

	Red de fríos S.A. de C.V.		Código: PSA-1-PROG
<b>Título:</b> Manejo de proteína cruda fresca		<b>Fecha de publicación:</b> 2023-01	<b>Edición:</b> 2.1

## 17 Manejo de proteína cruda fresca

### 17.1 Objetivo

Asegurar que los alimentos que clasifiquen como *proteína fresca cruda* se almacenen de manera que no puedan causar contaminación cruzada.

### 17.2 Alcance

- Personal de *embarques* que se encarga de almacenar los alimentos al ingresar a Red de Fríos S.A. de C.V. (RDF);
- personal de *aseguramiento de calidad* que se encarga de vigilar el cumplimiento de este documento y marcar áreas de oportunidad en este tema.

### 17.3 Términos y definiciones

**proteína cruda**

resultado de un análisis químico que se realiza en los alimentos, basados en el nitrógeno, para obtener la cantidad de proteínas que este contiene.

**alérgeno**

un componente conocido en algún alimento que causa reacciones fisiológicas debido a una respuesta inmuno-lógica (e.g. nueces y otros identificados en la legislación relevante para el país.<sup>22</sup>)

**alimento listo para el consumo, del inglés *ready-to-eat* (RTE)**

alimentos preparados por el productor para su consumo directo sin necesidad de cocinarlos ni someterlos a ningún tratamiento.

**tarima compuesta**

una unidad que contiene alimento de diferente tipo, correspondiente al mismo cliente de RDF.

Nota: RDF no tiene el privilegio de armar tarimas compuestas a menos que el cliente lo solicite.

### 17.4 Documentos y/o normas relacionadas

- Programa de Sanidad;
- Programa de control de alérgenos.

### 17.5 Procedimiento

#### 17.5.1 Precauciones de seguridad

- Usar uniforme completo.

<sup>22</sup>La NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (*Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados — Información comercial y sanitaria*) es la que detalla qué componentes se consideran *alérgenos* según la legislación mexicana.

<b>Código:</b> PSA-1-PROG	<b>Edición:</b> 2
<b>Fecha de publicación:</b> 2023-01	Página 65 de 94

## 17.5.2 Instrucciones

**17.5.2.1 Almacenaje de proteína cruda** A continuación se detallan las consideraciones que deben de tomarse en cuenta para el almacenamiento de alimentos considerados como *proteína cruda fresca*:

1. Todas las *proteínas crudas frescas* deben de ser almacenadas en congelación o refrigeración<sup>23</sup> estas deben de almacenarse de manera que no sean causa de *contaminación cruzada* con otros productos o materiales de empaque;
2. No deben almacenarse sobre alimento listo para el consumo, del inglés *ready-to-eat* (RTE);
3. No deben de almacenarse sobre materiales de empaque u otros alimentos que se consideren alérgenos;
4. Los productos que contengan proteína cruda fresca deben de almacenarse de forma tal que en caso de que ocurriera un derrame no contaminen otros productos, esto quiere decir que solo se deben de almacenar:
  - El producto con proteína cruda fresca se debe de almacenar en la parte más baja del *rack* y sobre él, los productos que no contengan proteína cruda.
  - Por ningún motivo debe de almacenarse alimento RTE debajo de productos que contengan proteína cruda fresca.
  - El alimento con proteína cruda fresca se debe de almacenar sobre producto con proteína cruda fresca y no se debe de combinar con alimento RTE
  - Se debe de almacenar productos con proteína cruda fresca sobre producto del mismo tipo de proteína cruda *e.g. pollo sobre pollo, pescado sobre pescado*.
  - Todo alimento debe estar paletizado con el fin de mantener una barrera física con los alimentos almacenados lateralmente.

Nota: En caso de derrames, revisar procedimiento de limpieza para proteínas crudas frescas.

## 17.5.2.2 Embarque de proteína cruda

1. Todo alimento debe estar paletizado con el fin de mantener una barrera física con los alimentos almacenados lateralmente;
2. En caso de que hubiera varias tarimas con proteína cruda fresca, estas deben de colocarse juntas al momento del embarque para minimizar la cercanía con otros productos;
3. Cuando se tienen tarimas compuestas, las proteínas crudas frescas deben de ser acomodadas en la parte inferior de la tarima y estos alimentos deben de ser paletizados de tal manera que exista una barrera física sea colocada, separando los múltiples alimentos que no pertenezcan a la misma categoría;
4. Por ningún motivo debe de almacenarse alimento RTE debajo de alimentos que contengan proteína cruda fresca;
5. El producto con proteína cruda fresca se debe de almacenar sobre producto con proteína cruda fresca.

Ver punto 1

<sup>23</sup>Según las especificaciones del alimento.

<b>Código:</b> PSA-1-PROG	<b>Edición:</b> 2
<b>Fecha de publicación:</b> 2023-01	Página 66 de 94

### 17.5.2.3 Alérgenos

- Algunos de los alimentos que contienen proteínas crudas frescas también son consideradas alérgeno como ejemplos se pueden mencionar el huevo, mariscos, los cuales se deben de manejar en base a lo indicado a este procedimiento y al procedimiento de manejo de productos Alérgenos.

### 17.6 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de operaciones
- **Monitoreado** por personal de calidad
- **Verificado** por personal de gerencia.

### 17.7 Acciones preventivas

- Se llevara a cabo una inspección. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de almacén y limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de almacén se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

### 17.8 Acciones correctivas

- En caso de no cumplimiento la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en formato de acciones correctivas F-OP-40.xls|F-OP-40

### 17.9 Frecuencia

- Cada recepción de producto.
- Cada entrega de producto.

### 17.10 Historial de modificaciones

- **Cuarta edición:** cambio de fecha de 23 de octubre 2017 a 28 de enero 2019, se realizó cambio de código de DG-P-MPC a PR-016. Y no se realizaron cambios de la revisión 003 a la 004.
- **Quinta edición:** febrero 2020 se hizo cambio de formato y cambio de código de PR-016 a PRO-OP-012. Y no se realizaron cambios de la revisión 04 a la 05.
- **Sexta edición:** febrero 2021 no se realizaron cambios de la revisión 05 a la 06.
- **Séptima edición:** febrero 2022 no se realizaron cambios de la revisión 06 a la 07.

### 17.11 Listado de distribución