

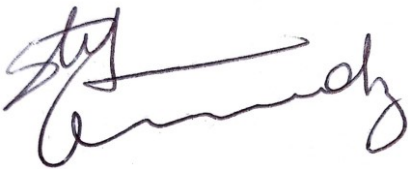


PROCEDIMIENTO GENERAL

MANEJO DE CARNE OVINA Y PORCINA

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	07-04-2022	Modificación en la aptitud de carnes exhibidas en refrigeración.
002	05-06-2023	Actualización de cartelera referente a “no volver a congelar” en mostradores de vta asistida.
003	31-05-2024	Modificación de título Se añade manejo de ovino y porcino refrigerado
004	24-07-2024	Se amplía el alcance de la Nota 1 acerca de exhibición en congelado (se añade ovino).

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 03-05-2021	Revisado. Fecha: 09-06-2021	Aprobado. Fecha: 24-07-2024
		
Stefanía Ordinez Jefa Zonal de Seg. Alimentaria Trelew- Esquel	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Walter J. Rothstein Director de Operaciones

OBJETIVO

Establecer una metodología de trabajo para el adecuado manejo y conservación de productos de origen ovino y porcino tanto refrigerados como congelados, comercializados refrigerados en el mostrador de venta asistida; y refrigerados y congelados en el autoservicio.

ALCANCE

A 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 la sucursal: 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 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.

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

El Código Alimentario Argentino define con la denominación genérica de carne, la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todo aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena (artículo 247 - Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 12-E/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, 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 carnes congeladas se deben almacenar en la cámara de congelados, donde se asegure una temperatura mínima de -15°C en el producto.

Las carnes refrigeradas ya sea en su presentación fresco/colgado como envasada al vacío se deben almacenar en la cámara de refrigeración donde se asegure una temperatura en el producto máxima de 5°C.

Presentación fresco/colgado

La res 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 corte que va a fraccionar, y verificar que el lapso de aptitud de la media res, sea siempre superior a 72hs.

Seleccionado el corte, el mismo debe ser trasladado hacia el sector de elaboración y proceder a su trozado con sierra o mediante cuchillo y tabla.

Exhibición en mostrador de venta asistida en refrigerado

Los trozos que surjan del desposte de reses se deben exhibir sobre superficie sanitaria, previamente higienizada.

A pedido del cliente, el trozo seleccionado se debe colocar bolsa. Luego, deben ser pesadas y rotulados con la etiqueta que expende la balanza, con aptitud 72hs.

Exhibición en autoservicio en refrigerado

Los trozos que surjan del desposte de reses se deben colocar en bandejas de telgopor y deben ser envueltas en film. Luego, deben ser pesadas y rotulados con la etiqueta que expende la balanza, con aptitud 72hs.

Presentación envasado al vacío

El operario del sector debe seleccionar el corte que va a manipular, verificar que el envasado al vacío se encuentre firme (sin pinchaduras, ausente de burbujas en su interior) y verificar su lapso de aptitud, la cual debe ser superior a 48hs.

Las piezas cuyo vacío no se encuentre firme (flojo o pinchado, con burbujas), deben ser trasladadas al sector de mercadería no apta, para su posterior decomiso.

Exhibición en autoservicio en refrigerado

Las piezas dentro de su envase primario cerrado 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.

Fraccionamiento en congelado

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

La pieza seleccionada se debe fraccionar en congelado en la sierra de carnicería, la cual debe ser previamente higienizada.

Las piezas fraccionadas así como también los productos IQF, 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 ^(*).

(*) Nota: para la venta de ovino/porcino 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 ovino/porcino fraccionado congelado para su comercialización en congelado.

➤ *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, la cual cuenta con leyenda "Carne (especie) descongelada. Conservar refrigerada. No recongelar", con aptitud 72hs.


➤ *Exhibición en mostrador de venta asistida en refrigerado*

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

(*) Nota: de manera optativa, los productos podrán descongelarse previamente a exhibirse en el mostrador, cumpliendo siempre con todo lo establecido en el apartado que lleva su nombre.

Descongelamiento

Para los productos que por su presentación así lo requieran y no presenten congelado IQF, se deben trasladar a la cámara de refrigeración del sector carnicería, para poder comenzar allí su proceso de descongelamiento. Una vez ingresados a la cámara, los mismos deben ser identificados con una etiqueta celeste 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.



PRODUCTO EN PROCESO
DE DESCONGELADO

INGRESO

Fecha: ____/____/____
 Dia Mes Año

Hora: ____:____
 Hora Min.

TIEMPO MÁX. DE DESCONGELAMIENTO: 48hs.

Cod. Interno: 1879820

Exhibición en refrigerado

La temperatura del producto dentro del mostrador al igual que en 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

➤ 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-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, 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.

➤ *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 podrán ser 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 "Recepción de perecederos y decomisos"