	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 desechando 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 Clor. Después 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: QRSR 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: QRSPP 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

	2ª Caducidad	3ª Caducidad	4ª Caducidad
1ª Caducidad Caducidad del proveedor	Producto congelado: Tras descongelación "sin abrir refrigerado" →	"Abierto refrigerado" →	"Abierto preparado en mesa de ingredientes"
	→ "sin abrir refrigerado"	"Abierto preparado en mesa de ingredientes"	
	Producto refrigerado: "Abierto refrigerado" →	"Abierto preparado en mesa de ingredientes"	
	Producto refrigerado: "Abierto preparado en mesa de ingredientes"		

PRODUCTO:		LOTE:
FECHA RECEPCIÓN/HORA:		RECEPCIONADO POR:
FECHA DESCONGELACIÓN/HORA:		RESPONSABLE:
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.

Título: 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: _____		
<h1 style="margin: 0;">NO CONFORME</h1>		
DEVOLUCIÓN <input type="checkbox"/>	ELIMINACIÓN <input type="checkbox"/>	

4. 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)		Fecha de desarrollo: 12 de septiembre de 2017		Ref. de documento: QRSPP 3.1	
Revisión: RG					
Fecha de revisión: Nuevo		Número de revisión: 0		Reemplaza: Nuevo	



Tabla de caducidad en tiendas

Elaborado: QCC FÁBRICA Revisado: Operaciones
Fecha de revisión: 7-06-2017 Ed.3
Reemplaza: 12-12-2016 Ed.2

Tabla de caducidad		Almacén en SECO	Congelado	Descongelado	Sin abrir Refrigerado	Abierto Refrigerado	Abierto Preparado en mesa de ingredientes	Información específica de producto
Productos Principales								
Proveedor	Bolas de masa fresca				7 días	7 días		Para estrado la temperatura de la masa debe estar entre 10°C y 10°C.
	Dustinator - Harina para estrado	Según Fecha Caducidad					14 días	
Garbía	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 sobrante en el refrigerador durante la noche. Si la temperatura aumenta por encima de los 25°C doblar. Refrigerar antes de usarla.
TOPPINGS								
Tallo	Bacon				Según Fecha Caducidad	2 días	1 día	
Dean Jarrin	Salchicha-carne de cerdo		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	8 días	4 días	1 día	
Dean Jarrin	Pollo Emaseado (Toppings)		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	7 días	1 día	1 día	
Golden	Pollo Emaseado (Toppings)		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	7 días	3 días	1 día	
Lalavite	Pollo Emaseado (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	
Tallo	Jamón				Según Fecha de caducidad	2 días	1 día	
Newly	Sazonador Italiano	Según Fecha Caducidad						
Dean foods	Pepperoni		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	30 días	14 días	2 días	
Dean foods	Carné picante		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	8 días	8 días	1 día	
Salica	Atun	Según Fecha Caducidad				1 día	12 horas	
Complementos								
Lalavite	Pachuguitas de Pollo (noppers)		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	3 días	3 días	1 día	
Golden	Pachuguitas de Pollo (noppers)		Según Fecha Caducidad	24 horas desde recepción	2 días	2 días	1 día	
Salsas								
Bar Foods	BBQ terrina	Según Fecha Caducidad						
Griffith	Salsa BBQ cubos	Según Fecha Caducidad				7 días	2 días	
Florde Buenos	Salsa Carbonara				Según Fecha Caducidad	8 días	1 día	Mantener refrigerado
Bar foods	Miel y mostaza terrina	Según Fecha Caducidad						
Bar Foods	Salsa de ajo terrina				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 refrigerado
VEGETALES								
Vegetalv	Pimiento Verde				15 días	2 días	1 día	
Vegetalv	Champiñon				5 días	2 días	2 días	
Agro Sevilla	Aceitunas Negras	Según Fecha Caducidad				7 días	2 días	Conservar en refrigerador con líquido de gobierno
Agro Sevilla	Cebolla				7 días	2 días	1 día	
Salic foods	Pepperonini - pimientos picantes	Según Fecha Caducidad				15 días	12 horas	
Vital	Piña	Según Fecha Caducidad				3 días	2 días	Conservar en refrigerador con líquido de gobierno
Vegetalv	Tomate para				10 días	2 días	1 día	
Postres								
General Mills	Helados		Según Fecha Caducidad					
Madamame	Cookies Chocolate		Según Fecha Caducidad			2 días	1 día	Preferible sacar congelado y hornear.

Todos los 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 estén 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".