

RICEVIMENTO e CONSERVAZIONE delle MATERIE PRIME

IL CONTROLLO DELLE MERCI ALL'ARRIVO È MOLTO IMPORTANTE, IN QUANTO PERMETTE DI VALUTARE NON SOLTANTO LA CORRISPONDENZA DELLA MERCE RICHIESTA CON QUANTO CONSEGNATO MA ANCHE L'IDONEITÀ DEI PRODOTTI ALL'UTILIZZO.

ATTIVITÀ DA ESEGUIRE:

1. **VERIFICA DELLE MERCI ALL'ARRIVO:** Al momento della consegna valutare il materiale verificandone i parametri che ne garantiscono l'idoneità.



2. VALUTAZIONE DELL'IDONEITÀ DELLA MERCE CONSEGNATA:

- » **TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** le merci devono essere consegnate alla temperatura riportata in etichetta considerando la tolleranza prevista dalla legge (vedi tabella di pagina 48). È buona prassi fare una valutazione periodica della temperatura di consegna garantita dai fornitori.



- » **INTEGRITÀ DELLA CONFEZIONE:** valutare la presenza di eventuali rotture e la presenza di un'etichetta esaustiva (vedi scheda tematica **"ETICHIETTATURA"**).
- » **DATA DI SCADENZA:** controllare che i prodotti conferiti non siano scaduti e che la vita residua dell'alimento sia compatibile con il suo utilizzo.
- » **ASPETTO MERCEOLOGICO:** controllare i prodotti conferiti, se possibile, anche dal punto di vista olfattivo (per esempio odori anomali) e visivo (ammaccature).

Se ci sono problemi relativi agli aspetti di cui sopra, la merce va identificata, per esempio con un cartello, e tenuta a parte sino a restituzione o a smaltimento.

3. **CONTROLLO DEL DOCUMENTO DI TRASPORTO (DDT):** il DDT deve corrispondere alla merce consegnata; in caso di non conformità, si deve respingere la merce o isolarla, correttamente identificata, in attesa di decisione. La merce andrà resa al fornitore, smaltita o accettata dopo aver chiarito la situazione col fornitore. La **NON CONFORMITÀ (NC)** va annotata allegando eventualmente copia del DDT e descrivendo le decisioni prese.
4. **CORRETTO IMMAGAZZINAMENTO:** le merci vanno conservate alla temperatura prevista e utilizzate dando priorità a quelle con scadenza più ravvicinata.

SÌ!

