

## **PROCEDIMIENTO GENERAL**

## **MANEJO DE MENUDENCIAS**

### **Registro de cambios:**

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	24-07-2024	Se añade Nota 3 acerca de exhibición en congelado.

### **Registro de aprobación:**

Creado. Fecha: 05-06-23	Revisado. Fecha: 15-06-23	Aprobado. Fecha: 24-07-24
		
Stefanía Ordinez Jefa Zonal de Seg. Alimentaria	Roberto Francolino Jefe Regional de Carnes	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria

## OBJETIVO

---

Establecer una metodología de trabajo para el adecuado manejo y conservación de menudencias de especies vacunas y ovinas, refrigeradas y congeladas; comercializadas tanto en estado refrigerado como congelado.

## ALCANCE

---

A todas las sucursales que no presenten objeciones por parte de la autoridad sanitaria respecto a dicha modalidad de comercialización.

## RESPONSABILIDADES

---

**Personal de carnicería:** es responsable de la aplicación y cumplimiento del presente procedimiento. A su vez, es responsable de informar al gerente de la sucursal y/o a seguridad alimentaria, en caso de detectar alteraciones en las características propias del producto durante el manejo y la conservación del mismo.

**Gerente de sucursal:** es responsable de velar por el cumplimiento del presente procedimiento y definir las correcciones, y/o acciones correctivas y preventivas, en caso de ser necesario.

**Personal de seguridad alimentaria:** es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de visitas o auditorías, así como también de verificar el cumplimiento de las acciones tomadas ante desvíos.

**Auditor externo:** es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de auditorías BPM.

## DEFINICIONES

---

**Venta asistida:** modalidad de venta que consiste en exponer la mercadería en un mostrador para que el cliente seleccione el producto que desea adquirir y el vendedor sea quien prepare y entregue el mismo.

**Venta autoservicio:** modalidad de venta a través de la cual el cliente elige el producto que desea adquirir, ya envasado y rotulado.

## DESARROLLO

---

### 1. Introducción

El Código Alimentario Argentino define con la denominación de menudencias, a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, bazo (pajarilla), mondongo (rumen, librillo y redecilla), cuajar de los rumiantes, intestino delgado (chinchulines), recto (tripa gorda), riñones, pulmones (bofe), encéfalo (sesos), médula espinal (filet), criadillas, páncreas, ubre y las extremidades anteriores y posteriores (patitas de porcinos y ovinos).

### **Recepción de materia prima**

Al recibir la mercadería, el encargado de recepción debe realizar mediciones de temperatura a los productos según su categoría. La mercadería se acepta o rechaza según el criterio de aceptación, detallado en procedimiento de recepción: *"G-PG-002 Recepción de Productos"*.

Asimismo debe verificar las fechas de vencimiento, la documentación del transporte y transportista y realizar una inspección general de la carga.

### **Almacenamiento**

Las menudencias recibidas bajo la condición de fresco se deben almacenar en la cámara de refrigeración donde se asegure una temperatura en el producto máxima de 5°C, mientras que las recibidas en congelación se deben almacenar en la cámara de congelados, donde se asegure una temperatura máxima de -15°C en el producto.

### **Presentación fresco**

La mercadería debe conservar su rótulo original hasta el último trozo a fraccionar y estar protegida con bolsa alimento cristal o envase original provisto por el proveedor, para evitar el daño por frío y contaminaciones.

El operario del sector debe seleccionar el producto que va a fraccionar, y verificar su lapso de aptitud, la cual debe ser superior a 72hs.

Seleccionado el producto, el mismo debe ser trasladado hacia el sector de elaboración y proceder a su manipulación y/o trozado mediante cuchillo y tabla.

#### **➤ *Exhibición en autoservicio en refrigerado***

Los distintos tipos de productos se deben colocar en bandejas de telgopor según clasificación y deben ser envueltos en film. Luego, deben ser pesados y rotulados con la etiqueta que expende la balanza, con aptitud 72hs.

### **Presentación congelado**

El operario del sector debe seleccionar el producto que va a manipular y verificar su aptitud. Para exhibición en refrigeración debe ser superior a 5 días. Para exhibición en congelación debe ser superior a 10 días para productos enteros y de 30 días para productos que se fraccionen en sucursal.

#### **1) Para exhibición en refrigeración:**

#### **➤ *Descongelamiento de mercadería***

Las piezas individuales a manipular se deben trasladar a la cámara de refrigeración del sector carnicería, para poder comenzar allí su proceso de descongelamiento. Una vez ingresadas a la cámara, las mismas deben ser identificadas con la etiqueta "Producto en Proceso de Descongelado" que indique la fecha y hora en que se inicia el proceso de descongelamiento, el cual no debe superar las 48hs, de inicio a fin.



Cod. Interno: 1879820

➤ *Exhibición en autoservicio en refrigerado (\*1)*

Una vez descongeladas las piezas seleccionadas, se deben trasladar al sector de elaboración, colocar sobre tabla y retirar su envase primario mediante apertura del mismo con cuchillo.

Luego, las piezas desnudas deben ser fraccionadas y colocadas sobre bandejas de telgopor. Posteriormente, deben ser envueltas en film transparente, pesadas y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza, la cual cuenta con leyenda "(tipo de menudencia) descongelada. Conservar refrigerada. No recongelar", con aptitud 72hs.

(\*1) **Nota:** No está permitido colocar piezas enteras, descongeladas, envasadas al vacío en su envase original en exhibición en autoservicio en refrigeración, dado que se presentaría un doble vencimiento (consignado en rótulo de origen para el producto congelado y por rótulo de balanza para producto descongelado de 72hs)

2) Para exhibición en congelación

➤ *Exhibición en autoservicio en congelado*

Piezas listas para comercialización (\*2)

Las piezas congeladas seleccionadas deben ser trasladadas desde la cámara de congelados hacia el sector de elaboración, se deben pesar y rotular con la etiqueta que expende la balanza, sin vencimiento, dado que el mismo está consignado en el rótulo de origen.

(\*2) **Nota:** La operación de fraccionado y/o pesado- rotulado deberá realizarse en el menor tiempo posible para evitar corte de cadena de frío.

Piezas que por su volumen, deben ser fraccionadas para su comercialización (\*3)

Las piezas congeladas seleccionadas deben ser trasladadas desde la cámara de congelados hacia el sector de elaboración, se deben fraccionar con sierra, pesar y rotular con la etiqueta que expende la balanza de acuerdo al tipo de producto, con aptitud de 30 días.

(\*3) **Nota:** para la venta de menudencias origen congelado en condiciones de congelación, la sucursal debe poseer una sierra de corte en ambiente refrigerado, y sector de elaboración en la misma sucursal donde se comercializará el producto. Es decir, no está permitido el traslado entre sucursales de menudencias fraccionadas congeladas para su comercialización en congelado.

#### Temperaturas de exhibición

##### Exhibición en congelado

La temperatura del producto en exhibidora de autoservicio congelado debe asegurar en el centro del mismo, -18°C.

##### Exhibición en refrigerado

La temperatura del producto en el mostrador al igual que en la exhibidora de autoservicio debe estar comprendida en el rango de 0 a 5°C.

#### Volumen sobrante del día

##### ➤ *Autoservicio en refrigerado*

Al finalizar la jornada, se debe realizar una revisión en la exhibidora de todas las bandejas. Aquellas bandejas que, por alguna razón (etiquetas manchadas, envases rotos, excesiva cantidad de sangre, agua, etc.), deban ser re-empacadas se deben retirar de la venta, cambiar su bandeja (si fuese necesario), envolver con film y rotular con la etiqueta que expende la balanza, siempre que esta operatoria permita cumplir con las 72hs de vida útil definidas para el producto, es decir, sólo podrá realizarse el día en que se fraccionó y envasó la mercadería. Una vez acondicionadas, se deben colocar nuevamente en la exhibidora de autoservicio.

#### DOCUMENTOS ASOCIADOS

No aplica.

#### DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-001 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.  
SUC-ML-002 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.  
G-PG-002 Recepción de Productos