

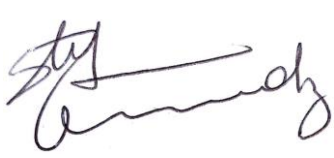



## **PROCEDIMIENTO GENERAL**

## **MANEJO DE CARNE VACUNA**

### **Registro de cambios:**

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

### **Registro de aprobación:**

Creado. Fecha: 28-05-22	Revisado. Fecha: 07-06-22		Aprobado. Fecha: 15-06-22
			
Stefanía Ordinez Jefa Zonal de Seg. Alimentaria	Mariana Garcia 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 la carne vacuna refrigerada y congelada, en sus presentaciones al vacío y film extensible; comercializado refrigerado en el mostrador de venta asistida y en el autoservicio 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 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.

### 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**

La carne vacuna ya sea en su presentación fresco/colgado como envasada al vacío se debe 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 de carne vacuna 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 de carne vacuna que surjan del desposte de reses se deben colocar en bandejas de telgopol 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 72hs.

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 mostrador de venta asistida en refrigerado***

Las piezas podrán exhibirse fuera de su envase o dentro de su envase primario cerrado, enteras o fraccionadas y deben ser colocadas en bandejas de acero inoxidable u otro material sanitario, previamente higienizadas.

En el caso de piezas enteras que se exhiben con su envase cerrado, las mismas 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.

Para el caso de piezas enteras cerradas al vacío, fraccionadas a pedido del cliente, las mismas deben ser trasladadas al sector de elaboración, fraccionadas sobre tabla con cuchillo, colocadas en bolsa y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza con aptitud 72hs.

Cuando en la exhibición convivan al mismo tiempo, productos desprovistos de sus envases y productos envasados al vacío, los mismos no podrán tomar contacto entre sí o bien deberán resinitarse para evitar la contaminación.

➤ *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.

A su vez, las piezas enteras cerradas al vacío, podrán ser fraccionadas. En tal caso, las mismas deben ser trasladadas al sector de elaboración, fraccionadas sobre tabla con cuchillo, colocadas en bandeja de telgopol y envolverse en film para luego rotularse con la etiqueta que expende la balanza con aptitud 72hs.

**Presentación congelado**

El operario del sector debe seleccionar el corte que va a manipular y verificar su aptitud, la cual debe ser superior a los 5 días para exhibición en refrigeración y de 10 días para exhibición en congelación.

1) Para exhibición en refrigeración:

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.



PRODUCTO EN PROCESO  
DE DESCONGELADO

INGRESO

Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
          Dia      Mes      Año

Hora: \_\_\_\_:\_\_\_\_  
          Hora      Min.

TIEMPO MÁX. DE DESCONGELAMIENTO: 48hs.

Cod. Interno: 1879820

➤ *Exhibición en mostrador de venta asistida en refrigerado*

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 colocadas en bacha de acero inoxidable u otro material sanitario, previamente higienizadas y trasladadas al mostrador de venta asistida.

A pedido del cliente, las piezas deben ser fraccionadas sobre tabla con cuchillo, colocadas en bolsa y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza, la cual cuenta con leyenda "Carne vacuna descongelada. Conservar refrigerada. No recongelar", con aptitud 72hs.

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



➤ *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 telgopol. Posteriormente, deben ser envueltas en film transparente, pesadas y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza, la cual cuenta con leyenda "Carne vacuna 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*

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.

La operación de pesado- rotulado deberá realizarse en el menor tiempo posible para evitar corte de cadena de frío.

### **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-embasadas 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 embasó 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**

---

ANEXO 01- SUC-PG-011 Diagrama manejo de carne vacuna origen congelado.  
ANEXO 02- SUC-PG-011 Diagrama manejo de carne vacuna origen refrigerado.

### **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