


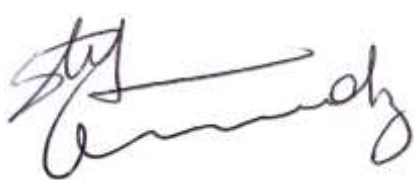

## **PROCEDIMIENTO GENERAL**

### **MANEJO DE LA CARNE PICADA ELABORADA EN** **SUCURSAL**

#### **Registro de cambios:**

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	12/08/2021	Modificación alcance. Definición del almacenamiento de recortes para elaboración de picada magra. Modificación de decomiso.

#### **Registro de aprobación:**

Creado. Fecha: 09-10-2019	Revisado. Fecha: 30-06-2021	Aprobado. Fecha: 12-08-2021
		
Ma. Agostina Mellano Analista Seg. Alimentaria	Stefanía Ordinez Jefa Zonal de Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria

## OBJETIVO

---

Establecer una metodología de trabajo para la elaboración, el manejo y la conservación de la carne picada CA y magra.

## ALCANCE

---

A todas aquellas sucursales que hayan sido autorizadas por la autoridad sanitaria de competencia, o bien no hayan sido objetadas para dicha operación de manera anticipada.

## RESPONSABILIDADES

---

**Personal de carnicería:** es responsable del 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 la elaboración, el manejo y la conservación del mismo.

**Gerente de sucursal:** es responsable de velar por el cumplimiento del presente procedimiento y definir correcciones y acciones preventivas o correctivas, 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:** es una 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

---

Las sucursales reciben los cortes envasados al vacío desde origen y realizan el proceso de picado en la sucursal. La venta de este producto puede ser por mostrador o por autoservicio.

### Venta de carne picada por mostrador o venta asistida

- **Carne picada CA**

En el caso de la venta de carne picada por mostrador, la sucursal debe realizar los siguientes pasos:

- Seleccionar los cortes a picar de fórmula.

- Picar el producto (máximo 1 bacha).
- Colocar el producto en la bacha de acero inoxidable u otro material sanitario <sup>(\*)</sup>, de manera extendida y no superar los 10 cm de alto en toda la masa.
- Llevar la bacha con protección y rotulación a cámara, hasta alcanzar una temperatura menor a 5°C en el centro del producto.
- Registrar la temperatura en la planilla *RG-SUC-PG-003* (Ver *IT-SUC-PG-003 Toma de temperatura de carne picada*).
- Exhibir en mostrador.
- Decomisar el remanente de producto que haya quedado en la bacha, al finalizar el día.

**(\*) Nota:** Se debe realizar una limpieza de la bacha antes de colocar la primera producción de carne picada y, cada vez que se vacía (previo a rellenarla con otra producción). Los pasos para la limpieza se pueden encontrar en el Manual POES (*SUC-ML-002 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento*)

- **Carne picada magra**

En el caso de venta de carne picada magra sólo se debe realizar a pedido del cliente bajo esta modalidad.

**Venta de carne picada por autoservicio**

- **Carne picada CA**

En el caso de la venta de carne picada por autoservicio, la sucursal debe realizar los siguientes pasos:

- Seleccionar los cortes a picar de fórmula.
- Picar el producto <sup>(\*)</sup>.
- Fraccionar el producto en bandejas de tergopol, envolver con film y rotular con la etiqueta que expende la balanza, cuya aptitud es de 24hs.
- Almacenar las bandejas en cámara de carnes hasta alcanzar una temperatura inferior a 5°C en el centro del producto.
- Registrar la temperatura en la planilla *RG-SUC-PG-003* (Ver *IT-SUC-PG-003 Toma de temperatura de carne picada*).
- Exhibir por autoservicio.

**(\*) Nota:** se recomienda picar la bolsa completa de fórmula en el momento de la producción. En caso que, no se pique la totalidad de la bolsa, el remanente debe conservarse en su bolsa de origen con una etiqueta blanca que contenga la fecha de apertura del envase, para su uso dentro de las 24hs.

- **Carne picada magra**

En el caso de la venta de carne picada magra por autoservicio, la sucursal debe realizar los siguientes pasos:

- Seleccionar las puntas/ recortes provenientes de las pulpas (nalga, cuadrada, bola de lomo) que se generen como resultado de la actividad durante el día, almacenados en la bacha de acero u otro material sanitario, en el mostrador.
- Picar el producto <sup>(\*)</sup>.
- Fraccionar el producto en bandejas de tergopol, envolver con film y rotular con la etiqueta que expende la balanza, cuya aptitud es de 24hs.
- Almacenar las bandejas en cámara de carnes hasta alcanzar una temperatura inferior a 5°C

en el centro del producto.

- Registrar la temperatura en la planilla *RG-SUC-PG-003* (Ver *IT-SUC-PG-003 Toma de temperatura de carne picada*).
- Exhibirlo por autoservicio.

En ambos casos, se debe realizar una revisión en la góndola de todas las bandejas antes de finalizar el turno de la mañana y antes de finalizar el turno de la noche.

Al finalizar el turno de la mañana, todas aquellas bandejas que por alguna razón (etiquetas manchadas, envases rotos, excesiva cantidad de sangre, agua, etc.) deban ser re-embasadas, se deben retirar de la venta, cambiar la bandeja (si fuese necesario), envolver con film y rotular con la etiqueta que expende la balanza cuya aptitud es de 24hs. Una vez acondicionadas, se deben colocar nuevamente en la góndola de autoservicio.

Al finalizar el turno de la noche, las bandejas de carne picada deben ser retiradas de la venta y decomisarse.

### **Buenas prácticas para el procedimiento de picado de carne**

Para el procedimiento de picado de carne se debe cumplir con las siguientes pautas de trabajo:

- ✓ **Temperatura de almacenamiento de las bolsas de fórmula:** la temperatura de los productos a procesar debe mantenerse entre -1°C y 2°C. Estas temperaturas favorecen el tiempo de enfriado posterior al proceso de picado.
- ✓ **Picadora de carne:** las cuchillas y moldes de la picadora de carne deben encontrarse en **óptimas condiciones**, con el fin de acelerar el proceso.
- ✓ **Equipo de frío del sector:** el equipo debe estar siempre encendido con la temperatura de funcionamiento definida (menor a 10°C).
- ✓ **Carne picada embasada en bandejas de tergopol:** se debe mantener la producción embasada (bandeja etiquetada), en canastos apilables o carros para favorecer la circulación de frío, hasta alcanzar una temperatura de 5°C en el centro del producto.

### **DOCUMENTOS ASOCIADOS**

---

IT-SUC-PG-003 Registro de temperatura de la carne picada.

RG-SUC-PG-003 Toma de temperatura de carne picada.

### **DOCUMENTOS RELACIONADOS**

---

SUC-ML-001 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

SUC-ML-002 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento