

## PAUTAS PARA RECIBIR PRODUCTOS

**Objetivo:** *Después de completar la lección de esta semana sus empleados deberán ser capaces de recibir entregas apropiadamente.*

Cuando su establecimiento ya tenga una relación comercial con un proveedor, sea un cliente inteligente. Inspeccione siempre las entregas. No deje nada al azar. Su establecimiento no sólo está comprando productos: está comprando servicio y seguridad de los alimentos.

Establecer procedimientos para inspeccionar productos puede reducir riesgos antes de que entren a su establecimiento. Estas son algunas pautas generales que todo empleado responsable de recibir cargamentos debe seguir para mejorar la manera en que se reciben las entregas.

- **Prepárese para las entregas.** Tenga a mano montacargas, carritos de mano, plataformas y contenedores en el área de recepción de pedidos. Asegúrese de que haya suficiente espacio en las cámaras refrigeradoras y congeladoras y en las bodegas, antes de recibir un cargamento.
- **Si es posible, reciba sólo un cargamento a la vez.** Inspeccione y almacene cada entrega antes de aceptar otra para evitar el abuso del producto en el área de recepción. Si llegan entregas a una hora que no es conveniente, pida al chofer que regrese después.
- **Inspeccione las entregas inmediatamente.** Haga una inspección visual completa. Siempre existe la posibilidad de que la comida—aun los productos inspeccionados por el gobierno—se haya manejado mal durante el envío. Tome muestras de las temperaturas de toda la comida refrigerada y congelada. Vea si hay:
  - Fechas de expiración vencidas
  - Productos dañados
  - Productos que podrían haberse vuelto a empacar o manejado mal
  - Señales de que los productos se descongelaron y se volvieron a congelar
  - Señales de que los productos están infestados de insectos
- **Corrija los errores inmediatamente.** Si hay productos dañados, no están a la temperatura correcta, o no se entregan según las especificaciones, no los acepte.
- **Antes de almacenarlos, marque en todos los artículos la fecha de entrega o la fecha de expiración para asegurarse que haya una rotación apropiada de suministros.** Almacene los productos lo más rápido posible, especialmente los productos que requieren refrigeración.
- **Mantenga limpia y bien iluminada el área de recepción para alejar a las plagas.**

Ahora, pase a la hoja de actividades siguiente para poner a prueba sus conocimientos sobre los procedimientos apropiados para recibir embarques.

SE  
M  
A  
N  
A  
D  
O  
S

## **Un día muy ocupado en el comedor**

A Pete le asignaron a recibir las entregas en Sam's Diner, donde se sirve desayuno, almuerzo y cena. Como está muy cerca de varios edificios de oficinas, el almuerzo es el período más ocupado del día.

Un día, justo cuando comenzaba el período del almuerzo, Pete ve con preocupación que dos camiones de entregas llegan a la plataforma de recepción al mismo tiempo. Un proveedor, Udderly Good Foods, es uno de sus vendedores desde hace mucho tiempo. Pete sabe que trae productos lácteos que necesitan mucho.

Esta es la primera entrega del segundo proveedor, Big City Meats, a Sam's Diner. Trae productos de carne congelados y diferentes productos secos.

Pete toma sus facturas y un termómetro desinfectado y se dirige a los camiones. El chofer de Big City Meats es el primero en descargar, así que Pete comienza con él. Ve que en el área de recepción pusieron los siguientes productos: porciones de carne de res molida congelada, pechugas de pollo congeladas y varias cajas de sopa enlatada. Una de las cajas de sopa está abierta y varias de las latas están muy abolladas. Pete rechaza esta caja de inmediato.

Después examina los productos congelados de Big City Meats. Mira que están congelados, sin señales de haberse descongelado ni de que los volvieron a congelar. Como los productos están congelados, los deja en el área de recepción y firma para indicar que los acepta.

Después, Pete empieza a inspeccionar la entrega de Udderly Good Foods. Ahora hay en el área de recepción varias cajas de huevos frescos en cascarón, media docena de cajas de leche, y una caja de ensalada de papa a granel.

Usando el termómetro desinfectado, Pete toma una muestra de la temperatura de la leche y de la ensalada de papa. La leche está a la temperatura apropiada, pero la ensalada de papa está ligeramente más caliente de lo debido según lo que le indicó a Pete su gerente. Sin embargo, como la ensalada de papa es un producto popular en Sam's Diner, la acepta y firma la factura, además de hacer una nota mental de que la debe almacenar primero.

Otro empleado le dice a Pete que lo necesitan en el comedor. El período del almuerzo ya comenzó. Después de marcar la fecha de entrega en las cajas de sopa enlatada, Pete las avienta a un carrito de mano y las lleva al comedor, ya que la bodega para productos secos está cerca de donde él va a trabajar. Se alegra de haber hecho espacio previamente ese día para las entregas en la bodega de productos secos. Ahora va a ahorrar tiempo muy valioso.

Después del período del almuerzo, Pete regresa al área de recepción y almacena primero la carne de res y las pechugas de pollo congeladas. Después almacena el resto de los productos. Fue un turno muy difícil y Pete está contento porque llegó el momento de tomarse un descanso.

¿Qué se hizo bien en la situación anterior? ¿Qué se hizo mal?