	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: PSA-1-PRO
Título: Inspección en la recepción de alimentos		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.1

1. Inspección en la recepción de alimentos

1.1. Objetivo

- **Establecer** un programa satisfactorio que asegure que la unidad de transporte se encuentra en condiciones adecuadas de mantenimiento, limpieza y temperatura apropiadas para el almacenamiento dentro de RDF

1.2. Alcance

- Este procedimiento aplica para todas las unidades con alimento alimenticio recibidas en RDF;
- se extiende este documento al área de embarques, pero no se limita a otras áreas operativas.

1.3. Términos y definiciones

alimento

sustancia (ingrediente), ya sea procesada, semi-procesada o cruda, que se destina para consumo, e incluye bebidas, goma de mascar y cualquier sustancia que se haya utilizado en la fabricación, preparación o tratamiento de “alimentos”, pero no incluye cosméticos ni tabaco o sustancias (ingredientes) usados solamente como fármacos

criterio de acción

especificación medible u observable para el seguimiento de un PPRO

Nota: Un criterio de acción se establece para determinar si un PPRO permanece bajo control, y distingue entre lo que es aceptable (que el criterio cumpla o logre significa que el PPRO está operando como está previsto) e inaceptable (que el criterio no se cumple ni se logre significa que el PPRO no está operando como está previsto)

peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos

agente biológico, químico o físico en el alimento con potencial de causar un efecto adverso en la salud

Nota 1 El término “peligro” no se debe confundir con el término “riesgo” el cual, en el contexto de la inocuidad de los alimentos, significa una función de la probabilidad de un efecto adverso en la salud (por ejemplo, enfermar) y la gravedad de ese efecto (por ejemplo, muerte, hospitalización) cuando se expone a un peligro especificado;

Nota 2 Peligros para la inocuidad de los alimentos incluye alérgenos y sustancias radiológicas.

1.4. Documentos y/o normas relacionadas

- Programa de BPD.

1.5. Procedimiento

1.5.1. Materiales

- Termómetro IR;
- Linterna;
- Orden de entrada (F-AC-4).

1.5.2. Precauciones de seguridad

- Usar *uniforme completo*.

Código: PSA-1-PRO	Edición: 2.1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 9 de 84

1.5.3. Instrucciones de trabajo

1.5.3.1. Inspección física de la unidad de transporte

1. Se verifica la documentación:
Se verifica que cuente con los siguientes documentos:

- a) Documentos TIF;¹
- b) Listado de alimentos con cantidades;
- c) Especificaciones de almacenamiento del alimento.

Si no cumple: Se debe de dar aviso al supervisor del almacén para determinar que acciones se pueden tomar;

2. Se verifica la *temperatura programada* de la unidad:
La temperatura programada de la caja debe de coincidir con las especificaciones de almacenamiento del alimento.

Si no cumple: Se verifica si la unidad cuenta con un termoregistrador que permita determinar si la temperatura de transporte fué la adecuada, en caso de que no lo tenga, se debe de dar aviso al supervisor del almacén para determinar que acciones se pueden tomar;

3. Se revisa que el número de sello coincida con la guía y en caso de ser alimento TIF, que el fleje esté intacto:

Si no cumple: Si se descubre que el sello está roto a la llegada, no se puede descargar el alimento y el *Supervisor de Almacén (y/o médico TIF)* debe(n) ser contactado(s) inmediatamente para obtener instrucciones adicionales;

Nota Una carga con sello roto puede ser descargada si la misma es un alimento TIF y fue inspeccionada por alguna organización gubernamental y se tiene evidencia de esto.

4. Se *enrampa* la unidad para descargar el alimento;
5. Inspeccionar la condición de la caja de transporte:
Se tiene que inspeccionar la condición de la caja de transporte, prestando atención a los siguientes criterios:
 - a) Limpieza:
No debe de haber basura y/o escombros que puedan llegar a comprometer la inocuidad del alimento.
 - b) Evidencia de plagas:
Cualquier presencia de excretas o de plagas visibles son motivo para el rechazo de la unidad.
 - c) Daño físico a la unidad que comprometa la inocuidad del alimento:
La unidad no puede tener claros por los que pueda ingresar materia del exterior de la caja.
 - d) Evidencia de violación de los materiales de empaque:
En caso de encontrar alimento violado, se tiene que verificar si no se hizo una inspección previamente por algún organismo autorizado; de caso contrario, se informará al cliente y el supervisor del almacén determinará las acciones a llevar a cabo.
 - e) Presencia de olores extraños:
Es importante reportar olores químicos, como olor a solvente o a plaguicida.

¹En caso de ser alimentos de procedencia TIF.

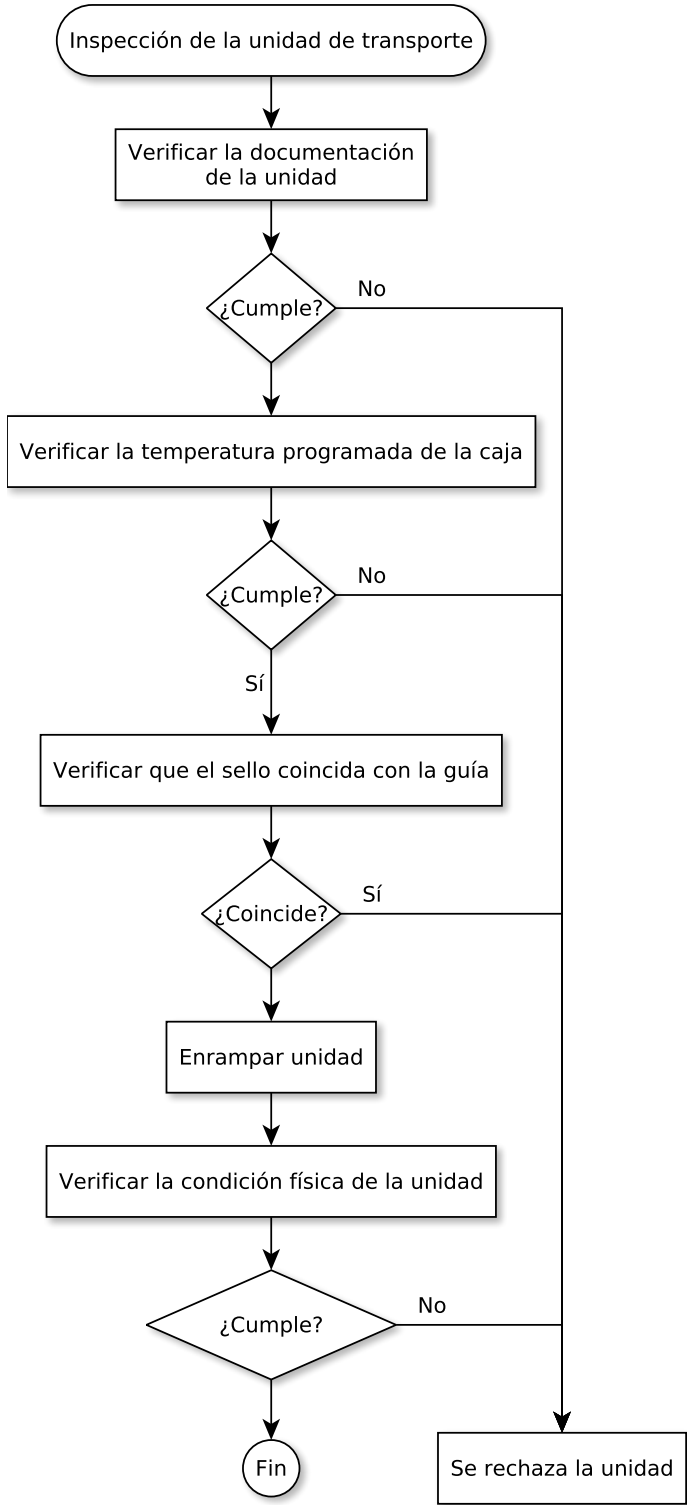


Diagrama 1: Proceso de inspección de unidades de transporte. Para mayor información, consultar el párrafo 1.5.3.1.

Código: PSA-1-PRO	Edición: 2.1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 11 de 84

Nota 1.A Criterios de acción para la aceptación de alimentos congelados

Si la temperatura de los alimentos al realizar la inspección de la mercancía para su *ingreso* está fuera del rango establecido en el apartado 9, se deben de tomar en cuenta las siguientes consideraciones para su aceptación:

Cuadro 1: Criterios de acción para la descarga de alimentos al almacén.

Intervalo	Acción
$\geq -3^{\circ}\text{C}$	Se rechaza la carga
-7°C a -4°C	Se tiene que inspeccionar la carga de manera profunda para descartar cualquier peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos y posteriormente se tiene que enviar a la ráfaga hasta lograr congelar el alimento [†]
-11°C a -8°C	Se acepta la carga con cobro adicional por acondicionamiento
$\leq -12^{\circ}\text{C}$	Se acepta la carga sin cobro adicional por acondicionamiento

[†] Se tiene que contactar al cliente previo a cualquier procedimiento de acondicionamiento. El cliente es responsable de la preservación del alimento en caso de que rechace el servicio de ráfaga.

[‡] La aceptación de esta carga está a disposición de la disponibilidad de la ráfaga.

Hacer la misma tabla para alimentos refrigerados

Nota 1.B Sobre las temperaturas de los alimentos en la recepción

Es importante mencionar que las temperaturas obtenidas al llegar los alimentos al almacén son registradas con un *termómetro infrarrojo (IR)*, este en realidad nos arroja la *temperatura superficial del objeto* que vayamos a medir, por lo que la *temperatura puede ser mayor a la de los criterios de aceptación* para la recepción de alimentos, los rangos de temperatura de almacenamiento están descritos en apartado 9, a continuación se detallan de forma resumida:

- Para *alimentos refrigerados*, RDF ha establecido con base en regulaciones gubernamentales el rango de temperatura establecido para el *almacenamiento* de alimentos es de 0°C a 4°C .
- Para *alimentos congelados*, se estableció que la temperatura de almacenamiento debe de ser $\leq -12^{\circ}\text{C}$.

1.5.3.2. Descarga de alimentos de la unidad de transporte

1. Se hace la inspección de la unidad de transporte previo a comenzar a descargar el alimento;
2. Se *enrampa* la unidad y se abre la cortina del andén.
3. Se inspeccionan los alimentos conforme a los criterios establecidos de acuerdo a si son:
 - a) alimentos congelados (ver nota 1.A);
 - b) alimentos refrigerados;
 - c) alimentos de almacenamiento especial.

referenciar a la tabla nueva

Si no cumple si la temperatura del alimento excede los criterios establecidos para el tipo de almacenamiento, se rechaza la unidad.

Código: PSA-1-PRO	Edición: 2.1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 12 de 84

4. Si el alimento viene sobre tarimas, este se descarga de la unidad y se dispone en el andén para que el *personal de embarques* tome nota de la mercancía que se está descargando para posteriormente ingresarla en el SGA.
 - a) En caso de que el *alimento entarimado* requiera de descopete:
 - se armarán las tarimas adicionales, cuidando el no mezclar lotes diferentes.
 - b) En caso de que las tarimas del *alimento entarimado* estén en malas condiciones:
 - 1) Si la tarima se puede cargar sin romperse:
 - Se colocará la tarima en malas condiciones sobre una tarima nueva y se cobrará(n) la(s) empleadas.
 - Esta acción tiene que registrarse en el Orden de entrada (F-AC-4).
 - 2) Si la tarima viene en muy malas condiciones o si el cargar la tarima podría significar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos:
 - Se armará una tarima nueva manualmente
 - Esta acción tiene que registrarse en el Orden de entrada (F-AC-4).
 - Se cobrará por armado de tarima y por venta de tarima.
5. Se etiquetarán las tarimas descargadas:
Posterior al ingreso de los datos al SGA, *Mesa de control* genera las etiquetas correspondientes para las tarimas a almacenar. Estas se deben de poner de manera que sean visibles, entre el material de empaque.
6. Se almacenarán los alimentos en la cámara correspondiente.

Código: PSA-1-PRO	Edición: 2.1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 13 de 84

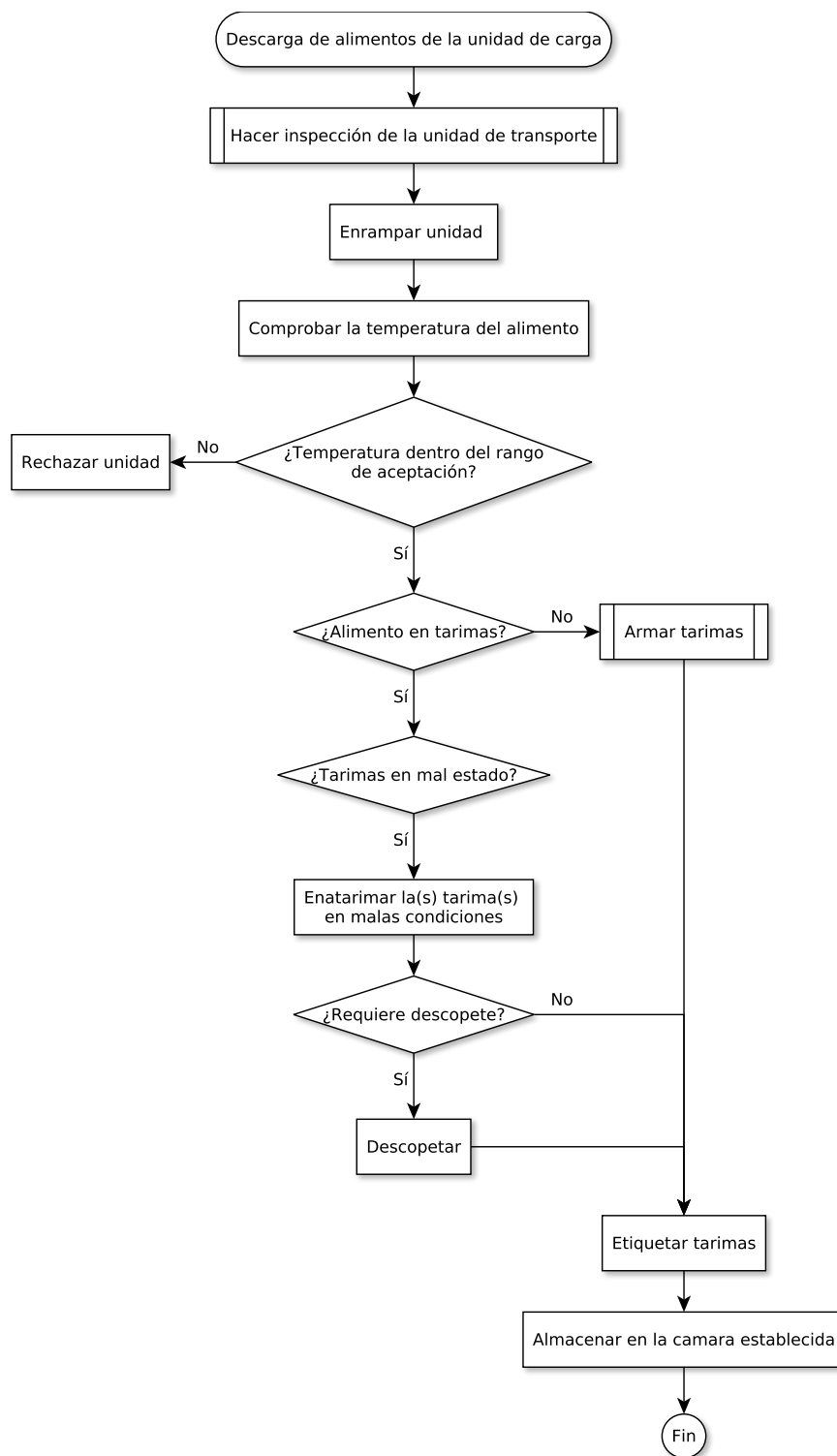


Diagrama 2: Proceso de descarga de unidades posterior a la inspección. Para mayor información, consultar el parrafo 1.5.3.2.

Código: PSA-1-PRO	Edición: 2.1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 14 de 84

Nota 1.C Tiempo máximo de permanencia de alimentos en el andén

- **Para alimentos congelados:** ≤30 min;
- **Para alimentos refrigerados:** ≤30 min.

NOTA: Este tiempo de permanencia en el andén no aplica para *descargas a granel*.

1.5.4. Responsables de la actividad

Ejecutado por el personal de operaciones;
Monitoreado por personal de aseguramiento de calidad;
Verificado por personal de gerencia.

1.5.5. Acciones preventivas

Se llevará a cabo una inspección, registrando el indicador y medida correspondiente;

1. **Si ocurre una insatisfacción:**
se capacitará al personal involucrado en ese momento;
2. **Si repite una insatisfacción:**
si después de la instrucción, se repite la insatisfacción, se tomarán acciones correctivas (apartado 1.5.6).

1.5.6. Acciones correctivas

- En caso de no-conformidad, reportar en el formulario de Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

1.5.7. Frecuencia

Cada recepción de alimento.

Registro de cambios

2.1

Pablo E. Alanis (2023-07)

- Correcciones a rangos de temperatura;
- Reacomodo de las instrucciones de trabajo;
- Inclusión de diagrama de flujo del procedimiento.

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Se cambió “producto” por “alimento”;
- Separación entre PPR y PPRO.