




MANUAL

BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 10-02-2021	Revisado. Fecha: 21-05-2021	Aprobado. Fecha: 06-10-2021
		
Ma. Agostina Mellano Analista Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria

OBJETIVO

El objetivo del presente manual es establecer los requisitos generales y esenciales de las buenas prácticas de almacenamiento empleadas para la manipulación de los alimentos destinados al consumo humano.

ALCANCE

A todos los centros de distribución y la base de transferencia.

RESPONSABILIDADES

Gerente de depósito / personal del depósito: es responsable de implementar el presente procedimiento.

Gerentes zonales / personal de seguridad alimentaria / auditor externo: es responsable de supervisar (a través de visitas o auditorías) el cumplimiento de las buenas prácticas de almacenamiento en el establecimiento.

DEFINICIONES

CAA: responde a las iniciales del “Código Alimentario Argentino”. Es un conjunto de disposiciones nacionales que rige la producción de alimentos en nuestro país (Ley 18.284).

Alimento apto para el consumo humano: es aquel que es inocuo, comestible y se encuentra en buen estado de conservación.

Producto perecedero: es aquel que, en razón de su composición y/o características fisicoquímicas y biológicas, puede experimentar alteraciones de diversa naturaleza que disminuyan o anulen su aceptabilidad en lapsos variables. Exigen condiciones especiales de conservación, almacenamiento y transporte.

Producto no perecedero: son aquellos alimentos que no forman parte de la categoría de perecederos y se deterioran principalmente por una deficiencia en el manejo de los mismos (ej. productos enlatados abollados).

Alimentos congelados: son aquellos que se almacenan a temperaturas de congelación (normalmente temperaturas menores a -18°C).

Alimentos refrigerados: son aquellos que se almacenan a temperaturas de refrigeración (normalmente temperaturas entre 0°C y 5°C).

Vida útil: es el tiempo que un producto se considera apto para ser consumido. Su finalización se indica a través de la fecha de vencimiento que figura en el envase.

Agente contaminante: cualquier agente extraño al alimento (físico, químico o microbiológico) capaz de producir un efecto negativo en la salud del consumidor.

Microorganismos: son los seres vivos más pequeños que solo pueden verse a través del microscopio. Estos se alimentan, se reproducen y en algunas ocasiones, generan toxinas que contaminan los alimentos causando enfermedades.

Algunos ejemplos de microorganismos son: bacterias, virus, mohos, levaduras y parásitos.

Toxina: sustancia tóxica producida por microorganismos.

Bacterias: son organismos unicelulares que pueden transmitirse a través del agua, alimentos, personas, plagas, etc.

Bacterias patógenas: son microorganismos que causan enfermedades en el hombre.

ETA: responde a las iniciales de las “Enfermedades Transmitidas por Alimentos”.

Grupo o población de riesgo: constituido por aquellas personas que, debido a ciertas características (biológicas, físicas y/o sociales), tienen mayor probabilidad de contraer determinadas enfermedades a través de los alimentos.

BPA: responde a las iniciales de las “Buenas Prácticas de Almacenamiento”.

MIP: responde a las iniciales del “Manejo Integrado de Plagas”.

POES: responde a las iniciales de los “Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento”.

Agentes químicos: sustancias orgánicas o inorgánicas, naturales o sintéticas y carentes de vida propia, que estando presentes en el alimento puedan ser absorbidas por el organismo y causar efectos adversos a las personas expuestas.

Aditivos alimentarios: es aquella sustancia que, sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionalmente a los alimentos en cantidades mínimas con objeto de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación.

Alérgenos: es una sustancia que puede provocar una reacción alérgica en el consumidor.

Limpiador: producto químico (desengrasante) utilizado para la limpieza de superficies.

Saneador: producto químico (sanitizante) utilizado para la desinfección de superficies.

DESARROLLO

La Anónima cuenta con distintos tipos de centros de distribución y/o bien con áreas diferenciadas dentro de los mismos que permiten almacenar los productos según sus características. A saber:

Depósitos de alimentos no perecederos (depósito de secos): son aquellos establecimientos o áreas en los que se almacenan productos a temperatura ambiente.

Depósitos de alimentos perecederos: son aquellos establecimientos o áreas en los que se almacenan productos a una temperatura de congelación o refrigeración, según sea el alimento a almacenar.

Depósitos de frutas y verduras: son aquellos establecimientos o áreas en los que se almacenan productos frutihortícolas.

1. Introducción

A lo largo de la cadena agro alimentaria los alimentos son sometidos a diferentes procesos de elaboración y situaciones de riesgo que pueden contaminarlos.

Las **Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)** constituyen un conjunto de normas y procedimientos que se deben cumplir durante la manipulación de productos listos para el consumo con el fin de garantizar que estos sean **inocuos**, es decir, que no causen enfermedades para el consumo humano.

Las BPA se emplean a lo largo de **toda la cadena agro alimentaria** y son de **carácter obligatorio**, es decir que son exigidos por la legislación nacional (C.A.A).

El objetivo principal de su implementación es evitar las denominadas “**Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)**”. Es por esto que resulta fundamental que el **manipulador de alimentos** conozca y respete las BPA.

1.2 Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Se denominan **ETA** al conjunto de enfermedades (infecciones, toxi-infecciones e intoxicaciones) que se producen en el consumidor debido a la ingestión de alimentos contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, originados por alguna deficiencia a lo largo de la cadena agro alimentaria.

Este tipo de enfermedades afecta principalmente a las poblaciones de riesgo (ancianos, mujeres embarazadas, niños e inmunodeprimidos).

1.2.1 Clasificación de las ETA

- ✓ **Infecciones alimentarias:** se producen cuando se consumen alimentos contaminados con *agentes infecciosos* específicos, tales como bacterias, virus, hongos, parásitos que se establecen y multiplican en el consumidor y causan una enfermedad. La presencia de estos suele generar cambios de sabor, olor o, incluso, alteraciones en el aspecto del producto.
- ✓ **Intoxicaciones alimentarias:** se producen cuando se consumen alimentos contaminados con *cantidades suficientes de toxinas o con agentes químicos* que se encuentren presentes en el alimento, o que se incorporan a éste de modo accidental o intencional, en cualquier etapa de la elaboración de un alimento.
- ✓ **Toxi-infecciones alimentarias:** se producen cuando se ingieren alimentos con una cierta *cantidad de microorganismos capaces de producir o liberar toxinas* en el interior del organismo, una vez ingeridos.

2. Peligros en los alimentos

Se denomina peligro a todo **agente físico** (restos de madera, plástico, metal, vidrio, etc.), **químico** (pesticidas, aditivos alimentarios, alérgenos, productos químicos, detergentes, desengrasantes, etc.) o **biológico** (bacterias, toxinas, parásitos, hongos y/o virus) que, presente en un alimento, puede provocar **daño a la salud** de quien lo consume.

Cualquiera sea el origen del peligro, el riesgo de contaminación puede disminuirse manteniendo las **condiciones de higiene adecuadas** (tanto del establecimiento como del

manipulador) que permitan garantizar la inocuidad del alimento, controlando la relación de **tiempo-temperatura** en los productos, es decir, evitando los tiempos de exposición prolongados de un alimento a una temperatura peligrosa y/o **previniendo la contaminación cruzada** a lo largo de toda la cadena de comercialización.

Los **peligros biológicos** (asociados a la presencia de bacterias patógenas) son la **causa principal** de la mayoría de las ETA.

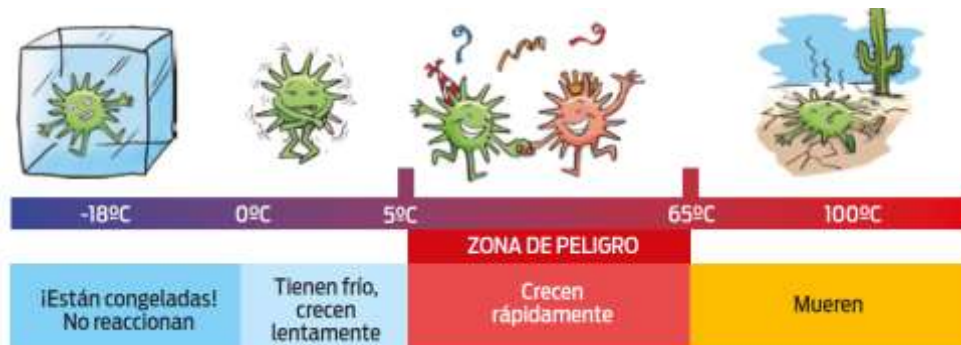
2.1 Peligros biológicos

Existen varios factores que favorecen el crecimiento de las bacterias. Los mismos se detallan a continuación:

- **Temperatura**

Existe un rango de temperaturas comprendido entre **5°C y 65°C** (conocido como “**zona de peligro**”), que favorece el crecimiento de los microorganismos causantes de enfermedades (patógenos). Es decir, entre estas temperaturas, las bacterias se multiplican (aumentan rápidamente) hasta alcanzar valores capaces de enfermar al consumidor.

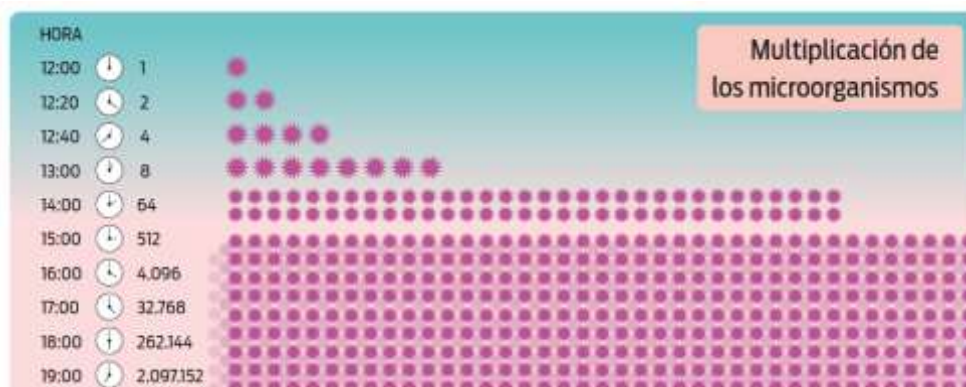
Figura I: Representación del rango de temperaturas vs el crecimiento de las bacterias.



- **Tiempo**

Las bacterias necesitan tiempo para multiplicarse. En condiciones ideales o favorables (alimento, agua, temperatura dentro de la zona de peligro y oxígeno), los microorganismos **se multiplican cada 20 minutos** aproximadamente.

Figura II: Representación del tiempo vs cantidad de bacterias

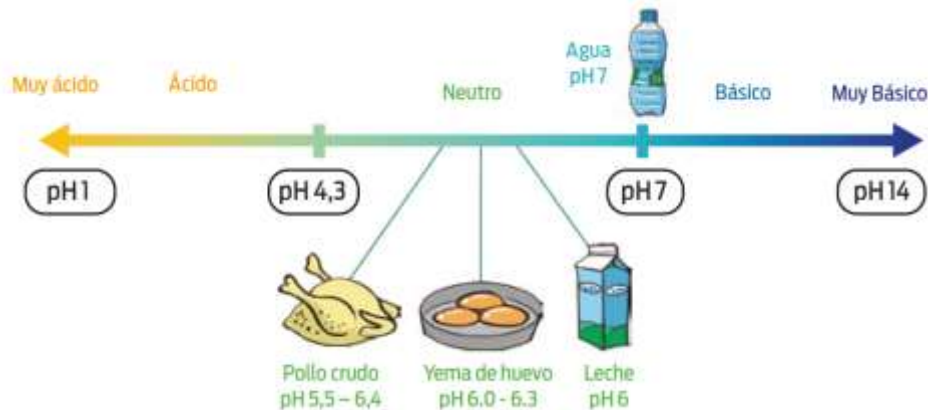


- **pH de los alimentos**

Los microorganismos patógenos se multiplican con mayor rapidez en alimentos que poseen un pH cercano a 7 (neutro).

La mayoría de los microorganismos no se multiplican a pH menores a 4,3 o mayores a 7.

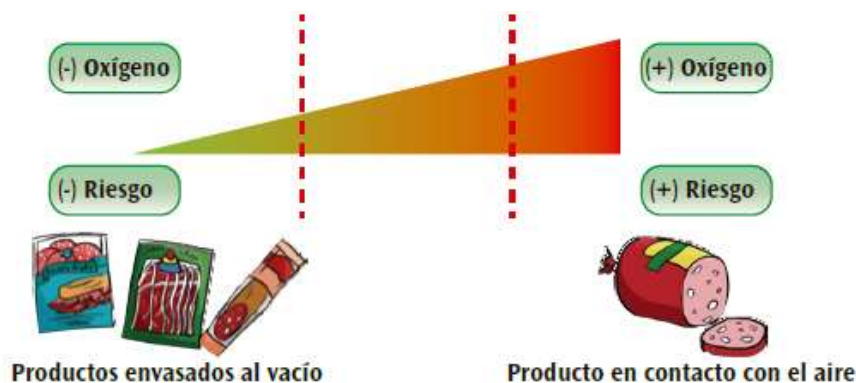
Figura III: Escala de pH



- **Oxígeno**

La mayoría de los microorganismos necesitan oxígeno para poder multiplicarse. Es por eso que, los productos envasados al vacío (sin oxígeno) tienen menor riesgo de crecimiento microbiano.

Figura IV: Cantidad de oxígeno vs riesgo.

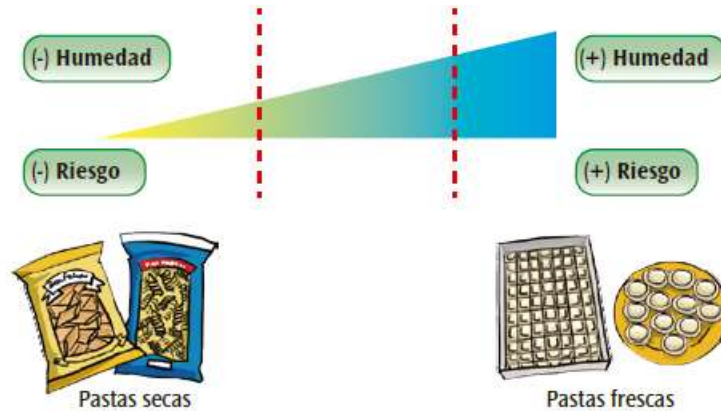


- **Humedad**

La disponibilidad de agua de un alimento es uno de los principales factores que determina la facilidad con la que un determinado microorganismo puede multiplicarse en él y consecuentemente deteriorarlo. El desarrollo de microorganismos en los productos alimenticios está, en gran parte, determinado por el agua disponible en el alimento. **Cuanto mayor es la cantidad de agua disponible en el alimento, mayor será la facilidad de crecimiento de los microorganismos en este.**

Los alimentos con bajo contenido en agua (como las pastas secas) no son adecuados para el crecimiento de microorganismos y por ello tienen una vida útil mucho mayor que los alimentos que contienen agua en su composición (pasta fresca).

Figura V: Humedad vs Riesgo



- **Nutrientes**

Los microorganismos necesitan nutrientes para crecer y multiplicarse. El mayor o menor contenido en proteínas, en azúcares y en otros nutrientes determinan el tipo de microorganismo capaz de crecer en el alimento. **Cuanto más sustancias nutritivas posea el alimento, mayores posibilidades ofrece para el desarrollo de las bacterias.**

2.2 Tipos de contaminación cruzada

Se denomina contaminación cruzada a la transferencia de agentes de un alimento o superficie contaminado a otro/a que no lo está.

Este tipo de contaminación puede generarse por:

- **Contacto directo:** transferencia de agentes contaminantes de un alimento a otro (ej.: contacto directo de alimentos de distinta especie o entre crudos y cocidos).
- **Contacto indirecto:** transferencia de agentes contaminantes de un alimento a otro a través de utensilios, superficies, manos del colaborador y otros intermediarios.

Figura VI: Representación de contaminación cruzada.



Cuanto mayor es la manipulación de un producto alimenticio, mayor será la probabilidad de poner en riesgo su inocuidad. Esto puede impactar negativamente en la vida útil del alimento, reduciendo la misma.

3. Higiene alimentaria

Tal como se menciona anteriormente, el riesgo de contaminación de un alimento puede disminuir, entre otras cosas, si se mantienen las **condiciones de higiene adecuadas**.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define como **higiene alimentaria** al conjunto de condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad sanitaria de los alimentos. Estas condiciones incluyen, no solo la estructura del establecimiento, sino también: la **higiene y hábitos del personal**, el **programa de higiene**, la **recepción de la mercadería**, el **manejo de los productos almacenados**, el **manejo de residuos** y el **manejo integrado de plagas**.

3.1 Higiene y hábitos del personal

Se denomina **manipulador de alimentos** a toda persona que está en contacto directo o indirecto con los alimentos a lo largo de la cadena agro alimentaria.

El manipulador de alimentos cumple un rol importante para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que manipula. Para obtener alimentos inocuos, el mismo debe conocer y respetar las siguientes normas:

✓ Salud del manipulador

El manipulador debe:

- Poseer la libreta sanitaria/carnet de manipulador vigente.
- Tener buen estado de salud.
- Dar aviso al superior en caso de tener malestares estomacales, respiratorios o presentar heridas.

✓ Higiene y hábitos

La higiene personal en el manipulador es de vital importancia para reducir las posibilidades de contaminación de los alimentos y prevenir las ETA.

El manipulador debe:

- Mantener la higiene personal diaria (cabello limpio, corto y/o recogido; barba prolija).
- Utilizar el uniforme limpio (*) y en buen estado.
- Lavarse las manos con frecuencia.

(*) **Nota:** El uniforme consta de: campera, remera, buzo, pantalón corto/largo y/o mameluco térmico y calzado de seguridad, según corresponda.

El manipulador **no** debe:

- Fumar, comer, beber (*), masticar chicle o salivar en el lugar de trabajo.
- Guardar alimentos, bebidas, entre otros en los casilleros.

(*) **Nota:** El manipulador solo podrá beber agua en el lugar de trabajo.

3.1.1 Lavado de manos

Para realizar una correcta higiene de manos, se deben seguir los siguientes pasos:

PASO 1: Arremangarse hasta el codo y mojarse las manos.

PASO 2: Colocarse jabón bactericida y frotarse las manos y antebrazos.

PASO 3: Enjuagarse bien, eliminando el jabón.

PASO 4: Secarse con papel descartable.

Figura VII: Técnica para una correcta higiene de manos.



3.2 Programa de higiene

Este programa es fundamental para asegurar que los materiales y el lugar de trabajo no sean una fuente de contaminación para los alimentos.

La **higiene** exige una **limpieza y desinfección** eficaz y frecuente en el establecimiento.

Se denomina **limpieza** a la tarea que permite remover físicamente la “suciedad visible” (ej. restos de alimentos, grasa, tierra, etc.) y **desinfección** a la tarea que permite reducir el número de microorganismos existentes a niveles que no sean perjudiciales para la salud.

El programa detalla los procedimientos de higiene de cada uno de los sectores que pueden encontrarse dentro de los distintos tipos de centros de distribución. El mismo se debe aplicar para todas las instalaciones estructurales (techos, pisos, paredes, entre otras), los equipos y las herramientas de trabajo. Además, en este se deben detallar los productos y los elementos que se utilizan para la limpieza y desinfección y las frecuencias para la realización de cada tarea.

Actualmente, los productos químicos que se utilizan para la higiene cuentan con las aprobaciones de los organismos competentes, las fichas técnicas y las hojas de seguridad correspondientes.

Estos poseen altas concentraciones y su aplicación o uso en forma pura puede dañar la salud del usuario y/o las instalaciones del establecimiento. A su vez, en caso que no se enjuague de manera correcta el lugar de apoyo de un producto alimenticio, también pueden provocar una contaminación química. Por tal motivo, siempre se deben utilizar **siguiendo las indicaciones del fabricante y se deben diluir a través de un dosificador** (estación dilutora).

Los productos químicos deben **almacenarse en lugares específicos** y sus **envases no deben presentar roturas ni pérdidas**, de manera de evitar un derrame y por ende una contaminación química (Ver Figura IX).

Figura VIII: Almacenamiento de productos químicos.



3.3 Recepción de mercadería

El traslado de la mercadería desde los distintos puntos de la cadena debe asegurar la conservación de la misma en óptimas condiciones.

Al momento de recepcionar los productos (tanto perecederos como no perecederos), se debe realizar la inspección del camión o transporte y la del transportista (Ver *G-PG-002 Recepción de productos*) según se detalla a continuación:

- **Inspección del camión o transporte:** habilitación, higiene e integridad externa e interna de la caja e inexistencia de plagas en su interior.
- **Transportista:** vestimenta (ropa clara e higiene adecuada) y libreta sanitaria/carnet de manipulador vigente.

Una vez realizada la inspección visual, se debe verificar la integridad de la mercadería y el rotulado de los mismos.

En el caso de los productos perecederos, además de los controles mencionados anteriormente, se debe controlar la temperatura de los mismos siguiendo el procedimiento correspondiente.

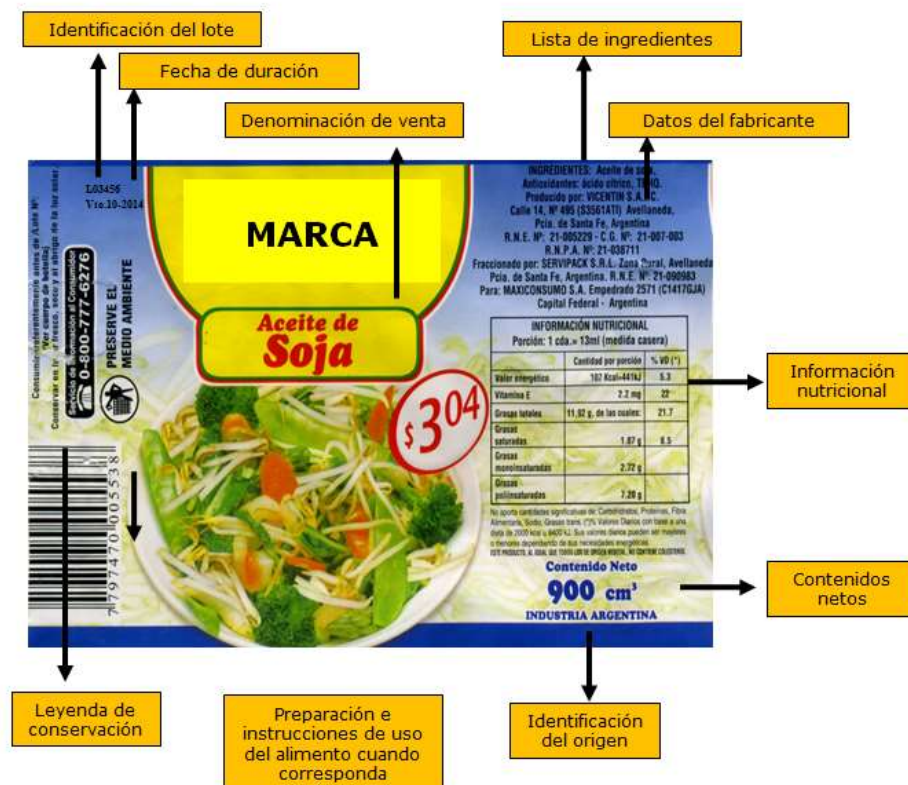
3.3.1 Rotulación de productos alimenticios

La **legislación nacional** (C.A.A) exige que todo alimento que esté envasado y sea puesto a la venta para que un cliente se sirva (autoservicio), debe presentar un rótulo con la siguiente **información obligatoria**:

- Denominación de venta del alimento.
- Lista de ingredientes.
- Contenidos netos.
- Identificación del origen.
- Datos del fabricante (nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados).
- Identificación del lote.
- Fecha de duración o fecha de vencimiento.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.
- Información nutricional (información facultativa).

A su vez, se podrá presentar la leyenda de conservación, según corresponda.

Figura IX: Información obligatoria del Rótulo de Productos Alimenticios



Por otro lado, los productos frutihortícolas deben presentar otro tipo de información obligatoria dependiendo si el producto corresponde a frutas cítricas (ej.: limón, pomelo, naranja, entre otras), frutas de carozo y pepita (ciruela, cereza, manzana, entre otras) u hortalizas (batata, cebolla, papa, entre otras) (Ver *Manual de Frutas y Verduras*).

Al momento de recepcionar los productos se debe controlar la **fecha de duración o de vencimiento** (según corresponda).

3.3.1.1 Fecha de duración o de vencimiento

La **vida útil** es el tiempo durante el cual un producto se considera apto para ser consumido. Su finalización se indica a través de la **fecha de duración o de vencimiento** que figura en el envase.

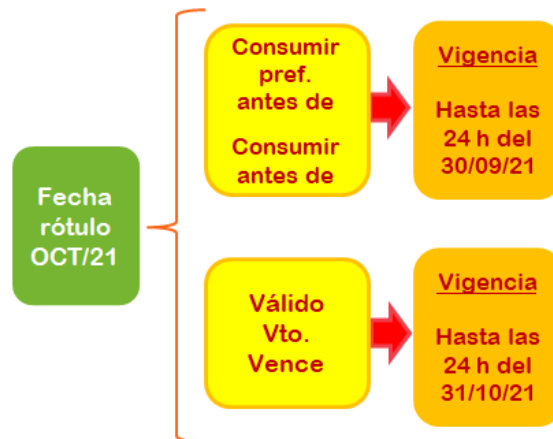
Existen dos formatos de fechas de vencimiento para indicar la duración en los productos alimenticios:

- DIA/MES o DIA/MES/AÑO: para los productos que tengan una duración mínima no superior a los tres meses.
- MES/AÑO: para los productos que tengan una duración mínima de más de tres meses.

A su vez, existen dos formatos de leyenda:

- Consumir preferentemente antes de... / Consumir antes de...: el producto podrá ser consumido hasta las 24 hs. del día anterior a la fecha mencionada
- Vence / Vencimiento / Vto. / Validez / Val. / Valido hasta... / Venc., etc.: el producto podrá ser consumido hasta las 24 hs. del mismo día que indica la fecha de vto.

Figura X: ejemplo de formato de fecha y leyenda de vencimiento.



3.4 Manejo de los productos almacenados

Muchas de las ETA se producen por errores que se cometen durante el almacenamiento de los productos alimenticios.

Las reglas para almacenar adecuadamente un producto son:

- **Respetar la temperatura requerida**: los productos se deben almacenar de acuerdo a sus características y temperaturas de conservación.

- **Respetar el estibado y la sectorización:** los productos deben almacenarse a una **altura mínima de 15 cm sobre el piso** (sobre pallets, en estanterías sanitarias, entre otros) y **separados de la pared** a una **distancia mínima de 30 cm** para permitir la inspección, ventilación y la circulación de aire frío, si correspondiese.
A su vez, todos los productos (principalmente los alimentos) deben almacenarse en función de sus características, evitando la contaminación física o química entre sí.
- **Respetar el orden e higiene:** se debe mantener la higiene de los lugares donde se guardan los productos (eliminando el polvo, las goteras y los restos de alimentos derramados) para reducir los focos de contaminación y de atracción de plagas.
- **Respetar la adecuada rotación:** se debe utilizar el sistema FEFO (first expires, first out) que permite distribuir los productos, seleccionando primero los que tienen fecha de vencimiento más próxima y luego los productos con fechas de vencimiento posteriores (primer vence, primero sale).
Este sistema tiene como **ventajas:** ofrecer productos de mayor vida útil al cliente, prevenir el vencimiento de productos los depósitos, evitar la pérdida económica por merma y el deterioro del envase por excesiva manipulación.


Figura XI: Representación de un correcto almacenamiento de mercadería.



3.4.1 **Devoluciones de productos**

La devolución de un producto o el cambio por otro es un derecho que tiene el consumidor, el cliente o el comprador cuando por diversas razones el mismo no se ajusta a las cláusulas pactadas. Algunos ejemplos de esto pueden ser:

- **Productos vencidos:** son aquellos que ya cumplieron con la vida útil asignada y declarada en su rótulo por el fabricante.
- **Productos defectuosos:** son aquellos que poseen fallas en el contenido o continente (envase), tales como: deterioro en los envases (abolladuras, roturas), rotulado ilegible, productos que perdieron la cadena de frío, entre otros.

	<p style="text-align: center;">MANUAL Buenas Prácticas de Almacenamiento</p>	<p>CD-ML-001 Fecha: 06-10-2021 Revisión: 000 Página 14 de 16</p>
---	---	--

Para realizar un manejo adecuado de los productos arriba mencionados, se deben seguir las siguientes pautas:

- Estibar las devoluciones en áreas separadas de los productos aptos.
- Identificar las mismas a través de un cartel que indique: *“Mercadería para devolución”*; *“Productos no aptos para la venta”* o sus equivalentes.
- Mantener el orden e higiene del sector.
- Reducir su permanencia en el centro de distribución al menor tiempo posible.

Figura XII: Representación de un área de “Mercadería no apta para la venta”.



3.5 Manejo de residuos

Los residuos en las áreas de almacenamiento de los alimentos pueden ser un **foco de contaminación directo**, si toman contacto con los alimentos, o **indirecto**, si contaminan las superficies donde se almacenan alimentos o bien si sirven de abrigo y alimento para plagas.

Para realizar un manejo adecuado de los residuos, se deben seguir las siguientes pautas:

- Identificar los contenedores con la leyenda **“Residuos”**.
- Mantener siempre los contenedores con tapa.
- Colocar bolsas dentro de los contenedores.
- Mantener una frecuencia de retiro adecuada al volumen de residuos que se generan.
- Higienizar los contenedores y el área diariamente al finalizar la jornada.

3.5.1 Clasificación de residuos

En los depósitos, los residuos se separan y clasifican en:

- Sólidos orgánicos (restos de comida, carne, fruta, verdura, cartones mojados, entre otros).
- Sólidos inorgánicos (latas de conservas, vidrios, telgopor, plásticos, nylon, entre otros).
- Cartón y madera (cajas de cartón, cartones de madera, entre otros).

3.5.2 Disposición de residuos

La **disposición intermedia** de los residuos se realiza en los contenedores que se encuentran en distintas áreas dentro de los centros de distribución. Estos deben ser retirados **diariamente al finalizar la jornada de trabajo** o bien **cuando se haya completado el volumen del contenedor**.

Luego son llevados a contenedores plásticos con tapa de mayor volumen que permiten el acopio de las bolsas de residuos resultantes de la disposición intermedia para la **disposición final**. En esta área también se encuentran otros contenedores destinados al almacenamiento por separado de cartones, nylons o plástico descartables.

Los residuos deben ser retirados del centro de distribución con una frecuencia tal que evite el acopio de los mismos. El retiro se debe llevar a cabo a través del municipio o de empresas privadas contratadas especialmente para este fin.

3.6 Manejo Integrado de plagas (MIP)

Se denomina plaga a aquellos animales, aves o insectos que comen, destrozan y contaminan los alimentos, transmitiendo enfermedades y provocando grandes perjuicios económicos y riesgos para la salud.

Las plagas necesitan **3 elementos fundamentales** para poder vivir, crecer y reproducirse. A estos elementos se los suele llamar **“el triángulo de vida de las plagas”** e incluyen: **alimento** (alimentos o sus residuos), **agua** (agua de goteras, derrames o alimentos que contengan agua) y **abrigo** (lugar para que armen su guarida: agujeros en las paredes o techos, rincones aislados creados por mercaderías que no se movieron en el tiempo, etc.)

Figura XIII: Imagen de “el triángulo de vida de las plagas”



Las plagas más comunes detectadas en los centros de distribución son: insectos (rastreros: cucarachas, voladores: moscas), roedores y aves (palomas y gorriones) (*).

(*) **Nota:** Si bien, los animales domésticos tales como gatos o perros no son considerados plagas, estos también deben estar excluidos de los sectores de manipulación de alimentos.

Estos tipos de plagas pueden evidenciarse no sólo a través de la visualización de los animales vivos o muertos, sino también por el hallazgo de sus deyecciones, alimentos mordidos o roídos, huellas o marcas grasientas sobre las paredes.

Para prevenir la infestación de plagas o erradicar las mismas, en los centros de distribución se aplica un **programa de manejo integrado de plagas** (Ver *G-ML-002 Manejo Integrado de Plagas*).

El programa incluye una parte preventiva cuya responsabilidad corresponde al área de mantenimiento o bien los colaboradores o supervisores que trabajan en el centro de distribución y tiene como objetivo impedir el ingreso de plagas aplicando medidas de exclusión (sellado de agujeros o aberturas en pisos, techos, paredes, puertas, ventanas utilizando mallas metálicas, burletes y cortinas de aire, entre otros) y/o bien mantener las ventanas, puertas y portones cerrados.

A su vez, el programa también incluye una parte preventiva/correctiva cuya responsabilidad corresponde a una empresa tercerizada. Es decir, se realiza un programa (uso de cebaderos, procedimiento de desinfección, entre otros) con una empresa habilitada para la ejecución de esta tarea que utiliza productos químicos aprobados para tal fin.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

No aplica.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

Código Alimentario Argentino.

Manual de Frutas y Verduras.

G-PG-002 Recepción de productos.

G-PG-001 Recepción de productos en CDs de Frutas y Verduras