

	Controle ontvangst inkomende goederen	Code: GB.W13.0
		Revisie: 2
		Versiedatum: 24-05-2024

1. Doel

Het doel van deze instructie is aan te geven hoe de controle ontvangst inkomende goederen plaats vindt. Hierbij wordt ook de handelswijze bij afwijkingen beschreven.

2. Verantwoordelijk

Manager Greenblend / Assistant Manager Greenblend

3. Referentie:

GB.F. 20.0- Formulier Controle ontvangst inkomende goederen.

Pakbonnen leverancier

4. Controle grondstoffen

Als de goederen gelost zijn, moeten deze gecontroleerd worden. Gelieve dit te doen wanneer de chauffeur nog aanwezig is. Bij ernstige gebreken kan de zending dan direct retour.

Het gaat hier om een beperkte controle, die je verricht aan de hand van:

- Het formulier **GB.F. 20.0- Formulier Controle ontvangst inkomende goederen**
- de vervoersdocumenten die de chauffeur bij zich heeft (vrachtbrief en pakbon)

4.1 Aantal colli controleren

Op de vrachtbrief die de chauffeur bij zich heeft, staan de volgende gegevens vermeld:

- het aantal verpakkingseenheden (colli) dat geleverd wordt
- de naam en het adres van de leverancier

4.2 Temperatuur controleren

Direct bij ontvangst controleer je de temperatuur van diepvriesproducten en gekoelde producten. In het bijzijn van de chauffeur meet je de temperatuur van minimaal één door jou gekozen product. Kies daarvoor een product waarvan je zou kunnen verwachten dat de temperatuur niet goed is, zoals een product dat zeer weinig weegt of een product dat bovenop een pallet ligt. Als de temperatuur voldoet aan de norm, mag je aannemen dat de overige producten ook goed zijn.

Voer de temperatuurmeting uit met behulp van een digitale thermometer. Ter voorkoming van besmetting moet je bij de meting van niet verpakte producten de voeler van de thermometer vooraf reinigen en desinfecteren met behulp van alcohol.

Gekoelde producten moeten wettelijk een temperatuur van 0 -7°C of lager hebben. De voorkeur gaat uit naar 0 - 4°C.

De temperatuur van bederfelijke gekoelde producten dient bij aflevering 7°C of lager te zijn. Als de verpakking van het product een lagere bewaartemperatuur voorschrijft, is die norm (die op de verpakking staat) geldig. Producten met een temperatuur tussen 7 en 9°C mag je nog wel accepteren maar je moet ze direct terugkoelen. Bedenk echter wel dat je tijdens het terugkoelen volgens de wet in overtreding bent omdat de producten niet voldoen aan de wettelijke eis van ten hoogste 7°C. Meld de temperatuur overschrijding daarom altijd aan *de afdeling* kwaliteitszorg. Zij zullen dan moeten bepalen of de goederen wel of niet geaccepteerd gaan worden. *De afdeling* Kwaliteitszorg moet dit melden aan de leverancier en ook aan de inkoper, per e-mail of door gebruik te maken van het klachtenformulier.

Producten met een temperatuur hoger dan 9°C moet je retour geven aan de chauffeur of blokkeren. In overleg met de leverancier kan dan verdere actie worden bepaald.

Greenblend heeft geen vries-bewaarcellen. Diepvriesproducten moeten wettelijk een temperatuur van -15 °C of lager hebben. De voorkeur gaat uit naar *kouder* dan -18°C.

De temperatuur van diepvriesproducten moet op het moment van aflevering -15°C of *kouder* zijn. Bij een temperatuuroverschrijding moet je de producten direct retour geven aan de chauffeur of, als dat niet mogelijk is, blokkeren. Daarna neem je contact op met de leverancier en bespreek je wat de vervolgmaatregelen zullen zijn.

	Controle ontvangst inkomende goederen	Code: GB.W13.0
		Revisie: 2
		Versiedatum: 24-05-2024

Vriesproducten worden bij Greenblend direct verwerkt of naar gekoeld product terug gebracht in temperatuur in de koelcel. *Verwerking van dit product* zal dan binnen 48 uur plaatsvinden.

Bij de temperatuurmeting is hygiëne erg belangrijk. Om besmetting te voorkomen ga je als volgt te werk:

- Bij verpakte producten verwijder je het product niet uit de verpakking en meet je de temperatuur tussen de verpakkingen.
- Bij onverpakte producten desinfecteer je de thermometer voor en na de meting met alcohol.

4.3 Verpakkingen controleren

Bij de ontvangst moet je ook de verpakkingen inspecteren, waarbij je meteen kijkt of de vrachtauto er schoon en netjes uitziet. Let op beschadigingen of ernstige verontreiniging, bijvoorbeeld door straatvuil, aarde, *mogelijke aanwezigheid van ongedierte* e.d.

Dit zijn gevaarlijke besmettingsbronnen voor voedingsmiddelen. Vuile of ernstig beschadigde verpakkingen moet je in principe meteen retour zenden. Alleen als er geen gevaar voor de inhoud bestaat, mag je de verpakking accepteren. In beide gevallen zorg je voor registratie op: **GB.F. 20.0- Formulier Controle ontvangst inkomende goederen.**

4.4 Houdbaarheidsdatum controleren

Van alle geleverde producten de THT-datum controleren. THT is de afkorting van "tenminste houdbaar tot *en met*".

Je moet de producten meteen retour zenden als de THT-datum:

- ontbreekt,
- verlopen is,
- relatief te dichtbij is, dus wanneer de datum binnenkort zal verlopen. (mits directe verwerking)

Ook dit *registreer* je op

GB.F. 20.0- Formulier Controle ontvangst inkomende goederen.

4.5 Pakbon aftekenen

Bij alle leveranties aan bedrijven hoort een pakbon. Hierop staan de gegevens van de leverancier. Dit zijn gegevens zoals:

- soort producten
- het aantal colli
- het aantal eenheden
- eventueel het nettogewicht of volume
- eventueel de houdbaarheidsdatum.

Afwijkingen *registreer* je op:

GB.F. 20.0- Formulier Controle ontvangst inkomende goederen

5. Intern transport en opslag

Direct na ontvangst moeten de aangeleverde goederen op intern transport naar de verschillende opslagruimten:

- koelopslagruimte,
- DKW-opslagruimte (voor droge kruidenierswaren)

Voorzie de partij van sticker met daarop de aanleverdatum. De aanleverdatum wordt gebruikt voor diverse doeleinden.

- Zichtbaarheid FiFo (*first in first out*)
- Traceerbaarheid. Deze datum i.c.m. de pakbon, de gegevens van de leverancier, de batchcode's helpt mee in het traceerbaarheidsysteem.

Opslag

Na het accepteren van aangeleverde producten en het invullen van Formulier GB.F20.0 Controle ontvangst inkomende goederen is Greenblend daarvoor verantwoordelijk.

Sla de grondstoffen daarom zorgvuldig en zo spoedig mogelijk op de juiste plaats op.

	Controle ontvangst inkomende goederen	Code: GB.W13.0
		Revisie: 2
		Versiedatum: 24-05-2024

Houd bij de opslag rekening met de volgorde van opslag (First In First Out). Daarnaast mogen de houdbaarheidsdata van de bederfelijke producten niet worden overschreden, ook niet binnen de verwerkingstermijn.

Draag er zorg voor dat er geen kruisbesmetting van artikelen in de opslag kan plaatsvinden.

Ook de methode van opslag is belangrijk. Denk hierbij aan het identificeren van producten, het gebruik van het FIFO-systeem en een hygiënische werkwijze.

Onder een hygiënische werkwijze wordt onder andere verstaan het gescheiden houden van vuile en schone producten.

First In First Out

1. Hanteer bij de opslag van goederen FIFO (First In First Out): producten die het eerst zijn binnengekomen, worden ook het eerst gebruikt. De toepassing van FIFO is met name van belang voor gekoelde bederfelijke producten. Sla geleverde voorraden daarom op achter de reeds aanwezige voorraden.
2. FIFO is van toepassing op geleverde grondstoffen en halffabricaten.
3. Voorzie zelfbereide producten en halffabricaten van een duidelijke aanduiding waarop mogelijk een aanleveringsdatum en wanneer van toepassing houdbaarheidsdatum.
4. Bij FIFO geldt de aanleveringsdatum op de (pallet) verpakking: gebruik eerst de producten met de verst in het verleden gelegen datum.
5. Maak er een gewoonte van dat u steeds wanneer u een product pakt, kijkt of het FIFO systeem goed is toegepast.

Houdbaarheid en opslagbeheer

1. De verantwoordelijke voor de opslag voorkomt dat de houdbaarheidstermijnen worden overschreden.
2. Controleer regelmatig de houdbaarheidsdata op de verpakkingen.
3. Verwijder producten waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden.
4. Registreer de verwijderde producten op in het digitale systeem als stortopdracht.

Bewaren van voedsel

Let altijd op de THT-datum en de opslagvoorwaarden zoals ze zijn aangegeven op de verpakking. Bedenk hierbij dat de overschrijding van de TGT datum "te gebruiken tot"-datum wettelijk strafbaar is.