

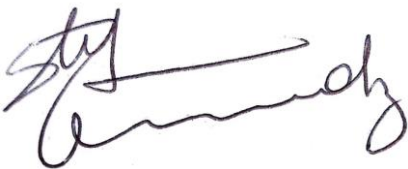


PROCEDIMIENTO GENERAL

MANEJO DE MILANESAS

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	05-06-2023	Ampliación de especies de carne. Actualización de cartelera referente a “no volver a congelar” en mostradores de venta asistida.

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 05-06-2021	Revisado. Fecha: 22-07-2021	Aprobado. Fecha: 12-08-2021
		
Stefanía Ordinez Jefa Zonal de Seg. Alimentaria Trelew- Viedma	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria

OBJETIVO

Establecer una metodología de trabajo para el adecuado manejo de milanesas de carne vacuna, porcina y de pollo origen congelado tanto para su venta en estado congelado como en refrigerado.

ALCANCE

Al sector carnicería de todas aquellas sucursales que hayan sido autorizadas por la autoridad sanitaria de competencia, o bien no hayan sido objetadas para el descongelamiento de este tipo de productos por parte de la misma.

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 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 o 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 las 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.

IQF: individual quick freezing, método a través del cual el producto en piezas se congela de manera individual, lo que permite separarlas fácilmente una de las otras.

DESARROLLO

1. Introducción

Se entiende por “Milanesa de...” al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne (artículo 443 bis res. Conj. SPReI 1-E/2017 y SAV 1-E/2017, 9/1/2017).

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 que se detalla a continuación:

Productos	Min Aceptable (°C)	Max Aceptable (°C)
Super congelados	-24	-15

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

La mercadería se recibe desde el proveedor en presentación a granel o bien ya fraccionado en bandejas de Telgopor envueltas con film.

Almacenamiento

Las milanesas congeladas se deben almacenar en la cámara de congelados, donde se asegure una temperatura de -18°C en el producto.

Fraccionamiento en congelado

El operario del sector debe seleccionar la mercadería a granel que va a fraccionar, y verificar su aptitud, la cual no debe superar a la del producto fraccionado.

Las piezas individuales se deben colocar sobre bandejas de Telgopor y envolverse con film transparente.

➤ Exhibición en congelado

Las piezas fraccionadas, colocadas sobre bandejas de Telgopor y envueltas con film transparente deben ser pesadas y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza, con aptitud 30 días (*1).

(*1) Nota: para la venta de milanesas origen congelado a granel en condiciones de congelación, la sucursal debe poseer sector de elaboración en la misma sucursal donde se comercializará el producto. Es decir, no está permitido el traslado entre sucursales de milanesas congeladas origen a granel fraccionadas para su comercialización en congelado.

Para la presentación del producto envasado en origen, las bandejas deben ser pesadas y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza sin vencimiento, dado que el mismo está consignado en el rótulo de origen.

➤ Exhibición en autoservicio en refrigerado

Las piezas fraccionadas, colocadas sobre bandejas de Telgopor y envueltas en film transparente deben ser pesadas y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza, con aptitud 72hs.

Para la presentación del producto envasado en origen, las bandejas deben ser pesadas y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza con aptitud 72hs.

➤ Exhibición en mostrador de venta asistida en refrigerado

	<p align="center">PROCEDIMIENTO GENERAL Manejo de milanesas</p>	<p>SUC-PG-006 Fecha: 12-08-21 Revisión: 001 Página 4 de 5</p>
---	---	---

Las piezas fraccionadas, se deben colocar en bandejas de acero inoxidable u otro material sanitario previamente higienizadas (*2).

(*2) **Nota:** dado que el pan rallado es considerado un alérgeno (por su presencia de trigo, TACC), se deben llevar adelante las siguientes BP en pos de disminuir riesgos por contaminación:
1) a continuación de la exhibición de milanesas, se deben colocar siempre productos envasados al vacío.
2) el operario debe cambiarse los guantes y lavarse las manos después de haber manipulado milanesas.

Exhibición en refrigerado

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

Sobre el mostrador, a la vista del cliente se debe colocar cartelería informando al cliente respecto del descongelamiento del producto.



Volumen sobrante del día

Producto a granel

➤ Autoservicio en refrigerado

Al finalizar la jornada, se debe realizar una revisión en la exhibidora de todas las bandejas. Aquellas bandejas envasadas en la sucursal que, por alguna razón (etiquetas manchadas, envases rotos, etc.), deban ser re-ensadas 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. Una vez acondicionadas, se deben colocar nuevamente en la exhibidora de autoservicio.

➤ Mostrador de venta asistida en refrigerado

El volumen que haya quedado como sobrante al final de la jornada debe almacenarse en cámara, en bandejas de acero inoxidable u otro material sanitario, envuelto en film transparente e identificado con etiqueta blanca en la cual se indique el día de apertura del envase/fraccionado y el "vto.: 24h". Los mismos deberán ser de manera exclusiva nuevamente exhibidos en el mostrador al día siguiente y deben venderse con prioridad.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

No aplica.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-001 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

SUC-ML-002 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

SUC-PG-007 Carne exhibida en autoservicio

[http://128.1.1.7/uploads/2210/37706/Recepcin de Perecederos y Decomisos.pdf](http://128.1.1.7/uploads/2210/37706/Recepcin_de_Perecederos_y_Decomisos.pdf) "Recepción de perecederos y decomisos"