




PROCEDIMIENTO GENERAL

MANEJO DE POLLO

Registro de cambios:

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

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 01-04-2021	Revisado. Fecha: 26-08-2021	Aprobado. Fecha: 06-09-2021
		
Stefanía Ordinez Jefa Zonal de Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria

OBJETIVO

Establecer una metodología de trabajo para el adecuado manejo y conservación del pollo entero y fraccionado en estado congelado y refrigerado en origen, 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: 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.

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
Aves frescas	-2	4

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

Almacenamiento

El pollo entero y fraccionado congelado se debe almacenar en la cámara de congelados, donde se asegure una temperatura mínima de -18°C en el producto.

Las aves frescas, ya sea en su estado entero o fraccionado en origen por el proveedor, se deben almacenar en la cámara de refrigeración donde se asegure una temperatura en el producto máxima de 4°C.

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.

➤ Exhibición en autoservicio en congelado

Las piezas congeladas IQF, se deben separar, colocar sobre bandejas de tergopol y envolverse con film transparente. Luego, deben ser pesadas y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza, con aptitud 30 días ^(*).

(*) Nota: para la venta de pollo fraccionado en origen congelado en condiciones de congelación, la sucursal debe disponer del sector de elaboración en la misma sucursal donde se comercializará el producto. Es decir, no está permitido el traslado entre sucursales de pollo fraccionado en origen congelado para su comercialización en congelado.

El pollo entero congelado (envasado de origen) se debe colocar dentro de la bolsa definida para este fin. Luego, debe ser pesado y rotulado con la etiqueta que expende la balanza, sin vencimiento, dado que el mismo está consignado en el rótulo de origen ^(*).

(*) Nota: No está permitido el trozado de pollo entero congelado.

➤ Exhibición en mostrador de venta asistida en refrigerado ^(*)

Para la venta de pollo fraccionado en origen congelado en condiciones de refrigeración, la sucursal debe disponer de separadores sanitarios para separar la exhibición de pollo de la de carne.

Las piezas congeladas IQF, se deben separar entre sí, colocar en bandejas de acero inoxidable u otro material sanitario, previamente higienizadas, envolverse en film y manipularse con pinzas de acero inoxidable al momento de su expendio.

➤ *Exhibición en autoservicio en refrigerado*

Las piezas congeladas IQF, se deben separar, colocar en bandejas de Telgopor y deben ser envueltas en film. Luego, deben ser pesadas y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza, la cual cuenta con leyenda “Pollo descongelado. Conservar refrigerado. No recongelar”, con aptitud 48hs.

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 -2 a 4°C.

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



Fraccionamiento en refrigerado

Pollo entero

El operario del sector debe seleccionar las piezas de pollo enteras a fraccionar para proceder a su acondicionamiento térmico, verificando su aptitud, la cual no debe superar a la del producto fraccionado.

La pieza entera se debe retirar de cámara y colocar dentro de un carro cuna de teflón o bachas de acero inoxidable u otro material sanitario, para ser almacenado dentro del sector de elaboración, hasta alcanzar cómo máximo 2°C en el centro del producto.

Para los productos enteros como pollo parrillero, pollo sin piel y pollo especial:

Luego del atemperado, se deben seleccionar las piezas de mayor tamaño y peso.

El operario debe colocar el pollo entero sobre tabla de teflón y retirar su empaque primario, el cual debe ser descartado en el cesto para residuos. Posteriormente, debe colocar la pieza sobre bandeja de Telgopor y envolver en film. Luego, deben ser pesadas y rotuladas según su

denominación de venta con la etiqueta que expende la balanza, con aptitud 48hs.

Para los productos trozados:

El operario debe colocar el pollo entero sobre tabla de teflón y retirar su empaque primario, el cual debe ser descartado en el cesto para residuos. Posteriormente, debe proceder al fraccionamiento en trozos sobre la tabla de teflón con el cuchillo, separando las mismas en bachas de acero inoxidable u otro material sanitario, dando origen a las partes de acuerdo a su denominación de venta.

Pollo fraccionado por el proveedor

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.

➤ *Exhibición en autoservicio en refrigerado*

Las piezas individuales, se deben separar, colocar sobre bandejas de Telgopor y deben ser envueltas en film. Luego, deben ser pesadas y rotuladas con la etiqueta que expende la balanza, con aptitud 48hs.

➤ *Exhibición en mostrador de venta asistida en refrigerado (*3)*

Para la venta de pollo fraccionado en origen refrigerado, la sucursal debe disponer de separadores sanitarios para separar la exhibición de pollo de la de carne.

Las piezas individuales de pollo se deben separar entre sí, colocar en bandejas de acero inoxidable u otro material sanitario previamente higienizadas y manipularse con pinzas de acero inoxidable al momento de su expendio. **A su vez, se sugiere envolver con film las bandejas.**

(^{*3}) **Nota:** los productos cárnicos deben colocarse siempre envasados a continuación del separador.

Exhibición en refrigerado

La temperatura del producto dentro del mostrador al igual que en exhibidora de autoservicio debe estar comprendida en el rango de -2 a 4°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-ensadas. Para ello, 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 48hs 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 de producto que haya quedado como sobrante al final de la jornada debe colocarse en bandeja de Telgopor, envolverse en film y rotularse con la etiqueta que expende la balanza, para su posterior comercialización por autoservicio.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

ANEXO 01- SUC-PG-009 Diagrama manejo de pollo congelado en origen.

ANEXO 02- SUC-PG-009 Diagrama manejo de pollo refrigerado en origen.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

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

SUC-ML-002 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.