

5.2 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

Κατά την παραλαβή των τροφίμων και βοηθητικών υλών στις εγκαταστάσεις τις Εστίας, πρέπει να τηρείται η ακόλουθη διαδικασία:

- 1) Έλεγχος της κατάστασης του οχήματος ΠΡΙΝ την εκφόρτωση των προϊόντων. Το όχημα πρέπει:
 - a. Να είναι καθαρό
 - b. Να μην συνυπάρχουν τα προϊόντα που πρόκειται να παραληφθούν με άλλα που δύναται να προκαλέσουν διασταυρούμενη επιμόλυνση πχ
 - i. Λαχανικά με ωμά ασυσκεύαστα κρέατα
 - ii. Ασυσκεύαστα ερυθρά κρέατα με ασυσκεύαστα πουλερικά
 - iii. Τρόφιμα με μη τρόφιμα (χαρτικά, απορρυπαντικά κ.α.)
 - iv. Άλλες περιπτώσεις που περιγράφονται στη νομοθεσία, τους οδηγούς υγιεινής και τις προδιαγραφές.
 - c. Όπου απαιτείται, να έχει σε λειτουργία τον ψυκτικό θάλαμο
 - i. Ο υπεύθυνος για τον έλεγχο της παραλαβής, μπορεί εφόσον κρίνει σκόπιμο, να ζητήσει από τον οδηγό του οχήματος που παραδίδει, να δει την ένδειξη θερμοκρασίας του οχήματος και το σύστημα παρακολούθησης των θερμοκρασιών κατά τη διανομή (αυτόματο καταγραφικό ή άλλο, πχ έντυπο HACCP)
- 2) Έλεγχος των προϊόντων
 - a. Οργανοληπτικός έλεγχος (με τις αισθήσεις) σε χρώμα, οσμή, υφή των προϊόντων σύμφωνα με τα κριτήρια που ισχύουν για κάθε προϊόν.
 - b. Έλεγχος ακεραιότητας των συσκευασιών. Οι συσκευασίες θα πρέπει να είναι άθικτες και καθαρές, χωρίς σκισίματα, παραμορφώσεις, λεκέδες κλπ.
 - c. Έλεγχος σημάνσεων (ταυτότητα προϊόντος, παρασκευαστή- μονάδας εγκατάστασης, ημερομηνίες λήξης, παραγωγής, Lot number, προέλευση - ανάλογα με τις απαιτήσεις για το προϊόν)
 - d. Έλεγχος θερμοκρασίας (όπου απαιτείται) με θερμόμετρο ακίδας.
 - e. Ποσοτικός έλεγχος σύμφωνα με το τιμολόγιο ή δελτίο αποστολής και διασταύρωση με το έντυπο παραγγελίας.

Οποιαδήποτε υποψία μη κανονικότητας (υψηλή θερμοκρασία, κακή οσμή, χρώμα, υφή σκισμένες ή λερωμένες συσκευασίες, απουσία σήμανσης, ημερομηνιών λήξης κλπ) θα πρέπει να ελέγχεται αναλυτικά και εφόσον κριθεί ότι υπάρχει αμφιβολία για την ποιότητα ή ασφάλεια των προϊόντων, αυτά να ΜΗΝ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ.

- 3) Καταγραφή των στοιχείων της παραλαβής στο αντίστοιχο έντυπο HACCP (5.2-1 Έντυπο Παραλαβής.) Σε περίπτωση που τα παραλαμβανόμενα υλικά είναι πάρα πολλά, για πρακτικούς λόγους μπορεί να γίνεται φωτοτυπία του τιμολογίου παραλαβής και να αναγράφονται τα απαραίτητα στοιχεία (πχ Ημερομηνίες λήξης, Lot Number κ.λπ.) πάνω στη φωτοτυπία η οποία θα επισυνάπτεται πίσω από το έντυπο. Στο έντυπο αναγράφεται σε μία σειρά η παραλαβή, με παραπομπή προς την φωτοτυπία.
- 4) Άμεση τοποθέτηση των προϊόντων στους αντίστοιχους χώρους αποθήκευσης (αποθήκη, ψυγείο, κατάψυξη) ή προώθηση τους στο χώρο του μαγειρείου αν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν άμεσα. Η παραμονή των προϊόντων στο χώρο παραλαβής, ενδέχεται να προκαλέσει προβλήματα στην ασφάλεια των προϊόντων (σπάσιμο αλυσίδας ψύξης, επιμόλυνση από εξωτερικούς παράγοντες) και να τα καταστήσουν επικίνδυνα ή ακατάλληλα.