

	Título: Manual de formación de manipuladores de alimentos	
Autor: Dpto. de Calidad (YH/PP) Revisión: RG	Fecha de desarrollo: 12 de septiembre de 2017	Ref. de documento: QRSPR 3.1
Fecha de revisión: Nuevo	Número de revisión: 0	Reemplaza: Nuevo

Medición de temperaturas: Las temperaturas se deberán registrar con la frecuencia marcada (dos veces al día, apertura y cambio de turno). Para registrar las temperaturas se comprobará el visor de los equipos. En caso de no disponer visor, se realizará con un termómetro (de recepción de producto).

Las temperaturas correctas deben estar, en el caso del producto refrigerado, entre 0-4°C y en el caso de producto congelado por debajo de los -18°C. Ante temperaturas distintas se realizarán tres mediciones con las puertas cerradas para que la cámara adquiera la temperatura correcta. Si las temperaturas se encuentran entre 4-6°C o -18-(-15°C) se realizará registro de incidencias y se vigilará la temperatura de producto (no superior a 4°C) y cámara con termómetro. Si al final del día la temperatura no ha vuelto a valores correctos se traspasará el producto a otra cámara y se notificará al personal de mantenimiento para que, en la mayor brevedad posible, procedan a subsanar la incidencia.

En los casos en que la temperatura se encuentre por encima de 6°C o -15°C, se medirá la temperatura de productos desecharando aquellos que tengan una temperatura superior a 6°C o -15°C y cambiando de equipo aquel producto que se encuentre por debajo de los 6°C o -15°C. Se abrirá registro de incidencias y se notificará al personal de mantenimiento para una subsanación inmediata.

3. Preparación de materia prima.

Antes de comenzar con la preparación del producto debemos recordar realizar un lavado higiénico de manos.

Dependiendo del producto, se debe preparar de una manera u otra:

- Producto preparado para su uso (bacon, jamón,...): Se realiza la apertura del envase y se traspasa a un lexan limpio sin sobrepasar la marca. Posteriormente etiquetar el producto en el lexan, nunca en la tapadera, tapar y refrigerar.
- Verduras: Todas las verduras excepto los champiñones (en los que se hará un lavado previo al corte con agua), deberán higienizarse antes de su corte. La higienización se realizará en un lexan de 10l. cuyo uso es exclusivo para este fin. Se llenará hasta los 5l. con agua fría y se añadirá una pulsación del producto Suma Clhor. Despues se añadirá la verdura y se dejará 5 minutos en la solución preparada. Se deberá medir el tiempo, ya que en menor tiempo el higienizante no podrá realizar correctamente la desinfección de la materia prima. Tras cumplir el tiempo, las verduras se sacan del recipiente y se aclaran con abundante agua fría. Tras ello, utilizaremos las ayudas visuales para su corte con los equipos destinados a ello, previamente higienizados.

	Título: Manual de formación de manipuladores de alimentos	
Autor: Dpto. de Calidad (YH/PP) Revisión: RG	Fecha de desarrollo: 12 de septiembre de 2017	Ref. de documento: QRSPR 3.1
Fecha de revisión: Nuevo	Número de revisión: 0	Reemplaza: Nuevo

CONTROL DE TEMPERATURAS DE LAS CÁMARAS

REGISTRO DE TEMPERATURAS APERTURA (10h-12h) MES _____ AÑO _____

DÍA	HORA	Cámara de Helados	Congelador	Cámara de Bebidas (+2°C)	Cámara de refrigeración	Mesa Fría de Ingredientes (+2°C)	Firma
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Revisado por:

Nota: Temperatura de refrigeración 0-4°C; Temperatura de congelación -18 °C

	Título: Manual de formación de manipuladores de alimentos	
Autor: Dpto. de Calidad (YH/PP) Revisión: RG	Fecha de desarrollo: 12 de septiembre de 2017	Ref. de documento: QRSPR 3.1
Fecha de revisión: Nuevo	Número de revisión: 0	Reemplaza: Nuevo

Tras el corte, el lexan se etiquetará en un lateral, tapará y se refrigerará.

- Productos en conserva (piña y salsa de tomate): Antes de abrir las latas, se deberá comprobar que éstas no están abombadas o abolladas. Se abrirá con el abrelatas, previa comprobación del estado correcto de limpieza e higienización de la cuchilla y limpieza de la tapadera con una bayeta de un solo uso con Alcosan. Se comprobará que en la apertura no desprende gas y se volcará totalmente en lexanes limpios (nunca se dejará producto almacenado en latas abiertas).
- Productos congelados: Los productos congelados deberán ser descongelados. Para ello, serán introducidos en refrigeración 24 horas antes de su uso, marcando en el etiquetado la fecha, hora e iniciales de la persona que realiza la descongelación. Tras la descongelación se tratarán como productos preparados para el uso.
- Salsas: Algunas salsas se trasvasan a biberones limpios. Se agitarán las salsas y se llenarán la cantidad necesaria, etiquetará y guardará en refrigeración cubriendo la boquilla con papel film.

El producto preparado deberá almacenarse en refrigeración (parte inferior de mesa de ingredientes o cámara de refrigeración) hasta su uso en la parte superior de la mesa de ingredientes.

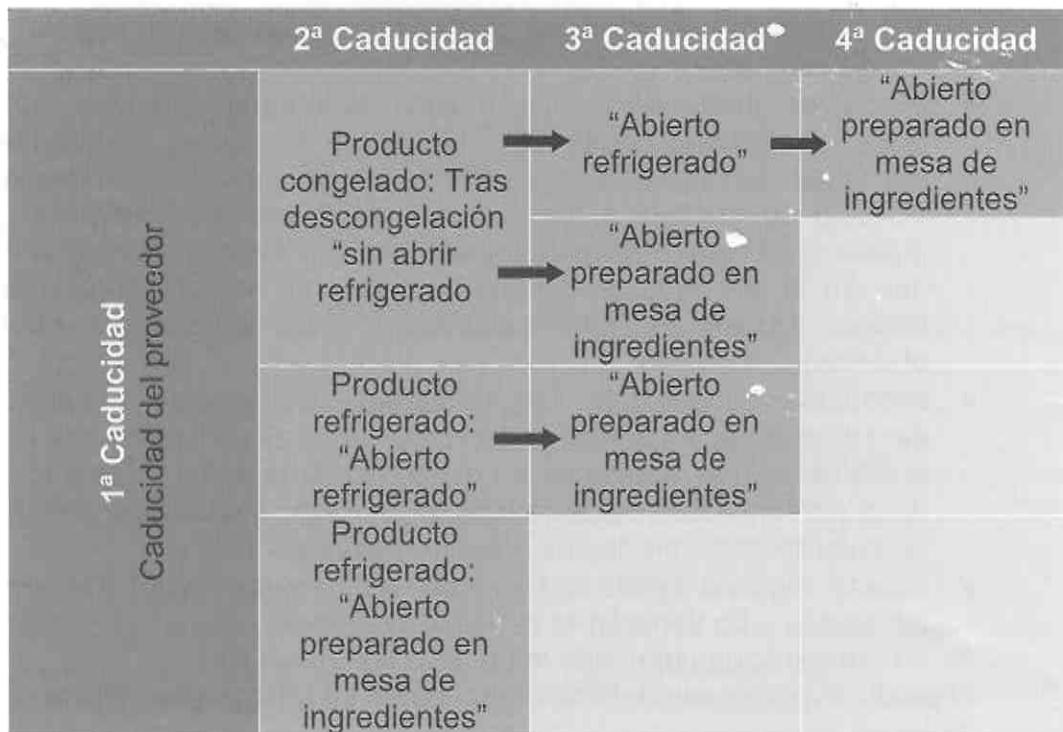
Se deberá preparar el producto ajustando a las necesidades del día para evitar que sobre mucha cantidad de producto que haya que desechar una vez cumplida su caducidad.

Etiquetado: Todos los productos deben estar etiquetados ya que su manipulación reduce la caducidad. Para el etiquetado de productos se deberá tener en cuenta las caducidades que aparecen en la "Tabla de Caducidades" para rellenar los espacios establecidos para las caducidades. Además ninguna caducidad podrá exceder la anterior (ejemplo, la caducidad secundaria nunca podrá exceder la fecha de la caducidad primaria).

En el caso de productos congelados se incluye la fecha de descongelación, hora y la persona responsable. Además, las 24h de descongelación, se incluyen en la fecha de caducidad del producto.

Las fechas de caducidad corresponden a las siguientes:

	Título: Manual de formación de manipuladores de alimentos	
Autor: Dpto. de Calidad (YH/PP) Revisión: RG	Fecha de desarrollo: 12 de septiembre de 2017	Ref. de documento: QRSPR 3.1
Fecha de revisión: Nuevo	Número de revisión: 0	Reemplaza: Nuevo



PRODUCTO:	LOTE:												
FECHA RECEPCIÓN/HORA:	RECEPCIONADO POR:												
FECHA DESCONGELACIÓN/HORA:	RESPONSABLE:												
<table border="1"> <tr> <td>Primera caducidad</td> <td>Fecha:</td> <td>Hora:</td> </tr> <tr> <td>Segunda caducidad</td> <td>Fecha:</td> <td>Hora:</td> </tr> <tr> <td>Tercera caducidad</td> <td>Fecha:</td> <td>Hora:</td> </tr> <tr> <td>Cuarta caducidad</td> <td>Fecha:</td> <td>Hora:</td> </tr> </table>		Primera caducidad	Fecha:	Hora:	Segunda caducidad	Fecha:	Hora:	Tercera caducidad	Fecha:	Hora:	Cuarta caducidad	Fecha:	Hora:
Primera caducidad	Fecha:	Hora:											
Segunda caducidad	Fecha:	Hora:											
Tercera caducidad	Fecha:	Hora:											
Cuarta caducidad	Fecha:	Hora:											

	Título: Manual de formación de manipuladores de alimentos	
Autor: Dpto. de Calidad (YH/PP) Revisión: RG	Fecha de desarrollo: 12 de septiembre de 2017	Ref. de documento: QRSPR 3.1
Fecha de revisión: Nuevo	Número de revisión: 0	Reemplaza: Nuevo

Producto no conforme: Al abrir los envases, o antes de ello, se podrá observar si un producto está en correcto estado. Ante productos en mal estado se deberá guardar y etiquetar el producto no conforme de manera visible para que éste no sea utilizado por otro manipulador, dejándolo en la zona de cámara etiquetada para el producto No Conforme (seguir procedimiento). Tras ello, se avisará al gerente/encargado para que realicen la comunicación a fábrica.

Forma: Formulario de producto no conforme		
Autor: Dpto. de Calidad	Fecha de desarrollo: 15 de agosto de 2017	Ref. de documento:
Fecha de revisión:	Número de revisión: 0	Reemplaza:
FECHA: _____	HORA: _____	RESPONSABLE: _____
PRODUCTO: _____	CANTIDAD: _____	LOTE/S: _____
NO CONFORMIDAD: _____ _____		
NO CONFORME		
DEVOLUCIÓN <input type="checkbox"/>	ELIMINACIÓN <input type="checkbox"/>	

- Preparación de los productos. Para la preparación de productos colocaremos los lexanes en la parte superior de la mesa de ingredientes, etiquetando previamente la nueva caducidad que adquiere en esta situación según la tabla de caducidades. Quitaremos la tapadera de cada lexan y colocaremos las tazas de dosificación limpias e higienizadas. En el caso de la salsa de tomate, colocaremos el cubo correspondiente en el espacio destinado a ello junto con el nivelador de salsa y el cazo. La salsa de tomate deberá estar máximo a 25°C, por ello, controlamos su temperatura. Cada hora, previa higienización del termómetro, medimos temperatura registrándola en el Registro de Control de temperatura de Salsa de tomate. En este registro, también se indicará la hora de apertura de las latas de tomate indicándola a la hora correspondiente con el número de botes que se abren y la temperatura a la que se encuentra (Ejemplo. Si abrimos un bote de tomate a las 13h con una temperatura de 18,2°C, en el recuadro correspondiente indicaremos 1B-18,2°C).

	Título: Manual de formación de manipuladores de alimentos
Autor: Dpto. de Calidad (YH/PP) Revisión: RG	Fecha de desarrollo: 12 de septiembre de 2017
Fecha de revisión: Nuevo	Número de revisión: 0

Tabla de caducidad en tiendas							Elaborado: QCC FÁBRICA Revisado: Operaciones Fecha de revisión: 7-06-2017 Ed.3 Remplaza : 12-12-2016 Ed.2
Proveedor	Almacenaje en SECO	Congelado	Descongelado	Sin abrir Refrigerado	Abierto Refrigerado	Abierto preparado en mesa de ingredientes	Información específica de producto
Bolas de masa fresca				7 días	7 días		
Dostinolator - Harina para estirado	Según Fecha Caducidad					14 días	
Glenlife Mozzarella		según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	10 días	10 días	1 día	
Salsa de Pizza - Tomate	Según Fecha Caducidad				1 día	10 horas	Almacenar la salsa echando en el refrigerador durante la noche. Si la temperatura aumenta por encima de los 25°C deshacer. Refrigerar antes de servir.
TOPPINGS							
Tello Bacon				Según Fecha Caducidad	2 días	1 día	
Dawn farma Salchicha-carne de cerdo		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	8 días	4 días	1 día	
Dawn farma Pollo Braseado (Toppings)		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	7 días	1 día	1 día	
Golden Pollo Braseado (Toppings)		según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	7 días	3 días	1 día	
Lakeside Pollo Braseado (Toppings)		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	7 días	3 días	1 día	
Dairy partners Mezcla de 2 quesos		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	56 días	3 días	1 día	
Dairy partners Mezcla de 3 quesos		según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	56 días	3 días	1 día	
Tello Jamón				Según Fecha de caducidad	2 días	1 día	
Neway Sazonador Italiano	Según Fecha Caducidad						
Dawn foods Pepperoni		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	30 días	14 días	2 días	
Dawn foods Carne picante		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	8 días	5 días	1 día	
Bálico Atún	Según Fecha Caducidad				1 día	12 horas	
Complementos							
Lakeside Pechuguitas de Pollo (poppers)		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	3 días	3 días	1 día	
Golden Pechuguitas de Pollo (poppers)		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	2 días	2 días	1 día	
Salsas							
Bar Foods BBQ tarrina	Según Fecha Caducidad						
Griffith Salsa BBQ cubos	Según Fecha Caducidad				7 días	2 días	
Florde Burros Salsa Carbonara				Según Fecha Caducidad	3 días	1 día	Mantener refrigerado
Bar foods Miel y mostaza tarrina	Según Fecha Caducidad						
Bar Foods Salsa de ajo tarrina				Según Fecha Caducidad			Mantener refrigerado
Bar Foods Salsa de Ajo botella				Según Fecha Caducidad	4 días	10 horas	Mantener refrigerado
Bar Foods Salsa de ajo y parmesano	Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción		4 días	4 días	8 horas	Mantener refrigerada
VEGETALES							
VegaMayor Pimiento Verde				15 días	2 días	1 día	
VegaMayor Champiñón				5 días	2 días	2 días	
Ajro Sevilla Aceitunas Negras	Según Fecha Caducidad				7 días	2 días	Conservar en refrigerador con líquido de gatillo
VegaMayor Cebolla					7 días	2 días	
Sole hondo Pepperoncini - pimientos picantes	Según Fecha Caducidad				15 días	12 horas	
Vidal Piña	Según Fecha Caducidad				3 días	2 días	Conservar en refrigerador con líquido de gatillo
VegaMayor Tomate para Postres				10 días	2 días	1 día	
General Mills Helados	Según Fecha Caducidad						
Madamolelle Coolie Chocolate	Según Fecha Caducidad				2 días	1 día	Preferirle sacar congelado y helar.
Todas las artículos descongelados deben estar etiquetados con la fecha de inicio de descongelación y la fecha de caducidad correcta según la tabla para productos en descongelación "Sin Abrir".							
Asegúrese de que todos los artículos abiertos están etiquetados con la caducidad correspondiente a producto "Abierto" según se refleja en la tabla anterior. La caducidad de producto "Abierto" no puede exceder a la caducidad de producto "Sin abrir".							