



MANUAL OPERACIONAL PADRÃO FRIOS E LATICÍNIOS

MÓDULO BÁSICO – PREVENÇÃO DE PERDAS

M.O.P – MANUAL OPERACIONAL PADRÃO

- ☒ Embalagem
- ☒ Estoque e Armazenamento
- ☒ Preparação e Manipulação
- ☒ Exposição
- ☒ Trocas e Devoluções
- ☒ Objetivo
- ☒ Transporte

Tópicos Abordados – PREVENÇÃO DE PERDAS

M.O.P – MANUAL OPERACIONAL PADRÃO

☒ Garantir que todos procedimentos de manipulação e exposição dos produtos, sejam realizados com extremo rigor de organização, higiene e foco nos resultados, contribuindo para uma boa gestão e abastecimento, melhorando a qualidade de nossos produtos e serviços.

Objetivo

PREVENÇÃO DE PERDAS

M.O.P – MANUAL OPERACIONAL PADRÃO

☒ Grande parte dos produtos de perecíveis, são refrigerados e necessitam de cuidados especiais, tanto como no transporte, armazenagem e abastecimento. O transporte sempre deverá ser em carros apropriados respeitando as especificações do fabricante.

☒ A temperatura para produtos congelados deverão estar entre -15°C e -18°C havendo tolerância para até -12°C, produtos resfriados deverão apresentar a temperatura entre 0°C e 8°C. Produtos transportados fora dessas condições, estão sujeitos a proliferação de bactérias e inviabilizando a comercialização e consumo, podendo até ser atuado pela vigilância sanitária.

PREVENÇÃO DE PERDAS

M.O.P – MANUAL OPERACIONAL PADRÃO

Atuação em Frios e laticínios – Transporte

Prevenção Perdas

☒ O Fiscal de Prevenção de Perdas, deve sempre no recebimento verificar junto com o conferente, Verificar as condições do transporte e produtos, observando se esta sendo respeitado as normas e procedimentos de transporte de produtos de Perecíveis segundo a vigilância sanitária.

PREVENÇÃO DE PERDAS

M.O.P – MANUAL OPERACIONAL PADRÃO

Atuação em Frios e laticínios – Embalagens

Operacional

- ☒ Todos os produtos possuem embalagens específicas dependendo dos produtos, a embalagem tem a função de contribuir para manter a qualidade e conservação dos produtos.
- ☒ Sendo assim, os produtos embalados à vácuo não deverão apresentar em sua embalagem falta de vácuo, sinais de perfuração, rasgado/violado, estufado ou com excesso de líquidos.
- ☒ Produtos enlatados não devem apresentar perfuração, sinais de violação, estufada, amassada ou enferrujada.
- ☒ Embalagem de vidro não deve estar quebrado ou trincado, tampa aberta ou enferrujada.
- ☒ Embalagens plásticas não devem apresentar violação ou perfuração, estufamento.
- ☒ Caixas de papelão não devem apresentar sinais de perfuração, violação, rasgada ou excesso de umidade.
- ☒ Produtos revestidos de parafina ou camada plástica, deverão se apresentar íntegros sem sinais de bolor ou amarrutado.
- ☒ Queijos não devem apresentar bolor.
- ☒ Bacalhau verificar se o produto apresenta a presença de manchas escuras ou vermelhas neste caso o produto deverá ser devolvido/descartado.
- ☒ Caso os salgados apresentem coloração avermelhada, excesso de sal ou líquido, solicite a presença do Líder de setor, na ausência deste o Responsável do setor deverá ser chamado.
- ☒ Congelados deverão apresentar obrigatoriamente consistência totalmente sólida.

PREVENÇÃO DE PERDAS

M.O.P – MANUAL OPERACIONAL PADRÃO

Atuação em Frios e laticínios – Estoque e Armazenamento

Operacional

- ☒ O Empilhamento máximo deverá obedecer a recomendação informada pelo fabricante em sua embalagem devemos dedicar atenção especial para os paletes de leite e seus derivados além de maionese ou molhos envasados em embalagem Tetra Pack;
- ☒ Manter distância mínima de 30cm da parede e 10cm entre pilhas e estrados para facilitar a circulação de ar entre os produtos armazenados;
- ☒ O sistema PVPS (Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai) deve ser utilizado para todos os produtos portanto, no momento de manipular algum produto, manipule o produto que está estocado a mais tempo;
- ☒ Para facilitar a aplicação do PVPS devemos somente armazenar, empilhar e agrupar os produtos com a mesma data de validade, facilitar o acesso ao produto que deverá ser primeiramente utilizado, organizar o estoque ou câmara a cada recebimento ou movimentação dos produtos armazenados;

Prevenção de Perdas

- ☒ O Fiscal de Prevenção de Perdas deverá acompanhar de perto todos os processos acima, visando as normas e procedimentos de armazenagem, exposição e estocagem.

PREVENÇÃO DE PERDAS

M.O.P – MANUAL OPERACIONAL PADRÃO

Atuação em Frios e laticínios – Manipulação e Preparação

Operacional

- ☒ Uso dos EPI's (equipamentos de proteção individual) e EPC's (equipamentos de proteção coletiva) por exemplo. Capas térmicas, luvas de aço, luvas e meias térmicas, sapatos, botas brancas (tipo galochas), mascaras, touca, luva descartável, aventais frontais, etc...
- ☒ Somente manipule ou prepare quantidades de produtos de acordo com a venda média diária ou período, visando na prevenção de quebras;
- ☒ Os produtos que serão revisados deverão ser os primeiros a ser manipulados pois terão vida útil menor;
- ☒ Aumente suas vendas e reduza suas quebras aproveitando o máximo de cada peça;
- ☒ Os produtos devem ser manipulados de acordo com o padrão de tamanhos e espessuras, oriente-se utilizando para produção as tabelas de referência (bandeja, taras e peso).

Prevenção de Perdas

- ☒ O Fiscal de Prevenção de Perdas deverá acompanhar de perto todos os processos acima, visando as normas e procedimentos de armazenagem, exposição e estocagem.
- ☒ As condições do fatiador devem ser regularmente verificadas; o equipamento regulado e limpo evita o desperdício.
- ☒ Sempre que possível utilize um fatiador exclusivo para produtos a base de leite ou carne, não sendo possível, após fatiar o produto a base de leite ou carne faça uma higienização completa no equipamento antes de reutilizá-lo.
- ☒ Nem sempre odor forte significa produto impróprio para consumo, presuntos cozidos, charque ou queijos do tipo gorgonzola costumam exalar forte odor no momento da abertura de sua embalagem.
- ☒ Nas embalagens (bandejas) procure colocar a quantidade correta evitando excessos ou falta evitando assim a deterioração do produto.
- ☒ Na Etiquetagem deveser observada a correta tara, validade, composição e informação nutricional (sendo esta obrigatória para todos os produtos fabricados na loja, tais como, pães, pizzas e etc.), aplicando na embalagem de modo a informar claramente o consumidor buscando a melhor posição, minimizando a ocultação do produto.

Prevenção de Perdas

- ☒ O Fiscal de Prevenção de Perdas fica responsável em fiscalizar e garantir para que os procedimentos sejam respeitados, como o uso dos equipamentos de EPI's e EPC's, como também verificar periodicamente os produtos na sua entrada, armazenamento e exposição, como datas de validade, armazenamento, etc...

PREVENÇÃO DE PERDAS

M.O.P – MANUAL OPERACIONAL PADRÃO

Atuação em Frios e laticínios – Exposição

Operacional.

- ☒ Sempre verifique a temperatura dos balcões e ilhas de congelados.
- ☒ Os equipamentos resfriados devem apresentar a temperatura de 0°C a 08°C, e a temperatura dos equipamentos de produtos congelados deverão oscilar entre -15°C a -18°C;
- ☒ Se a temperatura não for a adequada, solicite a presença do técnico de manutenção;
- ☒ Ao abastecer coloque as mercadorias recém preparadas atrás das já expostas obedeça o padrão de exposição aplicando o sistema PVPS;
- ☒ Respeite sempre a capacidade do equipamento, respeite a Linha de limite do frio indicada pelo fabricante”.

Prevenção de Perdas

☒ O Fiscal de Prevenção de Perdas, deve ser proativo quanto ao acompanhamento dos procedimento de exposição, a utilização do sistema PVPS e também a exposição dos produtos nos equipamentos refrigerados/congelados, são de extrema importância para evitarmos maiores desperdícios(Quebra).

☒ Sempre que houver irregularidades o Gerente/responsável pela loja ou o Líder do setor, deverá ser informar de tais irregularidades para regularização.

PREVENÇÃO DE PERDAS

M.O.P – MANUAL OPERACIONAL PADRÃO

Atuação em Frios e laticínios – Trocas e Devoluções

Operacional.

☒ Antes de descartar qualquer produto verifique se existe acordo para troca ou devolução do produto.

☒ Havendo acordo, armazene o produto em local apropriado para o fornecedor para realizar a troca, identificando o produto como “MERCADORIA IMPRÓPRIA PARA VENDA AGUARDANDO TROCA FORNECEDOR”.

☒ Não havendo acordo verificar se o produto pode ser transferido, lembrando-se que transferências internas só poderão ser realizadas com autorização do Gerente/responsável da loja.

☒ O produto que não estiver dentro dos padrões de troca ou de transferência descritas acima, deverão ser incluídas no caderno de descartes e posteriormente jogados no lixo, lembrando dos procedimentos para o descarte.

☒ Todos os setores deverão ter uma área reservada para separar os produtos Impróprios para consumo totalmente organizada e sinalizada, o descarte deverá ser realizado diariamente não podendo acumular para o dia seguinte.

Prevenção de Perdas

☒ O Fiscal de Prevenção de Perdas devera acompanhar de perto todos os processos acima, visando as normas e procedimentos de armazenagem, exposição e estocagem.

- Este artigo foi produzido como parte de um projeto de pesquisa sobre Prevenção de Perdas Atuação nos Frios e Laticínios. Esse trabalho tem sido possível graças meu conhecimento em gestão de Áreas na Prevenção de Perdas

Desde já agradeço
Alex Ezequiel da silva
Prevenção de perdas