



MANUAL

**BOAS PRÁTICAS
DE TRANSPORTE
E ARMAZENAMENTO**



ÍNDICE

- 03** PRODUTOS NETTO ALIMENTOS
- 04** COMO CONSERVAR NOSSOS PRODUTOS
- 05** CONTROLE DE TEMPERATURA, FATOR ESSENCIAL DE SEGURANÇA E QUALIDADE
- 06** FATORES QUE INFLUENCIAM NA MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA DO PRODUTO
- 07** ARMAZENAMENTO NA CÂMARA FRIA
- 08** TRANSPORTE
- 09** CONDIÇÕES DO CAMINHÃO
- 10** CARREGAMENTO DO CAMINHÃO
- 11** MANUSEIO DA CARGA
- 12** TEMPERATURA DOS PRODUTOS
- 13** CAIXA CONTROLE
- 14** TRANSPORTE DE CARGA
- 15** DESCARREGAMENTO NO CLIENTE
- 16** VERIFICAÇÃO DO CLIENTE
- 17** ARMAZENAGEM DO CLIENTE
- 19** DESCARREGAMENTO NO CLIENTE
- 20** DICAS ÚTEIS: UM BOM MOTORISTA



PRODUTOS NETTO ALIMENTOS

A NETTO ALIMENTOS FABRICA PRODUTOS RESFRIADOS DAS MARCAS NETTO ALIMENTOS E PROTEÍNA PURA. CADA PRODUTO TEM UMA MANEIRA CERTA DE SER TRANSPORTADO. VEJA QUAL É A IDEAL.

Linha Seca



-  Temperatura ambiente
-  Local seco
-  Limpo
-  Abrigo da luz direta

Embalagens Cartonadas



-  Temperatura: 0 a 5° C
-  Limpo

COMO CONSERVAMOS NOSSOS PRODUTOS



COMO CONSERVAMOS NOSSOS PRODUTOS.

Os produtos da Netto Alimentos são armazenados em nossas unidades fabril em Iacri (SP) e Araçariquama (SP), onde temos espaços específicos para o armazenamento de cargas resfriadas e secas.

Nossos procedimentos e estrutura visam garantir a qualidade e segurança dos produtos. Todos eles são imediatamente levados à câmara fria, após embalados, onde são armazenados em temperatura máxima de 5° C até a liberação do controle de qualidade para a venda, distribuição e expedição.

O mesmo procedimento ocorre com os produtos da linha seca que são armazenados em estoque distinto em temperatura ambiente.



CONTROLE DE TEMPERATURA, FATOR ESSENCIAL DE SEGURANÇA E QUALIDADE.



MANTEMOS PROCESSOS, EQUIPAMENTOS E UMA EQUIPE ALTAMENTE ESPECIALIZADA PARA GARANTIR QUE O CONTROLE DE TEMPERATURA SEJA REALIZADO.

Cuidados necessários para a carga resfriada

As cargas resfriadas são conservadas em câmaras frias.

As câmaras possuem equipamento de monitoramento contínuo de temperatura, cujos registros são visualizados em gráficos.

Periódicamente, um colaborador verifica o SET POINT (indicador de temperatura da câmara) e faz o registro deste valor.



FATORES QUE INFLUENCIAM NA MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA DO PRODUTO.



1 • Localização

Não deixar próximo a porta

2 • Condições de circulação do ar em torno do produto

Deve haver circulação de ar entre os pallets

3 • Abre e fecha de portas

Tempo no qual a porta fica aberta para entrada e saída de produtos



ARMAZENAMENTO NA CÂMARA FRIA

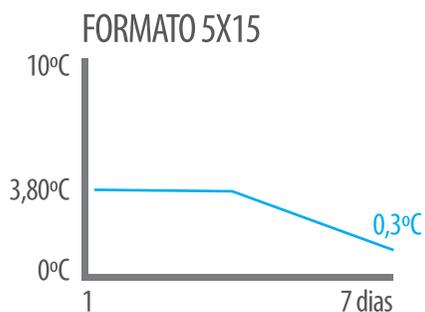


Testes realizados comprovam que 07 dias após armazenagem na câmara fria a 0° a temperatura no meio dos paletes era de 0,3° no formato 5x15 e 1,5° no formato 5x17.



CORRETO ✓

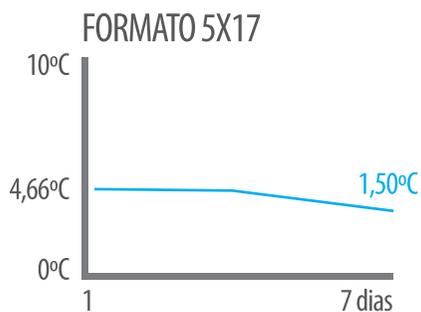
Paletes PBR 15 lastro por 05 camadas de empilhamento com 02 vão interno para circular ar frio



INCORRETO ✗

Paletes PBR 17 lastro por 05 camadas de empilhamento sem vão interno para circular ar frio

07



TRANSPORTE



O transporte de nossos produtos é feito por transportadoras que possuem frotas adequadas para garantir a segurança dessa responsabilidade. E você é muito importante nessa história!



CONDIÇÕES DO CAMINHÃO



Limpeza

O caminhão deve estar bem limpo e organizado, sem odores, sujeiras, pragas e produtos químicos.



Manutenção

O caminhão precisa estar devidamente revisado para evitar acidentes ou paradas não programadas no trajeto devido a falhas mecânicas ou elétricas.

CARREGAMENTO DO CAMINHÃO



Depois que as condições do caminhão forem aprovadas é obrigação do motorista:

- 1 • Colocar calço nas rodas traseiras;
- 2 • Enconstar o caminhão na doca de carregamento com as portas traseiras abertas e manter a refrigeração ligada;
- 3 • Testar se a refrigeração está funcionando corretamente e se atingiu a temperatura correta;
- 4 • Carregar o caminhão o mais rápido possível para minimizar a perda do frio.



MANUSEIO DA CARGA

CORRETO ✓



INCORRETO ✗



Evite manusear a caixa pela aba fixa na tampa da embalagem.

Como a caixa está colada há risco de rasgar em razão do peso contido em seu interior.

Para transportar a caixa de papelão é necessário colocar as duas mãos embaixo da caixa, para garantir que o peso do produto tenha sustentação.

TEMPERATURA DOS PRODUTOS



Antes dos produtos entrarem no caminhão, um colaborador precisa medir a temperatura deles, retirando uma caixa no meio do pallet, da seguinte forma:

O termômetro é colocado entre duas unidades (0 a 5° C).



Atenção: Deve-se aguardar a estabilização da temperatura do termômetro para a respectiva conferência e registro no romaneio de embarque, para então iniciar o carregamento.



CAIXA- CONTROLE



Durante a viagem, o motorista precisa medir a temperatura do produto que está transportando. Ele faz essa medição na caixa-controlado, que é uma amostra referente ao lote transportado.

A temperatura não pode ser superior a 8° C. E o motorista precisa fazer essa medição na frequência necessária para garantir que o produto permaneça dentro da faixa de temperatura especificada. Esse tempo pode variar em função de duração da viagem.



O carregamento deverá ser ordenado, seguro e eficaz.



TRANSPORTE DE CARGA



O sistema de refrigeração deverá ser mantido sempre ligado. Não pode ser desligado em hipótese nenhuma!

O motorista precisa conferir periodicamente a temperatura do caminhão e da carga na caixa-controle para garantir a qualidade e a segurança dos produtos.



DESCARREGAMENTO NO CLIENTE



O descarregamento só pode ser feito em local adequado, respeitando as normas de Boas Práticas de Fabricação e com uma equipe capacitada para manipular alimentos.



Atenção:

O tempo dessa operação deve ser o mais breve possível. O produto refrigerado deve ser transferido para a câmara fria assim que for descarregado.



VERIFICAÇÃO DO CLIENTE



AO CHEGAR NO DESTINO, O CLIENTE DEVE VERIFICAR O CAMINHÃO E A CARGA

Verificar se o equipamento de refrigeração do caminhão está ligado.

Se a temperatura do produto no interior do baú do caminhão está correta. Para tal, ele deve:

- 1 • Colocar o termômetro entre duas unidades de ovoprodutos (0 e 5° C) para conferir a temperatura, mas sem tirar o produto do caminhão;
- 2 • Fechar a porta do baú do caminhão e aguardar no mínimo 3 minutos para estabilizar a temperatura – o equipamento de refrigeração do baú do caminhão não pode ser desligado;
- 3 • Fazer a leitura e o registro da temperatura;
- 4 • Registrar no romaneio e só autorizar o descarregamento se a temperatura estiver de acordo com o especificado.

ARMAZENAGEM DO CLIENTE



CARGA SECA ■

O armazenamento deve ocorrer sobre pallets higienizados e em bom estado de conservação.

O local do armazenamento deve ser limpo, seco, arejado e livre de pragas, produtos químicos e sujidades.

O pallet deve ser montado de forma a obter um empilhamento seguro para o produto e para quem manipula.



ARMAZENAGEM DO CLIENTE

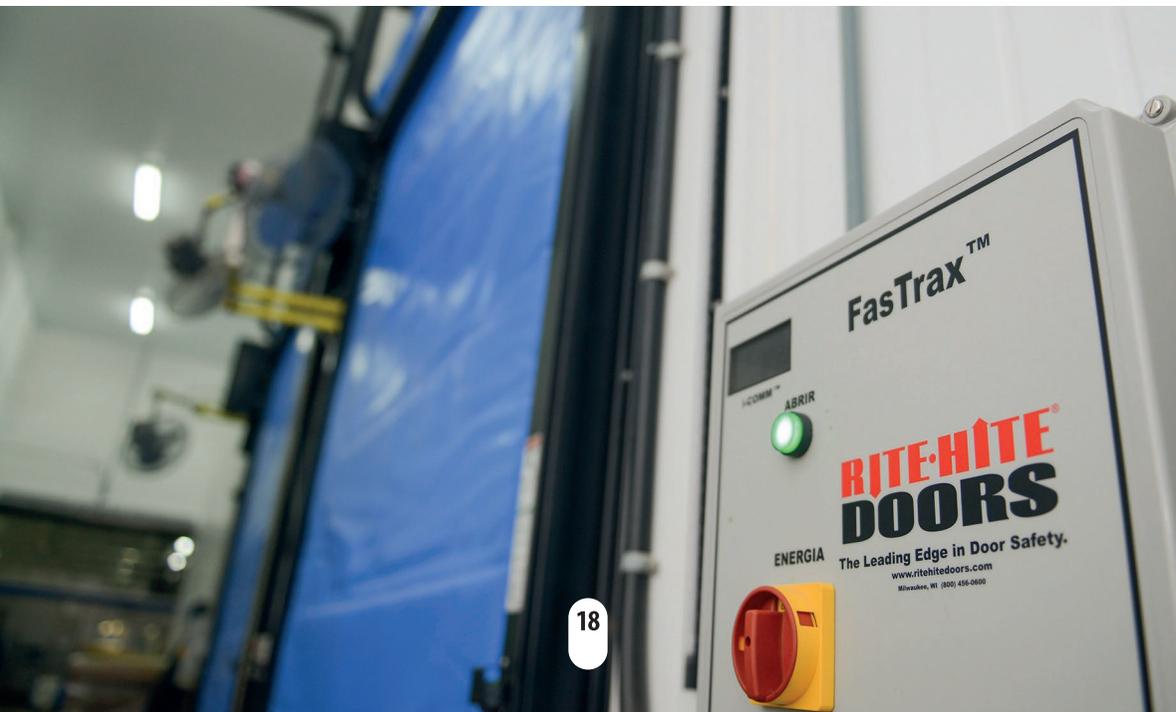


CARGA RESFRIADA

- 1 • A temperatura da câmara deve ser checada antes de receber a carga.
- 2 • A temperatura da carga deve ser checada antes de entrar na câmara, para garantir que esteja sendo transferida adequadamente.
- 3 • O espaçamento entre os pallets com as caixas deve ser de cerca de 10 cm de distância para ovoproduto, pois o frio precisa de “espaço” para circular e manter o produto refrigerado.



O clima local pode interferir na temperatura da câmara, especialmente no verão. Por isso, o monitoramento contínuo da temperatura é importante.



DESCARREGAMENTO NO CLIENTE

O CLIENTE DEVERÁ DISPOR DE UM LOCAL APROPRIADO PARA ACONDICIONAR OS PRODUTOS, DE ACORDO COM AS RECOMENDAÇÕES DA NETTO ALIMENTOS E DOS NOSSOS DISTRIBUIDORES.



Os produtos secos deverão ser armazenados em locais limpos, secos, sem exposição à luz solar direta, sem odores, sujidades e pragas.

Os produtos frescos deverão ser armazenados em câmara fria. E a temperatura da câmara deve ser checada antes de receber a carga.



DICAS ÚTEIS: UM BOM MOTORISTA



- 1 • Tem capacitação técnica**
- 2 • Tem habilidade**
- 3 • É cordial, responsável e comprometido**
- 4 • É asseado e cuida de sua aparência**
- 5 • Está sempre atento as condições de sua carga**
- 6 • Obedece as Normas e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**

BOA VIAGEM!





FÁBRICA ARAÇARIGUAMA - SP

Rua Antonio Bellizia, S/Nº.

B. Laranja Azeda

CEP 18147-000

+55 11 3955 0543



FÁBRICA IACRI - SP

Rod. Vicinal Paschoal Guastali, km 1.8

B. Jurema

CEP 17680-000

+55 11 3955 0543

www.nettoalimentos.com.br