



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página




PROCEDIMIENTO GENERAL

RECEPCIÓN DE MERCADERÍA

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	17-09-2024	Se modifica la metodología de recepción en sucursales y depósitos
		Se pone en vigencia RG 04-G-PG-002-Recepción de mercadería no perecedera - SUC y CDs
		Se da de baja RG 03-G-PG-002 Recepción de productos perecederos con refuerzo-SUC y CDs

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 03-02-2023	Revisado. Fecha: 15-05-2023	Aprobado. Fecha: 17-09-2024
		
Paula Mariana Urquiza Analista Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página

OBJETIVOS

Establecer una metodología de recepción para los productos perecederos y no perecederos.

ALCANCE

A todas las sucursales, centros de distribución regionales, zonales y la base de transferencia.

RESPONSABILIDADES

Personal de recepción de mercadería/ supervisor/ responsable de recepción designado (gerente de sucursal/ repositor/ etc.): es responsable de realizar el control de los productos perecederos y no perecederos siguiendo la metodología del presente procedimiento. A su vez, es responsable de identificar aquellos productos y/o transportes que no cumplan con los requisitos correspondientes y evaluar los pasos a seguir en cada caso. También, es responsable de dar aviso al gerente de la sucursal, gerente de depósito (cuando correspondiese) o a seguridad alimentaria sobre desvíos en la recepción.

Gerente de sucursal / gerente de depósito: es responsable de velar por el cumplimiento del presente procedimiento y de archivar los registros completos en la carpeta correspondiente.

Personal de seguridad alimentaria / auditor externo: es responsable de supervisar el cumplimiento de la tarea a través de sus visitas internas o auditorías externas.

DEFINICIONES

Termómetro de pinche: Posee una sonda que mide con alta precisión la temperatura interior de los productos (ensayo destructivo) o de la superficie cuando es puesto en contacto (ensayo no destructivo) La calibración es externa.

Termómetro de pinche común:

Al igual que el termómetro pinche, posee una sonda que permite medir la temperatura interior de los productos (ensayo destructivo) o de la superficie cuando es puesto en contacto (ensayo no destructivo). La calibración es interna y puede utilizarse cuando el termómetro de pinche se encuentra en periodo de calibración.

Alimentos congelados: son aquellos que se almacenan a temperaturas de congelación (normalmente temperaturas menores a -18°C).

Alimentos refrigerados: son aquellos que se almacenan a temperaturas de refrigeración (normalmente temperaturas entre 0°C y 5°C).

Desvío de temperatura: valor de temperatura que se encuentra por encima o por debajo de los rangos de referencia.

Sonda: varilla de metal que se introduce en el producto y contiene a la termocupla.

Ensayos no destructivos: es una prueba en la que se mantiene la integridad del envase del producto al cual se quiere medir la temperatura.

En estos ensayos la temperatura que registra el instrumento es solo la de la superficie del



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página

producto.

Ensayos destructivos: es una prueba que no se mantiene la integridad del envase al cual se quiere medir la temperatura. Es aplicable a todo tipo de producto. Este tipo de ensayo debe realizarse cuando se requiera conocer con exactitud la temperatura del núcleo del producto.

CAA: responde a las iniciales del “Código Alimentario Argentino”. Es un conjunto de disposiciones nacionales que rige la producción de alimentos en nuestro país (Ley 18.284).

DESARROLLO

El **traslado de la mercadería** desde los distintos puntos de la cadena debe asegurar **la conservación** de esta en **óptimas condiciones**.

- **Productos No Perecederos**

Durante la recepción de productos no perecederos se deben realizar las inspecciones detalladas debajo y las mismas se deben **aplicar en todas las recepciones, independientemente de su origen**: proveedores locales, base de transferencia, centros de distribución zonales, u otros.

Condiciones sanitarias del transporte: El mismo debe encontrarse en condiciones higiénicas adecuadas, poseer la integridad de la caja e inexistencia de plagas o evidencia de estas en su interior.

Sectorización de la mercadería: los productos deben encontrarse separados según su clasificación (almacén/limpieza/no comestible).

Nota: los productos tóxicos **no** deben compartir carga con productos alimenticios.

Acondicionamiento de la mercadería: se verifica la **integridad de los bultos**. Los mismos deben encontrarse sin envases mojados, deformados, rotos y/o chorreados. Además, deben estar estibados sobre pallets y con un paletizado adecuado, es decir sin productos sobresalientes y estructura estable.

Caracteres organolépticos: se verifican el **color, la textura y rigidez** de los alimentos recibidos.

Documentación legal: se verifica la documentación de productos, subproductos y derivados de origen animal (ejemplo: permiso de tránsito restringido (PTR) para atún, paté).

Una vez realizados todos los controles, se debe completar el registro de recepción de mercadería correspondiente (*RG 05-G-PG-001 recepción de mercadería no perecedera – SUC y CDs*).

Para el caso de la recepción de golosinas y chocolates, se debe seguir el procedimiento Distribución y Recepción de Chocolates y Golosinas de control de gestión.



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página

Nota: la recepción de chocolates y golosinas se lleva a cabo según el procedimiento *Distribución y Recepción de Chocolates y Golosinas*

• **Productos Perecederos**

Durante la recepción de productos perecederos se deben realizar las inspecciones detalladas debajo **en todas las recepciones, independientemente de su origen:** proveedores locales, base de transferencia, frigoríficos, centros de distribución zonales, u otros.

Condiciones sanitarias del transporte: El mismo debe encontrarse en condiciones higiénicas adecuadas, poseer la integridad de la caja e inexistencia de plagas o evidencia de estas en su interior.

Transportista: se verifican las condiciones de la vestimenta del transportista. El mismo debe presentarse con ropa clara e higiene adecuada.

Sectorización correspondiente: se verifica que los productos perecederos se encuentren separados según su temperatura de conservación. Los mismos deben encontrarse separados a través de una mampara térmica.

Acondicionamiento de la mercadería: se verifica la **integridad de los bultos**. Los mismos deben encontrarse sin envases mojados, deformados, rotos y/o chorreados. Además, deben estar estibados sobre pallets y con un paletizado adecuado, es decir sin productos sobresalientes y estructura estable.

Rotulado de los bultos: se verifica la información de rotulación obligatoria exigida por el CAA. Las fechas **vencimiento y/o vida útil** deben encontrarse vigentes (ver *SUC-ML-001 Buenas Prácticas de Manufactura* o *CD-ML-001 Buenas prácticas de Almacenamiento*).

Caracteres organolépticos: se verifican el **color, la textura y rigidez** de los alimentos recibidos. Los mismos deben encontrarse sin la presencia de líquidos, de escarcha ni descongelados (blandos al tacto), entre otros.

Documentación legal: se verifica la documentación para productos, subproductos y derivados de origen animal.

Control de temperatura:

Recepción de Productos Perecederos en Sucursales y Centros de distribución zonales y regionales

La medición de los productos congelados y refrigerados se debe realizar con el termómetro de pinche y debe ser **no destructiva** (Ver *IT 02-G-PG-002*), es decir, se debe colocar la sonda del **termómetro de pinche** entre dos o más productos iguales.



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página



De no ser posible realizar este ensayo por la rigidez del envase (envases de plástico y vidrio tales como yogures o postres, envases de cartón como cajas de hamburguesas) se deberá aplicar un ensayo destructivo (Ver IT 02-G-PG-002), es decir, penetrando el alimento en ausencia de su envase primario. Si la carga del camión posee diferentes tipos de envases, de preferencia se deberán seleccionar aquellos en los que se pueda aplicar un ensayo no destructivo. En este sentido, si el camión posee productos de distinto origen, (ejemplo; carne vacuna y pollo) se deberán seleccionar los productos que según planilla de recepción (RG 01-G-PG-002 Planilla Recepción mercadería SUC y CD) posean el menor rango de temperatura.



En todas las recepciones, ya sea de proveedores locales, base de transferencia, frigoríficos, centros de distribución zonales u otros, se debe registrar la temperatura de **tres productos** ubicados en diferentes posiciones dentro de la carga recibida a través de un ensayo no destructivo.

Si al menos una de las temperaturas medidas se encuentra fuera del rango permitido según planilla de recepción (RG 01-G-PG-002 Planilla Recepción mercadería SUC y CD), se procederá a



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página

comprobar la temperatura indicada en el rótulo del producto; si es adecuada, se permitirá el ingreso de la mercadería, registrando el caso como "Ingreso por rótulo" e indicando las temperaturas del rótulo en el apartado de observaciones.

Si la temperatura no cumple con el rótulo, se verificará la misma con un ensayo destructivo, penetrando el alimento sin su envase primario.

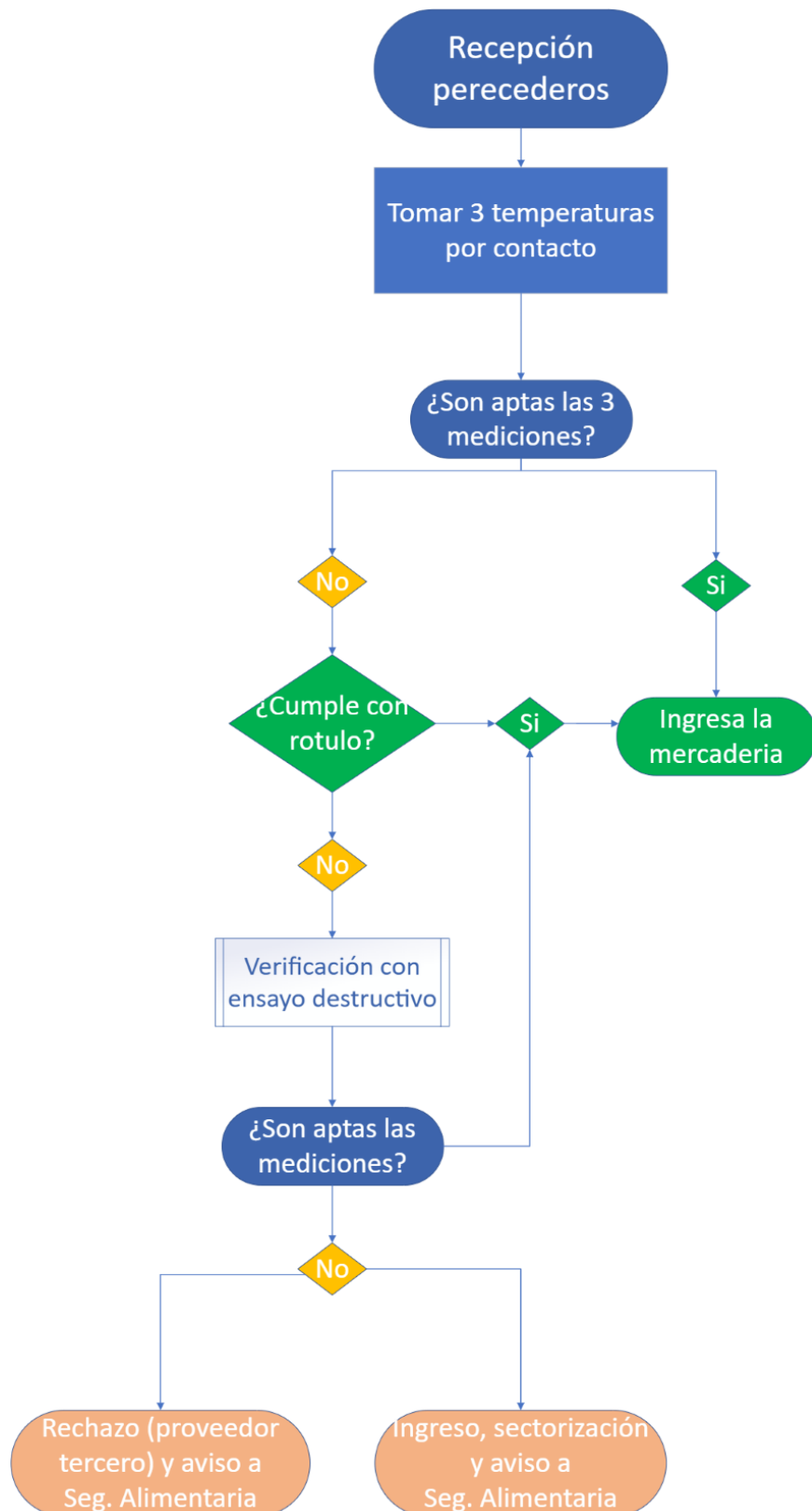
De no cumplir con los requisitos, la mercadería deberá ser rechazada o retenida, y se dará intervención al área de seguridad alimentaria para definir su destino final. (*Ver mercadería no apta*)



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página





PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página

Si se recibe una alerta sobre el transporte, se debe registrar la temperatura de seis productos ubicados en diferentes posiciones de la carga recibida a través de un ensayo no destructivo, cuando sea posible.

Si al menos una de las temperaturas medidas se encuentran fuera del rango interno permitido según planilla de recepción (*RG 01-G-PG-002 Planilla Recepción mercadería SUC y CD*), se procederá a comprobar la temperatura indicada en el rótulo del producto; si es adecuada, se permitirá el ingreso de la mercadería, registrando el caso como "Ingreso por rótulo" e indicando las temperaturas del rótulo en el apartado de observaciones.

Si la temperatura sigue siendo inadecuada, se verificará con un ensayo destructivo, penetrando el alimento sin su envase primario.

De no cumplir con los requisitos, la mercadería deberá ser retenida, y se dará intervención al área de seguridad alimentaria para definir su destino final. (*Ver mercadería no apta*)

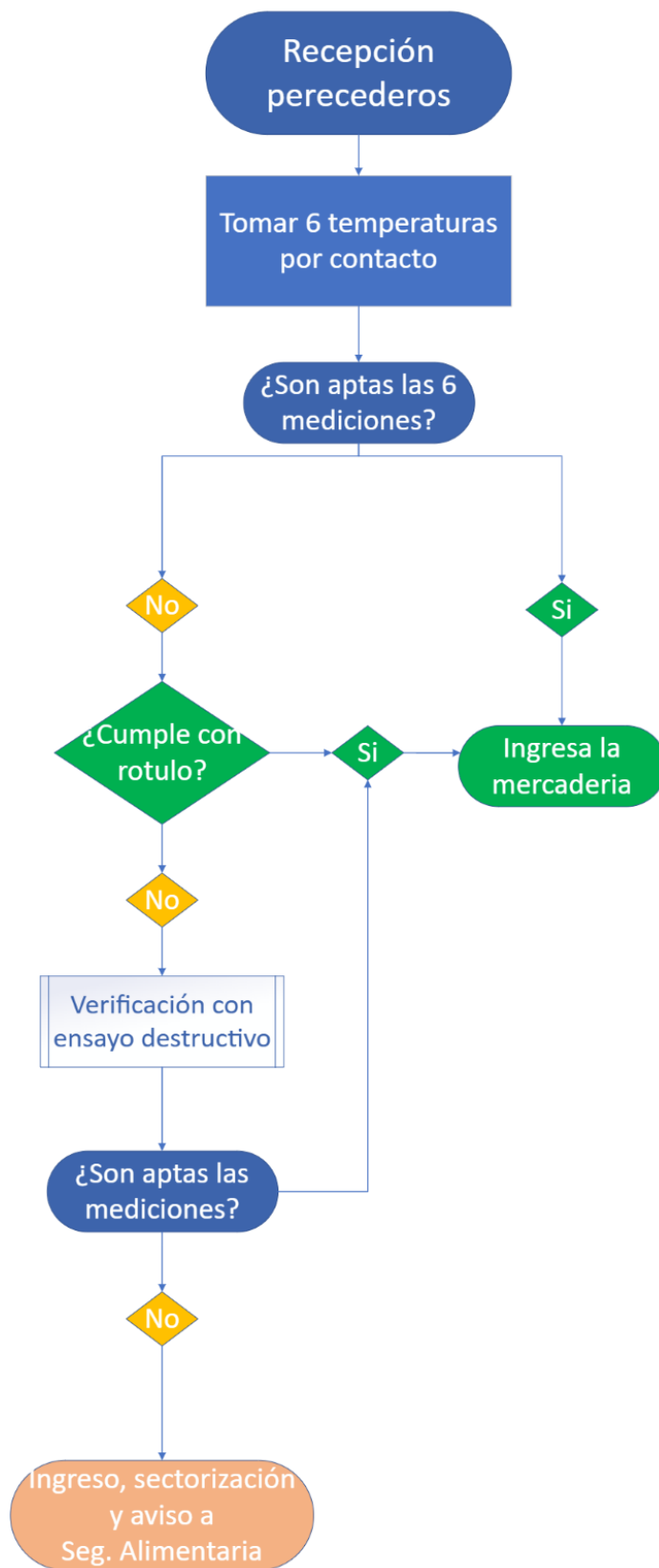
En todas las recepciones con alerta se debe enviar el registro de recepción a monitoreobt@laanonima.com.ar.



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página





PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página

Es importante que, cada vez que se cambie el tipo de producto que se está muestreando, se debe desinfectar la sonda del termómetro con solución sanitizante y papel (Ver IT 02-G-PG-002).

Tras realizar el control, se debe llenar el registro correspondiente (RG 01-G-PG-002 Recepción de mercadería - SUC y CDs).

Nota: en el registro de recepción de productos se detallan los rangos de temperatura aceptables para cada tipo de producto.

- **Recepción de Productos Perecederos en base de transferencia- control en dársena**
- *Productos congelados*

Cuando se trate de **productos perecederos congelados**, la medición se debe realizar con termómetro de pinche común y debe ser no **destructiva**, es decir, se debe colocar la sonda de inmersión/penetración del **termómetro de pinche común** entre ambos productos, siempre que el envase lo permita, de manera que quede completamente en contacto con la sonda. Cuando el envase no lo permita, el ensayo será destructivo.

- *Productos refrigerados*

Cuando se trate de **productos perecederos refrigerados**, la medición se debe realizar con termómetro de pinche común y debe ser **destructiva**, es decir, se debe **pinchar el alimento sin su envase primario** con la sonda de inmersión/penetración del **termómetro de pinche común**.

En ambos casos, se debe tomar la temperatura en **tres unidades (3 muestras)** sobre cada clase de alimento a recepcionar. Las muestras deben seleccionarse teniendo en cuenta diferentes ubicaciones dentro del camión (principio, medio y final de la carga) o pallet (superior, medio e inferior).

En caso de que, la **temperatura obtenida se encuentre fuera del rango aceptable**, se debe verificar la temperatura de las muestras **con el termómetro de pinche**. En caso de continuar observándose un desvío de temperatura, se debe duplicar la cantidad de unidades a controlar (**6 muestras en total**) por cada clase de alimento y la medición se debe realizar **con termómetro de pinche**.

Una vez realizado el control, se debe completar el registro correspondiente (RG 02-G-PG-002 Recepción de productos perecederos - BT).

- **Ingreso de mercadería**

Si la inspección visual y medición de temperatura de los productos se encuentran dentro de los parámetros establecidos, se procede a dar ingreso a los mismos

Los productos medidos con un ensayo destructivo y con temperatura apta para el ingreso, pueden recuperarse en los siguientes casos:

Pollo y carnes fraccionadas a granel o pieza entera



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página

Carnes envasadas al vacío: deberán envasarse y colocarse en bandeja con resinite y etiqueta de balanza correspondiente el mismo día de la recepción.

En el caso de Centros de distribución podrán destinar a consumo interno o bien descartar físicamente la mercadería.

Aquellos que su envase fue dañado, se deberá registrar el descarte físico de la mercadería controlada por ensayos destructivos utilizando la terminal de RF y seleccionando el proveedor "Roturas".

Base de transferencia:

Cuando la temperatura de los productos esté fuera de los parámetros establecidos, se debe evaluar junto con Seguridad Alimentaria para definir su ingreso o rechazo.

- **Mercadería no apta para la venta**

Cuando el resultado de la inspección visual, la medición de la temperatura de los productos controlados y/o del valor de temperatura declarado por el proveedor se encuentren fuera de los rangos internos establecidos se debe rechazar o retener la mercadería, según corresponda, en las áreas destinadas para este fin. La mercadería retenida se debe identificar con la etiqueta "Controlado o Retenido por Seguridad Alimentaria" cód. 2186639

Si el desvío está dado por el control de temperatura del producto, se debe realizar el registro fotográfico de los valores obtenidos con el termómetro para luego avisar a:

Entregas desde BT: monitoreobt@laanonima.com.ar

Entregas de proveedores locales y centro de distribución zonal/regional: jefa zonal de seguridad alimentaria correspondiente, finsauralde@laanonima.com.ar, smesa@laanonima.com.ar, gcazenave@laanonima.com.ar

Entregas de frigorífico: reclamosfrig@laanonima.com.ar, seguridadalimentaria@laanonima.com.ar; jefe de carnicería zonal.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

IT 01-G-PG-002 *Recepción de productos perecederos*

RG 01-G-PG-002 *Recepción de mercadería perecedera - SUC y CDs*

RG 02-G-PG-002 *Recepción de productos perecederos - BT*

RG 04-G-PG-002 *Recepción de mercadería no perecedera - SUC y CDs*

DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-001 *Buenas Prácticas de Manufactura*

CD-ML-001 *Buenas prácticas de Almacenamiento*

G-PG-005 *Mercadería no apta para la venta*



PROCEDIMIENTO GENERAL

Recepción de mercadería

G-PG-002
Fecha: 17-09-2024
Revisión: 001
Página

Recepción de perecederos y decomisos

IT 02-G-PG-002 Medición de la temperatura con termómetros de pinche