

ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE INVENTARIO

- Mantener actualizado el inventario de productos para evitar, en la medida de lo posible, el desabastecimiento.
- Prestar atención a los productos perecederos e incrementar el control de caducidades.
- Recabar información de proveedores sobre su capacidad de suministro, ampliando en su caso, la gama de productos sustitutivos de aquellos agotados o próximos a hacerlo.
- Habilitar una zona delimitada de intercambio de mercancías. El/la proveedora no tiene que pasar a las instalaciones más allá de la zona establecida para el intercambio de mercancías.
- Habilitar zonas de trabajo para retirar las cajas, bolsas, etc. Se recomienda que los productos vengan en una doble envase y que sea el propio repartidor el que retira el primer embalaje.
- En caso de no llevar doble bolsa, desinfectar el envase antes de incorporarlo a la zona de almacenamiento.

ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE INVENTARIO

- Desembalar los productos que vengan en cajas de cartón para no introducir éstas en almacenes.
- La materia prima que no se pueda retirar el envase exterior se desinfectará antes de introducir a las zonas de elaboración o almacenes.
- En el caso de productos frescos, que no se pueda proceder a desinfección de embalajes, colocar los productos en embalajes o soportes propios, eliminando el embalaje del proveedor lo antes posible.
- Revisa el plan de limpieza e incluye las zonas de recepción y almacenaje en la limpieza diaria.