




PROCEDIMIENTO GENERAL

USO DE LA ETIQUETA DE “PRODUCTO PRÓXIMO A VENCER”

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 14-01-2020	Revisado. Fecha: 15-01-2020	Aprobado. Fecha: 14-02-2020
		
Ma. Agostina Mellano Analista Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria

OBJETIVOS

Establecer una metodología y frecuencia para el uso de la etiqueta de “Producto próximo a vencer”.

ALCANCE

A todas las sucursales y centros de distribución que requieran implementar el uso de la etiqueta para carnes rojas envasadas al vacío que se almacenen en cámaras de carnes y los panificados congelados almacenados en la cámara de congelados.

RESPONSABILIDADES

Personal de la sucursal / Personal del depósito: es responsable del cumplimiento del presente procedimiento, es decir, del control de rotación de los productos según su vencimiento y de la identificación de aquellas cajas/cajones que contengan producto cárnicos / panificados próximos a vencer. A su vez, es responsable de informar al gerente de la sucursal la cantidad de producto que se etiqueta durante su recorrida y, de informar en caso de detectar alteraciones en las características propias del producto

Gerente de sucursal / gerente de depósito / gerente de ventas (*): es responsable de velar por el cumplimiento del presente procedimiento. A su vez, es responsable de verificar (en sus recorridas) el correcto uso de las etiquetas e implementar o definir acciones correctivas, en caso de ser necesario.

(*) **Nota:** En caso de no estar presente ninguno de los responsables mencionados anteriormente, cada sucursal/CD debe designar otro responsable que cumpla con lo detallado. Esta persona debe cumplir con los siguientes requisitos: *conocer el presente procedimiento, haber participado de capacitaciones BPM y, además, su firma debe encontrarse en el registro de firmas.* Se sugiere seleccionar a algún integrante del Equipo 5S/Equipo de Mejora Continua.

Personal de seguridad alimentaria / Auditor externo: es responsable de verificar el cumplimiento del presente procedimiento a través de sus visitas o auditorías, es decir, de corroborar el correcto uso de la etiqueta.

DEFINICIONES

No aplica.

DESARROLLO

En La Anónima utilizamos como metodología de almacenamiento el sistema FIFO (First In, First Out). Es por eso que, el personal de la sucursal/CD debe realizar la rotación de los productos en función a la vida útil de los mismos. Es decir, deben colocar los vencimientos más próximos adelante y/o arriba en la estiba.

La etiqueta estandarizada (Ver ANEXO 01-G-PG-008) surge con el objetivo de identificar aquellos productos que están “próximos a vencer”. Cabe aclarar que este **procedimiento no es obligatorio**, es decir, **sólo rige para aquellas sucursales/CD que requieran el uso de esta etiqueta.**

La misma será colocada al momento de realizar el recuento de la mercadería en la cámara de carnes o panificados (*).

Para identificar un producto como “*próximo a vencer*” se deben tener en cuenta la **cantidad de días previos a su vencimiento**. A saber:

- En sucursales:

Producto	Cantidad de días previos a su vto.
Carnes	10
Panificados	15

- En centros de distribución

Producto	Cantidad de días previos a su vto.
Carnes	15
Panificados	30

El personal de la sucursal / depósito debe informar a su superior la cantidad de productos que hayan sido identificados con la etiqueta.

En función de la venta de la sucursal y la cantidad de producto que se ha identificado, el gerente puede simplemente controlar que estos sean los productos que primero se pongan a la venta, o bien comunicarse con el Dpto. comercial para solicitarles una acción comercial que le permita la venta del mismo dentro de su lapso de aptitud.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

ANEXO 01-G-PG-008 Etiqueta para los productos “próximos a vencer”.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

No aplica.