



## BUENAS PRÁCTICAS DE PERMANENCIA EN ALMACEN Y RECIBO DE PRODUCTO

### REQUERIMIENTOS BÁSICOS PARA INGRESAR Y PERMANECER EN EL ALMACÉN

#### INGRESO:

- Usar la vestimenta apropiada para protegerse del frío (suministrada por Red de Frío)
- Casco de seguridad.

#### SE PROHIBE:

- Usar pantalones cortos, pantalonetas, camisas o camisetas sin mangas al ingresar a las cámaras.
- Usar calzado zapato cerrado, acorde con las labores que se realizan en el Almacén.
- Ingresar algún elemento que pueda causar contaminación de los alimentos.
- Portar cualquier tipo de arma sin permiso del Ministerio de Seguridad Pública.
- Introducir bebidas alcohólicas o drogas; estar bajo los efectos de éstas.
- Mascar y/o fumar tabaco, comer, beber y escupir.
- Ingresar menores de edad y personas indefensas.
- Producir fuego o humo por cualquier medio dentro de las cámaras.
- Introducir o mantener animales vivos en el Área de Operaciones y Cámaras.
- Ingresar con joyas o algún elemento desprendible dentro de las cámaras.

### ESTIBA Y ACOMODO DE PRODUCTOS POR EL CLIENTE

#### ESTIBA:

- Es necesario que el empaque a utilizar reúna condiciones adecuadas acorde al tipo de producto

#### ACOMODO:

- Colocar el producto directamente en la tarima o jaula nunca sobre el piso, para evitar la contaminación del mismo
- Aprovechar el espacio máximo de la jaula, evitando exceder los límites de ésta.
- Las cajas o embalajes, en sus paredes laterales deben tener libre el espacio necesario, a fin de permitir la buena circulación del aire.
- Para mayor seguridad, se recomienda utilizar algún material de soporte como: cinta, mecate o plástico adhesivo, con el propósito de evitar una posible caída del producto.

**EMPAQUE:**

- Presentar condiciones adecuadas de suavidad, durabilidad y resistencia, para estibar y proteger al producto contra los impactos.
- Estar limpios y exentos de sustancias y olores contaminantes.
- Evitar su reutilización.
- Los productos se depositaran directamente en las estructuras suministradas nunca en el suelo para evitar contaminación.

**CALIDAD:**

- El producto, según su tipo, debe ser sano y limpio, de una calidad adecuada para ser almacenado.
- Fresco, color y olor característicos, libre de cortes o aberturas en la cáscara, magulladuras, descomposición y otro tipo de deterioro; de madurez adecuada, libre de humedad exterior y sustancias extrañas como tierra, basura, excremento de animales, pelos, insectos y sus larvas, sin desprendimiento de sangre y/o mucus, etc.
- El producto no debe estar expuesto y sin objetos extraños para conservar su calidad.