIDADE DE LEITE RECEBIDA É A MESMA QUANTIDADE DA NOTA FISCAL – confirmar se as quantidades são iguais

Observar no momento da entrega



ENTREGA DEVE SER FEITA 1 (UMA) VEZ POR SEMANA, TOTALIZANDO 15 LITROS POR MÊS



HORÁRIO DE ENTREGA DAS 6:00 ÀS 13:00 HORAS





CONDIÇÕES ADEQUADAS DO VEÍCULO E ENTREGADOR

Quando um desses itens não forem cumpridos, ligar para:
2763-8349 / 2763-8050


ou enviar foto de imediato para:
(11) 96589-9270 (WhatsApp)

Ocorrências: Como Proceder


VEÍCULOS EM NÃO CONFORMIDADE

Veículos	Ocorrência	Como Proceder
	1. Sinais de corrosão na lataria; Portas presas por arames; Para-choque solto, pneu careca, entre outros.	Comunicar e enviar foto imediatamente via WhatsApp para: (11) 96589-9270 .
	2. Compartimento de carga: sem refrigeração.	RECUSAR o produto escrevendo a ocorrência e justificativa no corpo da nota fiscal. Comunicar e enviar foto imediatamente via WhatsApp para: (11) 96589-9270 .
	2. Compartimento de carga: falta de higiene, sujo, desorganizado.	Comunicar e enviar foto imediatamente WhatsApp para: (11) 96589-9270 .



TEMPERATURA INADEQUADA

Temperatura	Ocorrência	Como Proceder
	Temperatura correta: 4°C, com tolerância até 7°C TEMPERATURA INADEQUADA: acima de 7 °C	RECUSAR o produto escrevendo a ocorrência e justificativa no corpo da nota fiscal. Comunicar e enviar foto imediatamente via WhatsApp para: (11) 96589- 9270


QUANTIDADE ENTREGUE DIVERGENTE DA NOTA FISCAL

Nota fiscal	Ocorrência	Como Proceder
	A quantidade da Nota Fiscal está diferente da quantidade entregue.	Relatar a ocorrência e justificativa no corpo da nota fiscal, constando a quantidade divergente. Comunicar e enviar foto imediatamente WhatsApp para: (11) 96589-9270 .

FABRICAÇÃO E VALIDADE FORA DO PRAZO

Validade	Ocorrência	Como Proceder
	1. Produto vencido:	RECUSAR o produto escrevendo a ocorrência e justificativa no corpo da nota fiscal. Comunicar e enviar foto imediatamente via WhatsApp para: (11) 96589- 9270
	2. Data com mais de 1 (um) dia de fabricação, mas dentro do prazo:	Relatar a ocorrência e justificativa no corpo da nota fiscal, constando a quantidade. Comunicar o ocorrido e enviar foto imediatamente via WhatsApp para: (11) 96589- 9270

AVARIAS

Validade	Ocorrência	Como Proceder
	Embalagens danificadas e/ou furadas e/ou violadas:	Relatar a ocorrência e justificativa no corpo da nota fiscal, constando a quantidade. Comunicar o ocorrido e enviar foto imediatamente via WhatsApp para: (11) 96589- 9270

CHECK LIST - Responder com S - SIM ; N – NÃO e NA – não se aplica, para os itens:

Data:

Veículo

	A cabine do condutor é isolada e vedada da parte que contém os alimentos?
	O Veículo é exclusivo para entrega de leite pasteurizado?
	Possui Controle térmico de temperatura no compartimento de carga: com termômetros calibrados e de fácil leitura de maneira permanente?
	Possui revestimento interno liso, impermeável, atóxico, lavável e resistente?
	Está em bom estado de conservação ? (carroceria, pneus e interior em bom estado)
	Está em bom estado de higiene ? (limpo, organizado, livre de produtos tóxicos, animais, insetos, roedores, pessoas, substâncias e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos para garantir a integridade e a qualidade dos produtos)
	Possui equipamentos de refrigeração?
	Veículo fechado com temperatura de refrigeração ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C?

Entregador/ motorista

	Está em condições de higiene, uniformizados e identificados?
--	--

Recebimento e entrega do leite

	A nota fiscal apresenta a data de entrega correta?
	A nota fiscal apresenta a mesma quantidade do produto entregue?
	O produto entregue está dentro da validade? Qual? _____
	O produto entregue apresenta embalagem correta?
	O produto entregue apresenta avarias? Rasgada, furada, violada? Quantas? _____
	O produto entregue apresenta a temperatura adequada?
	O produto entregue está de acordo com padrão de qualidade do produto? Odor, cor e aparência característicos?

Observações: