Plano de receção de Frutas, Legumes e Pescado

Como fazer a receção das matérias-primas?

FRUTAS E LEGUMES

Verificar se o produto foi transportado corretamente

Verificar se a pelicula que cobre as caixas não foi violada

Certificar se as caixas / sacos apresentam o selo

Colocar os produtos no armazém em local limpo e arejado

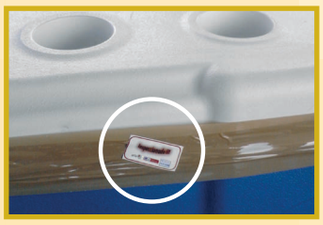
Retirar a pelicula e o selo de inspeção

Fazer o pré-tratamento dos produtos e armazenar conforme o tipo de alimento

PESCADO

Verificar se o produto foi transportado corretamente

Certificar se a fita adesiva das malas térmicas não foi violada



Certificar se as malas térmicas apresentam o selo de inspeção

Fazer o pré-preparo do peixe

Separar a quantidade do peixe a ser consumida numa refeição e colocar em sacos transparentes

Congelar na arca ou congelador do frigorífico

✓ Registar as higienizações nas fichas de registros

arfa / FICASE / Nações Unidas Cabo Verde	REGISTO DAS OPERAÇÕES DE TRATAMENTO Frutas e legumes e Pescado Mês _____ Ano _____				
DIA	HORA	Produto trata	Tipo de tratamento*	Assinatura de quem fez a tarefa	Assinatura de quem verificou a execução da tarefa

Na coluna referente ao " tipo de tratamento do produto", explicar se é tratamento por:

- Higienização (Lavagem + desinfeção)
- Higienização (Lavagem + desinfeção) + congelação
- Congelação

Nações Unidas CABO VERDE Juntos na acção

Organização Mundial da Saúde · PAM wfp.org · unicef

Programa Conjunto - Apoio à Segurança Alimentar e Nutricional Escolar

COOPERAÇÃO CABO VERDE - LUXEMBURGO

FICASE

Ministério da SAÚDE

arfa Agência de Regulação e Supervisão dos Produtos Farmacêuticos e Alimentares

Cartaz Pop's 2016 corrigido.indd 11 15/02/16 10:39