



RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

Se debe cumplir siempre con lo dispuesto en el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).



Debe existir un **espacio reservado** para la recepción/devolución de mercancías situada cerca de la puerta de acceso de mercancía y separado física o temporalmente del resto de áreas.



El personal de reparto (que deberá cumplir con su propio protocolo de prevención e higiene) **no debe superar esta área de recepción.**



El **área de recepción** debe seguir las siguientes medidas:

- Se deben **eliminar los embalajes** de las mercancías recibidas.
- Se deben **desinfectar** aquellos envases que hayan estado en el exterior.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, se **cambiarán** a un contenedor propio del establecimiento en la zona de recepción.



Los **albaranes y justificantes** deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor y no deben salir de la zona de recepción.



Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser usados siempre por la misma persona o en caso contrario ser **desinfectados** después de cada uso.



Tras la recepción y/o manipulación de paquetes o pedidos se debe **limpiar y desinfectar** la zona y el personal debe lavarse las manos.

Gracias por colaborar

monouso