
	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: ALE-ToC
Título: Programa de control de alérgenos— Índice	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 1.0

Índice general

1	Programa de control de alérgenos	3
1.1	Objetivo	3
1.2	Alcance	3
1.3	Terminología y definiciones	3
1.4	Documentos y/o normas relacionadas	3
1.5	Control de alérgenos en planta	3
1.5.1	Contacto cruzado de alérgenos	4
1.6	Responsables de la actividad	4
1.7	Acciones correctivas	4
1.8	Frecuencia	5
2	Manejo de proteína cruda fresca	6
2.1	Objetivo	6
2.2	Alcance	6
2.3	Términos y definiciones	6
2.4	Documentos y/o normas relacionadas	6
2.5	Procedimiento	6
2.5.1	Precauciones de seguridad	6
2.5.2	Instrucciones	7
2.5.2.1	Almacenaje de proteína cruda	7
2.5.2.2	Embarque de proteína cruda	7
2.5.2.3	Alérgenos	7
2.6	Responsables de la actividad	8
2.7	Acciones preventivas	8
2.8	Acciones correctivas	8
2.9	Frecuencia	8
3	Limpieza de utensilios de limpieza de alérgenos	9
3.1	Objetivo	9
3.2	Alcance	9
3.3	Terminología y definiciones	9
3.4	Procedimiento	9
3.4.1	Materiales	9
3.4.2	Instrucciones	9
3.4.2.1	Derrame de alérgenos en el piso de almacén, cámaras frías y andenes	9
3.5	Responsables de la actividad	10
3.6	Acciones preventivas	10
3.7	Acciones correctivas	10
3.8	Frecuencia	10

Código: ALE-ToC	Edición: 1.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 2 de 18

Siglas	11
Glosario	11

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: ALE-1-ESP
Título: Programa de control de alérgenos	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

1 Programa de control de alérgenos

1.1 Objetivo

Establecer un procedimiento el correcto manejo de los productos y materiales alérgenos y evitar la contaminación cruzada con otros productos almacenados.

1.2 Alcance

Alimentos que contengan componente(s) alérgeno(s).

1.3 Terminología y definiciones

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.

;

contacto cruzado de alérgenos

la incorporación no intencionada de un componente alérgeno a algún alimento.;

alérgeno

un componente conocido en algún alimento que causa reacciones fisiológicas debido a una respuesta inmunológica (e.g. nueces y otros identificados en la legislación relevante para el país.)

Nota 1: 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.

.

1.4 Documentos y/o normas relacionadas

- Programa de Higiene y Sanidad.
- 27 CFR 7.82 — Voluntary disclosure of major food allergens.
- 21 CFR 117.3 — Definitions.
- Código SQF 2.8.1.

1.5 Control de alérgenos en planta

- Alguno de los productos almacenados de RDF son productos preparados formulados y contienen uno a varios productos alérgenos, cabe mencionar que estos productos se encuentran envasados (Empaque original) y emplayados.
- Estos productos que contienen ingredientes alérgenos son manejados de la siguiente manera:

Código: ALE-1-ESP	Edición: 2.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 4 de 18

- Áreas específicas y señaladas con la leyenda **ALERGENO** para almacenamiento de productos que contienen alérgenos.
- Cada producto es almacenado por separado y en ningún momento son mezclados.
- Independientemente del programa interno de alérgenos algunos de estos productos se encuentran identificados de origen con la leyenda **ALERGENO**
- Cada producto **DEBE** de estibarse con productos de su mismo tipo, tarimas del mismo producto.
- Registrar todos los movimientos de estos productos (bitácora de entrada y salida).
- Identificar en cada uno de los puntos del proceso con etiqueta de alérgenos, recepción, alimentación y embarque.

1.5.1 Contacto cruzado de alérgenos

La clave para manejar alérgenos en el procedimiento y manejo, es evitar el contacto cruzado de alérgenos Si el mismo ingrediente alergénico fuese utilizado en todas las fórmulas de producto, entonces no habría riesgo de contacto-cruzado usualmente. Se deben utilizar políticas y procedimientos que deben incluir la documentación apropiada para apoyar estas actividades. Elementos clave que deben ser considerados al desarrollar e implementar estas políticas y procedimientos que incluyen.

- Limpieza durante cambio de alérgenos
- Inspecciones de almacén.
- Colocación de productos alérgenos sobre productos alérgenos del mismo tipo.
- Barreras físicas laterales como empaque o emplaye.
- Colocar o ubicar en el rack productos no alérgenos sobre productos alérgenos.
- Códigos de color u otra designación y segregación de tarimas.
- Áreas exclusivas.
- Todos los productos de este tipo deben ser inspeccionadas por daños (incluyendo fugas, cajas dañadas, etc.). Cualquier producto que se encuentre con fugas **DEBEN** ser devueltos inmediatamente y documentar en él la bitácora de "Registro de Producto Dañado". Los esfuerzos de limpieza deben garantizar que no existe contaminación cruzada con otros productos.
- La limpieza con agua se recomienda para eliminar cualquier residuo pastoso o pegajoso que contenga material alérgeno. Cuando se utilice un sistema de limpieza en las áreas de operación debe ser examinado para evidenciar áreas que no puedan ser adecuadamente limpiadas y que se puedan atrapar residuos alergénicos.
- Tanto la limpieza con agua como la limpieza en seco deben ser validadas periódicamente a través de una revisión visual para verificar que las superficies estén limpias.
- Después de una validación inicial del procedimiento de limpieza, se puede usar la examinación visual y diaria de superficies en contacto con el producto para verificar que la limpieza de alérgenos se ha llevado a cabo.
- Esta examinación visual debe documentarse en la bitácora destinada para instalaciones en las cuales se utilizó el material alérgeno.

1.6 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de calidad.

1.7 Acciones correctivas

- Cuando se presente una no conformidad en la realización de los procedimientos, detectada por el supervisor o encargado del área se deberá de repetir este mismo

Código: ALE-1-ESP	Edición: 2.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 5 de 18

- En caso de que la desviación sea mayor, se deberá de registrar la acción correctiva en el formato “Registro de reporte y acciones correctivas”
- Dar aviso al supervisor inmediato.

1.8 Frecuencia

- Cada producto que contiene alérgeno.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: ALE-2-PRO
Título: Manejo de proteína cruda fresca	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

2 Manejo de proteína cruda fresca

2.1 Objetivo

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

2.2 Alcance

- Personal de *embarques* que se encarga de almacenar los alimentos al ingresar a RDF;
- personal de *aseguramiento de calidad* que se encarga de vigilar el cumplimiento de este documento y marcar áreas de oportunidad en este tema.

2.3 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 inmunológica (e.g. nueces y otros identificados en la legislación relevante para el país.)

Nota 1: 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.

RTE

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

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.

2.4 Documentos y/o normas relacionadas

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

2.5 Procedimiento

2.5.1 Precauciones de seguridad

- Usar uniforme completo.

Código: ALE-2-PRO	Edición: 2.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 7 de 18

2.5.2 Instrucciones

2.5.2.1 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 refrigeración¹ 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 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.

2.5.2.2 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

2.5.2.3 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 con base en lo indicado a este procedimiento y al procedimiento de manejo de productos Alérgenos.

¹Según las especificaciones del alimento.

Código: ALE-2-PRO	Edición: 2.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 8 de 18

2.6 Responsables de la actividad

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

2.7 Acciones preventivas

- Se llevará 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.

2.8 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 (Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1))

2.9 Frecuencia

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

Registro de cambios

2.0


Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambios de formato;
- cambio de código;
- cambios en redacción.

1.7

Agustín M. (2022-01)

- Cambio de fecha;
- No se realizaron cambios de la revisión 003 a la 004

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: ALE-3-PRO
Título: Limpieza de utensilios de limpieza de alérgenos	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

3 Limpieza de utensilios de limpieza de alérgenos

3.1 Objetivo

Establecer un procedimiento que aseguren un mantenimiento y limpieza apropiada en caso de presentarse un derrame de producto Alérgeno.

3.2 Alcance

Toda superficie afectada por un derrame de alimento con componente(s) alérgico(s).

3.3 Terminología y definiciones

- **Limpieza:** Proceso de remover los residuos de Orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento.
- **Sanitización:** Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

3.4 Procedimiento

3.4.1 Materiales

- Preparación de *Liquid K* a la concentración indicada por el proveedor, 0.13 % a 0.26 % o bien 1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1} ;
- Cubeta de 20 L;
- Cepillo para piso color Blanco;
- Cepillos manuales color Blanco;
- Recogedor de plástico;
- Jalador color Blanco;
- Toallas desechables.

3.4.2 Instrucciones

3.4.2.1 Derrame de alérgenos en el piso de almacén, cámaras frías y andenes

1. Verificar la no afectación de ningún otro producto
2. Recolectar el producto alérgeno de las áreas afectadas con ayuda de toallas desechables (elimine toallas después de su uso)
3. Prepare detergente a la concentración indicada por el proveedor.
4. Tallar el piso con agua y jabón y el cepillo asignado para estos casos
5. Enjuagar el piso
6. Eliminar la humedad con el jalador asignado
7. Dar aviso al supervisor de Almacén y Calidad para realizar revisión visual
8. Registro de lavado por derrame de material alérgeno.
9. Si se afectó algún otro producto o empaque se procede a eliminar el producto contaminante por medio de limpieza en seco (toallas desechables).

Código: ALE-3-PRO	Edición: 2.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 10 de 18

10. Separar el producto y etiquetar como producto detenido y/o retenido
11. Valorar el grado de afectación del producto en coordinación con el Coordinador de calidad del cliente en cuestión.
12. Se precederá según indicaciones sobre la disposición del producto.
13. Registro de lavado por derrame de material alérgeno.

3.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

3.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. 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 y limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

3.7 Acciones correctivas

1. La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
2. En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

3.8 Frecuencia

Cuando se presente la incidencia.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.

1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

Código: ALE-G	Edición: 1.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 11 de 18

Siglas

BPD

Buenas Prácticas de Distribución

BPH

Buenas Prácticas de Higiene

CFE

Comisión Federal de Electricidad

HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC), del inglés *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*

LPA

Lista de Proveedores Autorizados

MSDS

Hoja de Seguridad de Material, del inglés Material Safety Data Sheet (MSDS)

PEPS

Primeras Entradas, Primeras Salidas

PPR

programa de prerrequisito

PPRO

Programa de Prerrequisitos Operativos

PSA

Programa de Seguridad Alimentaria

RDF

Red de Fríos S.A. de C.V.

RTE

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

SADER

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

SENASICA

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

SGA

parte de un sistema de gestión relacionada con los inventarios del almacén

SGC

parte de un sistema de gestión relacionada con la calidad

Glosario

aduana sanitaria

zona destinada a que las personas que entrarán a áreas operativas puedan lavarse y desinfectarse las manos, así como ponerse cubrebocas y cofia con el propósito de evitar riesgos de inocuidad al entrar a dicha área.

Código: ALE-G	Edición: 1.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 12 de 18

alérgeno

un componente conocido en algún alimento que causa reacciones fisiológicas debido a una respuesta inmunológica (e.g. nueces y otros identificados en la legislación relevante para el país.)

Nota 1: 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.

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

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

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

alta dirección

persona o grupo de personas que dirige y controla una organización al más alto nivel

Nota 1 La alta dirección tiene el poder para delegar autoridad y proporcionar recursos dentro de la organización.

Nota 2 Si el alcance del sistema de gestión comprende solo una parte de una organización entonces la alta dirección se refiere a quienes dirigen y controlan esa parte de la organización.

área operativa

zona destinada a que ocurran las actividades operativas; en nuestro caso, el almacenamiento de producto y maniobras asociadas.

cadena alimentaria

secuencia de etapas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento, y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

Nota 1 La cadena alimentaria incluye la producción de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos o materias primas.

Nota 2 La cadena alimentaria también incluye proveedores de servicio.

cantidades pequeñas

en el proceso de entrega, se refiere a una cantidad de producto total que no alcance a llenarse una tarima completa de producto pre-empacado

cisterna

es un depósito subterráneo que se utiliza para recoger y guardar agua. También se denomina así a los receptáculos usados para contener líquidos, generalmente agua, y a los vehículos que los transportan. En algunos lugares se denomina también tinaco. Su capacidad va desde unos litros a miles de metros cúbicos.

Nota 1: Como almacenan agua para uso o consumo humano, es rigurosamente indispensable realizar la limpieza de las cisternas con regularidad.

cliente

persona ajena a la operación cotidiana en RDF, que tiene un acuerdo con RDF para almacenar productos en sus instalaciones.

cloración

Proceso en el que se añade o aumenta la concentración de cloro en agua mediante el uso de compuestos químicos como hipoclorito de sodio.

congelación

método físico que se efectúa por medio de equipo especial para lograr una reducción de la temperatura de los productos que garantice

Código: ALE-G	Edición: 1.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 13 de 18

la solidificación del agua contenida en estos. La congelación debe de ser por debajo de -15°C , hasta -30°C , según el tipo de producto

contacto cruzado de alérgenos

la incorporación no intencionada de un componente alérgeno a algún alimento.

contaminación cruzada

proceso por el cual se transfieren involuntariamente microorganismos de una sustancia u objeto a otro, *con efectos nocivos*

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)

defensa alimentaria

Según la definición de la Administración de Alimentos y Fármacos de los Estados Unidos, son los esfuerzos para evitar la contaminación intencional de los alimentos por peligros biológicos, físicos, químicos o radiológicos que no pueden ocurrir, de forma razonable, en el suministro de alimentos

desastre natural

hace referencia a las enormes pérdidas, materiales y vidas humanas, ocasionadas por eventos o fenómenos naturales como los terremotos, inundaciones, huracanes y otros

documento

información y el medio en el que está contenida

Nota 1 El medio de soporte puede ser papel, disco magnético, electrónico u óptico, fotografía o muestra patrón o una combinación de éstos;

Nota 2 Con frecuencia, un conjunto de documentos, por ejemplo especificaciones y registros, se denominan “documentación”;

Nota 3 Algunos requisitos (por ejemplo, el requisito de ser legible) se refieren a todo tipo de documento. Sin embargo puede requisitos diferentes para las especificaciones (por ejemplo, el requisito de estar controlado por revisiones) y los registros (por ejemplo, el requisito de ser recuperable).

emergencia

es una situación fuera de control que se presenta por el impacto de un desastre

especificación

documento que establece requisitos

Nota 1 Manual de la calidad, plan de la calidad, plano técnico, documento de procedimiento, instrucción de trabajo.

Nota 2 Una especificación puede estar relacionada con actividades (por ejemplo, un documento de procedimiento una especificación de proceso y una especificación de ensayo, o con productos (por ejemplo, una especificación de producto, una especificación de desempeño y un plano)).

Nota 3 Puede que, al establecer requisitos una especificación esté estableciendo adicionalmente resultados logrados por el diseño y desarrollo y de este modo en algunos casos puede utilizarse como un registro

Hoja de Seguridad de Material

Documento que imprime información sobre los compuestos químicos que contiene un determinado, así como también instrucciones de uso, información sobre los peligros y riesgos asociados, condiciones de almacenaje, indicaciones y medidas a tomar para casos de emergencia, etc.

Código: ALE-G	Edición: 1.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 14 de 18

idoneidad de los alimentos

Garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano de acuerdo con su uso previsto.

información

datos que poseen significado

información documentada

información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que la contiene

Nota 1 La información documentada puede estar en cualquier formato y medio, y puede provenir de cualquier fuente;

Nota 2 La información documentada puede hacer referencia a:

- el sistema de gestión, incluidos los procesos relacionados;
- la información generada para que la organización opere (documentación);
- la evidencia de los resultados alcanzados (registro).

inocuidad de los alimentos

Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo a su uso previsto.

inventario de suministros y materiales

la contemplación de las cantidades de inventario asegura que la compañía tiene materiales a la mano para hacer productos o brindar un servicio adecuado y que los fondos no son desperdiciados en materiales innecesarios. Una cuenta precisa de inventario también permite que las compañías controlen y ordenen suficientes materiales para la demanda que amerita la operación.

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

limpieza y desinfección

La limpieza debe remover los residuos de alimento y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

manual de calidad

especificación para el sistema de gestión de la calidad de una organización

Nota Los manuales de la calidad pueden variar en cuanto a detalle y formato para adecuarse al tamaño y complejidad de cada organización en particular.

medida de control

acción o actividad que es esencial para prevenir un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos significativo o reducirlo a un nivel aceptable

metrología

La metrología es la ciencia de las mediciones y sus aplicaciones. Es una disciplina que se encarga de estudiar los sistemas de medición y unidades de medida, así como de establecer los procedimientos para realizar mediciones precisas y confiables.

monitoreo

El proceso de la aplicación de una secuencia planeada de observaciones o mediciones para evaluar si una medida o combinación de medidas de control están o no funcionando de la manera prevista y cumpliendo con los límites especificados

nivel aceptable

nivel de un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos que no se debe exceder en el producto terminado proporcionado por la organización

Código: ALE-G	Edición: 1.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 15 de 18

organización

persona o grupo de personas que tienen sus propias funciones con responsabilidades, autoridades y relaciones para lograr sus objetivos.

Nota El concepto de organización incluye, pero no se limita a, un operador individual, compañía, corporación, firma, empresa, autoridad, sociedad, institución benéfica o con otros fines, o parte o combinación de los mismos, ya sea incorporada o no, pública o privada.

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.

personal interno

persona contratada por RDF

plan de la calidad

especificación de los procedimientos y recursos asociados a aplicar, cuándo deben aplicarse y quién debe aplicarlos a un objeto específico

política

(organización) intenciones y dirección de una organización, como las expresa formalmente su alta dirección.

política de calidad

política relativa a la calidad

Nota 1 Generalmente la política de la calidad es coherente con la política global de la organización, puede alinearse con la visión y la misión de la organización y proporciona un marco de referencia para el establecimiento de los objetivos de la calidad.

proceso

conjunto de actividades interrelacionadas o que interactúan que transforman las entradas en salidas

producto

salida que es el resultado de un proceso

Nota 1: Un producto puede ser un servicio.

producto terminado

producto que no se someterá a procesamiento o transformación posterior por parte de la organización

Nota Un producto que es sometido a un procesamiento o transformación posterior por otra organización, es un producto terminado, en el contexto de la primera organización, y una materia prima o un ingrediente, en el contexto de la segunda organización

programa de prerrequisito

condiciones y actividades básicas que son necesarias dentro de la organización y a lo largo de la cadena alimentaria para mantener la inocuidad de los alimentos

Nota 1 Los PPR necesarios dependen del segmento de la cadena alimentaria en el que opera la organización y del tipo de organización;

Nota 2 Son ejemplos de términos equivalentes: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas Veterinarias (BPV), Buenas Prácticas de Fabricación/Manufactura (BPF, BPM), Buenas Prácticas de Higiene (BPH), Buenas Prácticas de Producción (BPP), Buenas Prácticas de Distribución (BPD), y Buenas Prácticas de Comercialización (BPC).

Código: ALE-G	Edición: 1.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 16 de 18

Programa de Prerrequisitos Operativos

medida de control o combinación de medidas de control aplicadas para prevenir o reducir un peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable, y donde el criterio de acción y medición u observación permite el control efectivo del proceso y/o producto

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.

proveedor

organización que proporciona un producto o un servicio

Nota 1 Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.

Nota 2 En una situación contractual, un proveedor puede denominarse a veces "contratista".

proveedor externo

proveedor que no es parte de la organización.

Ejemplo: Productor, distribuidor, minorista o vendedor de un producto, o un servicio.

recuperación de producto

El retiro de un producto de la cadena de suministro por parte del proveedor que se ha declarado como no inocuo, se ha vendido al consumidor final y está disponible para la venta

refrigeración

método físico de conservación con el cual se mantiene una temperatura interna de un producto a máximo 4 °C

registro

documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades realizadas

Nota 1 Los registros pueden utilizarse, por ejemplo, para formalizar la trazabilidad y para proporcionar evidencia de verificaciones, acciones preventivas y acciones correctivas.

Nota 2 En general los registros no necesitan estar sujetos al control del estado de revisión.

requisito

necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria

Nota 1 "Generalmente implícita" significa que es habitual o práctica común para la organización y las partes interesadas el que la necesidad o expectativa bajo consideración está implícita.

Nota 2 Un requisito especificado es aquel que está establecido, por ejemplo, en información documentada

Nota 3 Pueden utilizarse calificativos para identificar un tipo específico de requisito, (por ejemplo, *requisito*) de un producto, requisito de la gestión de la calidad, requisito del cliente, requisito de la calidad.

retiro de producto

El retiro de un producto de la cadena de suministro por parte del proveedor que se ha declarado como no inocuo y que no se ha puesto a la venta en el mercado para el consumidor final

revisión documental

proceso de actualización de la información documentada contenida en algún programa al determinarse que se necesita algún requerimiento adicional o hubo algún cambio significativo.

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el

Código: ALE-G	Edición: 1.0
Fecha de publicación: 2023-01	Página 17 de 18

número de microorganismos

seguimiento

determinación del estado de un sistema, un proceso o una actividad

Nota 1 Para determinar el estado, puede ser necesario verificar, supervisar u observar críticamente.

Nota 2 En el contexto de la inocuidad de los alimentos, el seguimiento se lleva a cabo con una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si un proceso está funcionando según lo previsto.

sistema de gestión

conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, objetivos y procesos para lograr estos objetivos.

Sistema de Gestión de Calidad

parte de un sistema de gestión relacionada con la calidad

Sistema de Gestión del Almacén

parte de un sistema de gestión relacionada con los inventarios del almacén

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.

uniforme completo

se considera como *uniforme completo* al uso de zapatos cerrados, cubrebocas, cofia y a un conjunto de chamarra y pantalones para protección contra el freio o en su defecto un overlo. Los guantes son opcionales pero recomendados

validación documental

proceso en el que se verifica que la información documentada contemple los requerimientos actuales del SGC. De ser así, no se requerirá de una revisión

visitante

persona que accederá a las instalaciones para brindar un servicio, o bien, personal contratado por un *cliente* que laborará constantemente dentro de las instalaciones de RDF y tiene que someterse al reglamento interno

Índice alfabético

Especificación

capacitaciones para el personal del almacén, 3

Limpieza de utensilios

limpieza de alérgenos, de, 9

Programa

control de alérgenos, de, 3