



# MA- NUAL

**BOAS PRÁTICAS  
DE TRANSPORTE  
E ARMAZENAMENTO**



# ÍNDICE

- 03** PRODUTOS NETTO ALIMENTOS
- 04** COMO CONSERVAR NOSSOS PRODUTOS
- 05** CONTROLE DE TEMPERATURA, FATOR ESSENCIAL DE SEGURANÇA E QUALIDADE
- 06** FATORES QUE INFLUENCIAM NA MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA DO PRODUTO
- 07** ARMAZENAMENTO NA CÂMARA FRIA
- 08** TRANSPORTE
- 09** CONDIÇÕES DO CAMINHÃO
- 10** CARREGAMENTO DO CAMINHÃO
- 11** MANUSEIO DA CARGA
- 12** TEMPERATURA DOS PRODUTOS
- 13** CAIXA CONTROLE
- 14** TRANSPORTE DE CARGA
- 15** DESCARREGAMENTO NO CLIENTE
- 16** VERIFICAÇÃO DO CLIENTE
- 17** ARMAZENAGEM DO CLIENTE
- 19** DESCARREGAMENTO NO CLIENTE
- 20** DICAS ÚTEIS: UM BOM MOTORISTA



# PRODUTOS NETTO ALIMENTOS

A NETTO ALIMENTOS FABRICA PRODUTOS RESFRIADOS DAS MARCAS NETTO ALIMENTOS E PROTEÍNA PURA. CADA PRODUTO TEM UMA MANEIRA CERTA DE SER TRANSPORTADO. VEJA QUAL É A IDEAL.

## Linha Seca



- Temperatura ambiente
- Local seco
- Limpo
- Abrijo da luz direta

## Embalagens Cartonadas



- Temperatura: 0 a 5° C
- Limpo

# COMO CONSERVAMOS NOSSOS PRODUTOS



## COMO CONSERVAMOS NOSSOS PRODUTOS.

Os produtos da Netto Alimentos são armazenados em nossas unidades fabril em Iacri (SP) e Araçariquama (SP), onde temos espaços específicos para o armazenamento de cargas resfriadas e secas.

Nossos procedimentos e estrutura visam garantir a qualidade e segurança dos produtos. Todos eles são imediatamente levados à câmara fria, após embalados, onde são armazenados em temperatura máxima de 5° C até a liberação do controle de qualidade para a venda, distribuição e expedição.

O mesmo procedimento ocorre com os produtos da linha seca que são armazenados em estoque distinto em temperatura ambiente.



# CONTROLE DE TEMPERATURA, FATOR ESSENCIAL DE SEGURANÇA E QUALIDADE.



MANTEMOS PROCESSOS, EQUIPAMENTOS E UMA EQUIPE ALTAMENTE ESPECIALIZADA PARA GARANTIR QUE O CONTROLE DE TEMPERATURA SEJA REALIZADO.

## Cuidados necessários para a carga resfriada

As cargas resfriadas são conservadas em câmaras frias.

As câmaras possuem equipamento de monitoramento contínuo de temperatura, cujos registros são visualizados em gráficos.

Periódicamente, um colaborador verifica o SET POINT (indicador de temperatura da câmara) e faz o registro deste valor.



# FATORES QUE INFLUENCIAM NA MANUTENÇÃO DE TEMPERATURA DO PRODUTO.



## 1 • Localização

Não deixar próximo a porta

## 2 • Condições de circulação do ar em torno do produto

Deve haver circulação de ar entre os pallets

## 3 • Abre e fecha de portas

Tempo no qual a porta fica aberta para entrada e saída de produtos





# ARMAZENAMENTO NA CÂMARA FRIA



Testes realizados comprovam que 07 dias após armazenagem na câmara fria a 0° a temperatura no meio dos paletes era de 0,3° no formato 5x15 e 1,5° no formato 5x17.

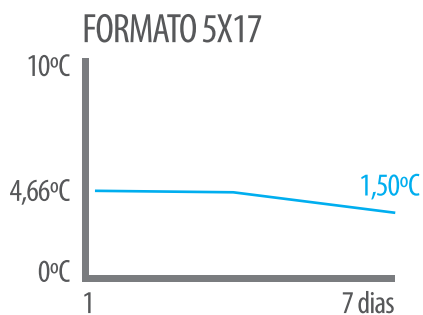
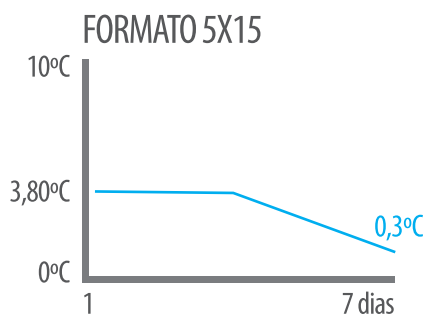


Paletes PBR 15 lastro por 05 camadas de empilhamento com 02 vão interno para circular ar frio



Paletes PBR 17 lastro por 05 camadas de empilhamento sem vão interno para circular ar frio

07



# TRANSPORTE



O transporte de nossos produtos é feito por transportadoras que possuem frotas adequadas para garantir a segurança dessa responsabilidade. E você é muito importante nessa história!





# CONDIÇÕES DO CAMINHÃO



## Limpeza

O caminhão deve estar bem limpo e organizado, sem odores, sujeiras, pragas e produtos químicos.



## Manutenção

O caminhão precisa estar devidamente revisado para evitar acidentes ou paradas não programadas no trajeto devido a falhas mecânicas ou elétricas.



# CARREGAMENTO DO CAMINHÃO



## **Depois que as condições do caminhão forem aprovadas é obrigação do motorista:**

- 1 • Colocar calço nas rodas traseiras;
- 2 • Enconstar o caminhão na doca de carregamento com as portas traseiras abertas e manter a refrigeração ligada;
- 3 • Testar se a refrigeração está funcionando corretamente e se atingiu a temperatura correta;
- 4 • Carregar o caminhão o mais rápido possível para minimizar a perda do frio.



# MANUSEIO DA CARGA

**CORRETO** ✓



**INCORRETO** ✗



**Evite manusear a caixa pela aba fixa na tampa da embalagem.**

Como a caixa está colada há risco de rasgar em razão do peso contido em seu interior.

Para transportar a caixa de papelão é necessário colocar as duas mãos embaixo da caixa, para garantir que o peso do produto tenha sustentação.



# TEMPERATURA DOS PRODUTOS



Antes dos produtos entrarem no caminhão, um colaborador precisa medir a temperatura deles, retirando uma caixa no meio do pallet, da seguinte forma:

O termômetro é colocado entre duas unidades (0 a 5° C).



Atenção: Deve-se aguardar a estabilização da temperatura do termômetro para a respectiva conferência e registro no romaneio de embarque, para então iniciar o carregamento.



# CAIXA- CONTROLE



Durante a viagem, o motorista precisa medir a temperatura do produto que está transportando. Ele faz essa medição na caixa-controle, que é uma amostra referente ao lote transportado.

A temperatura não pode ser superior a 8° C. E o motorista precisa fazer essa medição na frequência necessária para garantir que o produto permaneça dentro da faixa de temperatura especificada. Esse tempo pode variar em função de duração da viagem.



O carregamento deverá ser ordenado, seguro e eficaz.



# TRANSPORTE DE CARGA



O sistema de refrigeração  
deverá ser mantido sempre  
ligado.  
Não pode ser desligado em  
hipótese nenhuma!

O motorista precisa conferir periodicamente a temperatura do caminhão e da carga na caixa-controle para garantir a qualidade e a segurança dos produtos.





# DESCARREGAMENTO NO CLIENTE



O descarregamento só pode ser feito em local adequado, respeitando as normas de Boas Práticas de Fabricação e com uma equipe capacitada para manipular alimentos.



Atenção:

O tempo dessa operação deve ser o mais breve possível. O produto refrigerado deve ser transferido para a câmara fria assim que for descarregado.



# VERIFICAÇÃO DO CLIENTE



## AO CHEGAR NO DESTINO, O CLIENTE DEVE VERIFICAR O CAMINHÃO E A CARGA

Verificar se o equipamento de refrigeração do caminhão está ligado.

Se a temperatura do produto no interior do baú do caminhão está correta. Para tal, ele deve:

- 1 • Colocar o termômetro entre duas unidades de ovoprodutos (0 e 5° C) para conferir a temperatura, mas sem tirar o produto do caminhão;
- 2 • Fechar a porta do baú do caminhão e aguardar no mínimo 3 minutos para estabilizar a temperatura – o equipamento de refrigeração do baú do caminhão não pode ser desligado;
- 3 • Fazer a leitura e o registro da temperatura;
- 4 • Registrar no romaneio e só autorizar o descarregamento se a temperatura estiver de acordo com o especificado.



# ARMAZENAGEM DO CLIENTE



## CARGA SECA ■

O armazenamento deve ocorrer sobre pallets higienizados e em bom estado de conservação.

O local do armazenamento deve ser limpo, seco, arejado e livre de pragas, produtos químicos e sujidades.

O pallet deve ser montado de forma a obter um empilhamento seguro para o produto e para quem manipula.





# ARMAZENAGEM DO CLIENTE



## CARGA RESFRIADA

- 1 • A temperatura da câmara deve ser checada antes de receber a carga.
- 2 • A temperatura da carga deve ser checada antes de entrar na câmara, para garantir que esteja sendo transferida adequadamente.
- 3 • O espaçamento entre os pallets com as caixas deve ser de cerca de 10 cm de distância para ovoproduto, pois o frio precisa de “espaço” para circular e manter o produto refrigerado.



O clima local pode interferir na temperatura da câmara, especialmente no verão. Por isso, o monitoramento contínuo da temperatura é importante.



# DESCARREGAMENTO NO CLIENTE

O CLIENTE DEVERÁ DISPOR DE UM LOCAL APROPRIADO PARA ACONDICIONAR OS PRODUTOS, DE ACORDO COM AS RECOMENDAÇÕES DA NETTO ALIMENTOS E DOS NOSSOS DISTRIBUIDORES.



Os produtos secos deverão ser armazenados em locais limpos, secos, sem exposição à luz solar direta, sem odores, sujidades e pragas.

Os produtos frescos deverão ser armazenados em câmara fria. E a temperatura da câmara deve ser checada antes de receber a carga.



# DICAS ÚTEIS: UM BOM MOTORISTA



**1 • Tem capacitação técnica**

**2 • Tem habilidade**

**3 • É cordial, responsável e comprometido**

**4 • É asseado e cuida de sua aparência**

**5 • Está sempre atento as condições de sua carga**

**6 • Obedece as Normas e Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**

**BOA VIAGEM!**







### FÁBRICA ARAÇARIGUAMA - SP

Rua Antonio Bellizia, S/Nº.

B. Laranja Azeda

CEP 18147-000

+55 11 3955 0543



### FÁBRICA IACRI - SP

Rod. Vicinal Paschoal Guastali, km 1.8

B. Jurema

CEP 17680-000

+55 11 3955 0543

[www.nettoalimentos.com.br](http://www.nettoalimentos.com.br)