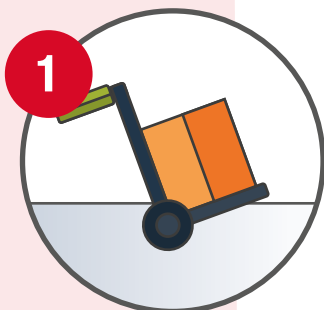
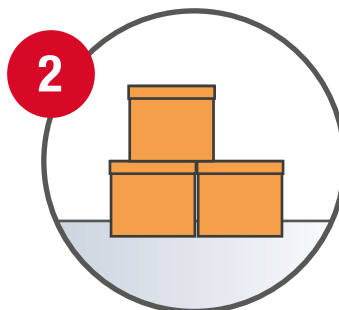


Recepción de Mercancías

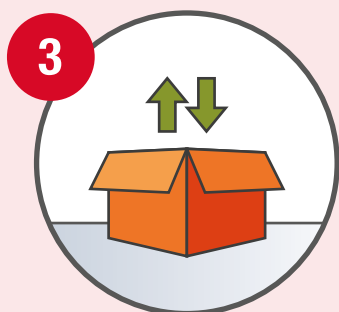
Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)



Debe existir un **espacio reservado** para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas.



El personal de reparto, que debería cumplir su propio protocolo de prevención e higiene, **no debe superar esta área de recepción**, y se supervisará el cumplimiento de la normativa de protección que le aplique.

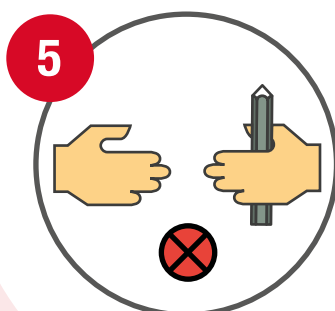


El **área de recepción** debe seguir las siguientes medidas:

- Se deben **eliminar los embalajes** de las mercancías recibidas.
- Se debe llevar a cabo una **desinfección** de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, **cambiarán** del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.



Los **albaranes y justificantes** deben dejarse encima de la mesa para evitar el contacto con el proveedor, y siempre deben permanecer en esta zona de recepción.



Los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos, etc.) deben ser preferiblemente usados siempre por la misma persona. En caso de compartirlos, se deberán **desinfectar** después de cada uso.



Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe **limpiar y desinfectar** la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.