

	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 — Orden de entrada (F-AC-4).

Código: PSA-1-PRO	Edición: 2.1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 10 de 89

1.5.2 Precauciones de seguridad

- Usar *uniforme completo*.

1.5.3 Instrucciones

1.5.3.1 Inspección física del alimento

1. A la llegada del alimento, se verifica la documentación del mismo. *Si se descubre la documentación no es la adecuada*, no se puede descargar el alimento y el *Supervisor de Almacén* debe ser contactado inmediatamente para obtener instrucciones adicionales.
 - (a) Documentos TIF;¹
 - (b) Listado de alimentos con cantidades;
 - (c) Condiciones de almacenamiento.
2. Se verifica la temperatura *programada* de la unidad;
3. Se revisa que el número de sello coincida con la guía. *Si se descubre que el sello está roto a la llegada*, no se puede descargar el alimento y el *Supervisor de Almacén* debe ser contactado inmediatamente para obtener instrucciones adicionales;
4. Se *enrampa* la unidad para descargar el alimento;
5. La condición física del alimento (caja, cubetas, etc.) debe ser inspeccionada, cualquier daño debe ser documentado en el registro de entrada (Orden de entrada (F-AC-4));
6. Se inspecciona la unidad. *Cualquier evidencia de daño, suciedad, o presencia de plagas* deben ser inmediatamente documento e informado al *Supervisor de Almacén* para obtener instrucciones adicionales antes de la descarga. Se debe de revisar:
 - Limpieza (presencia de suciedad, escombros, basura, etc.);
 - Evidencia de cualquier actividad de insectos (excrementos, gomas de mascar, etc.);
 - Daños físicos (bolsas rotas, cajas dañadas, fugas, etc.);
 - Daño físico a la unidad que comprometa la inocuidad del alimento;
 - Evidencia de violación de los materiales de empaque (caja o alimento abierto);
 - Presencia visible de agentes químicos.²
7. Verificar la temperatura del alimento.³
8. Se revisarán todos los documentos de envío (*números de lote, fechas, número de orden, etc.*) y la información requerida deberá ser registrada en el formulario de orden de entrada (Orden de entrada (F-AC-4));
9. Se comprobará que si cumple con los criterios de acción para la aceptación (ver nota 1.B)
10. si es conforme la temperatura, se procederá a almacenar el alimento en la camara designada según sus especificaciones.
 - si el alimento no requiere de condiciones de almacenamiento especiales⁴ se almacenará en la cámara adecuada.
 - si el alimento requiere de condiciones de almacenamiento especiales y el cliente alquiló una camara exclusiva para su alimento, entonces se almacenará ahí;
 - de no ser así, se almacenará el alimento en aquella camara compartida que coincida con el rango de las especificaciones del alimento.

¹En caso de ser alimentos de procedencia TIF.

²También es importante reportar olores químicos, como olor a solvente o a plaguicida excesivos.

³Todo alimento refrigerado o congelado recibido en la instalación debe ser revisado para asegurar que fue enviado de origen a la temperatura adecuada, verificando la documentación correspondiente.

⁴diferentes a las especificaciones genéricas de almacenamiento (ver apartado 9).

Código: PSA-1-PRO	Edición: 2.1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 11 de 89

Nota 1.A 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 ≤ -12 °C.

Nota 1.B Criterios de acción para la aceptación de alimentos

Si la temperatura de los alimentos al realizar la inspección de la mercancía para su *ingreso* está fuera del rango establecido según los rangos establecidos 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
≥ -3 °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
≤ -12 °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.	

1.5.3.2 Identificación del alimento

1. Al momento del envío de alimentos por parte de los proveedores se genera el documento de STOCK TRANSFER el cual de manera inmediata es enviado a RDF (control de Inventarios).
2. Mesa de control recibe el documento STOCK TRANSFER y genera el *identificador de control de interno*⁵ antes de la llegada del alimento.

⁵ Este es nombre que recibe el identificador de tarima.

Código: PSA-1-PRO	Edición: 2.1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 12 de 89

3. La Llegada del embarque a RDF se tiene programada en fecha.
4. Al momento de la Llegada del embarque a RDF, mesa de control coloca de manera inmediata a la descarga del alimento la etiqueta identificador de control interno, al mismo tiempo que se realizará la verificación de cantidades de alimento recibida
5. El montacarguista debe trasladar el alimento directamente del transporte a la cámara

1.5.3.3 Reglamento de permanencia de alimento en andén de carga

- **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;
- si la desviación se repite, se capacitará al personal involucrado;
- Si después de la capacitación se repite una desviación, se tomarán acciones correctivas (apartado 1.5.6).

1.5.6 Acciones correctivas

- En caso contrario, la tarea se deberá volver a realizar como indica el procedimiento;
- En caso de no-conformidad, reportar en el formato de acciones correctivas.

1.5.7 Frecuencia

Cada recepción de alimento

Registro de cambios

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.

2.1

Pablo E. Alanis (2023-07)

Código: PSA-1-PRO	Edición: 2.1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 13 de 89

— Correcciones a rangos de temperatura.