



Tipo de Documento: PROCEDIMIENTO	Pertenece a: SISTEMA GESTION DE LA INOCUIDAD	Fecha Elaboración 12 11 08
Proceso : PASTEURIZACION DE HUEVO LIQUIDO		Fecha de Revisión -
Elaborado por: Aseguramiento de Calidad	Aprobado por: Jefe Planta Pasteurizadora	Autorizado por: Gerente General
Código y Título: PHL-011		No. Revisión 0
CARGUE DE HUEVO PASTEURIZADO		

1. OBJETIVO

Asegurar que el producto es ubicado en el vehículo cumpliendo las normas de inocuidad y calidad durante la operación de cargue.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica al huevo líquido pasteurizado desde la salida del cuarto frío hasta que el vehículo es sellado con el precinto.

3. RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad del Auxiliar de Inventarios que este procedimiento se cumpla.

4. DEFINICIONES

- No Aplica.

5. EQUIPOS Y MATERIALES

5.1 IMPLEMENTOS

- Estibas.
- Gato hidráulico.
- Formato de entradas y salidas cuarto frío.
- Termómetro.

5.2 ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL



- Dotación de trabajo “Diario”.
- Gorro y tapabocas.
- Botas de caucho con suela antideslizante.
- Chaqueta para frío.
- Cinturón ergonómico.

6. GENERALIDADES

- 6.1 La temperatura interna del vehículo al momento de realizar el cargue debe ser menor 4°C.
- 6.2 Los vehículos que vayan a transportar el huevo deben llegar a las instalaciones de Avícola Triple A limpios.
- 6.3 El vehículo transportador debe cumplir con la capacidad de cargue acorde con la cantidades requeridas para el despacho.
- 6.4 Todos los vehículos deben ser lavados y desinfectados antes de realizar la actividad de cargue en las instalaciones de Avícola Triple A.
- 6.5 El vehículo para cargue de producto debe ser liberado por Aseguramiento de Calidad.
- 6.6 Todos los vehículos que sean contratados para transportar huevo líquido pasteurizado deben presentar y aprobar las pruebas de temperatura realizadas por Aseguramiento de Calidad antes de realizar el cargue y el conductor debe destinar por lo menos 1 hora de formación con las personas de Calidad para entender los criterios de traslado de huevo.
- 6.7 Todos los vehículos que vayan a transportar huevo deben cumplir los criterios de buenas prácticas durante el transporte de alimentos según la normatividad legal vigente.

7. ACTIVIDADES A DESARROLLAR

7.1 Verificar el Vehículo

- a. Comunicar al conductor del vehículo que se parquee en la zona de lavado para realizar la correspondiente limpieza, lavado y desinfección del furgón.
- b. En compañía del Auxiliar de Calidad realizar la inspección correspondiente al vehículo que se le va a realizar las pruebas de temperatura y posterior lavado y desinfección para autorizar dicha operación; si el vehículo no cumple los requisitos de calidad, se rechaza.



- c. Confirmar el destino del viaje, el cliente a entregar y la cantidad de huevo líquido a cargar.

7.2 Pruebas de Temperatura

- a. Comunicar a Calidad para que se verifique en tiempo real las temperaturas del indicador del vehículo Vs. el termoregistro, durante una (1) hora, para determinar el grado de calibración del indicador del vehículo.
- b. En conjunto con Calidad revisar la curva de temperatura obtenida durante la hora de prueba para asegurarse que la temperatura del carro ha bajado a menos de 4°C; un tiempo apropiado para que la temperatura baje a menos de 4°C desde el inicio es de 25 a 40 minutos.
- c. Si el vehículo no cumple alguno de los criterios de prueba de temperatura, se rechaza.

7.3 Lavar y desinfectar el vehículo de acuerdo con el instructivo “Limpieza y Desinfección de Vehículos” IBPM-008.

7.4 Alistamiento de Documentos para el Cargue

- a. Alistar los materiales y equipos requeridos.
- b. Solicitar a calidad el formato reporte de horario despacho de huevo líquido FAC-035, donde se debe consignar la fecha de despacho, el cliente a quien se va a entregar producto, el tipo de producto, el lote de producción, la hora de inicio del cargue y hora final del cargue, la hora de salida de la Empresa, el nombre del conductor y debe ir registrada el nombre del responsable del cargue y del responsable de liberar el vehículo.
- c. Comunicar al Conductor que el cliente debe registrar en este formato la hora de llegada a sus instalaciones, la temperatura de llegada del furgón del vehículo, las horas de inicio del descargue y la hora final del descargue y finalmente si hay material de empaque para devolver registrar el tipo de empaque y número de empaques devueltos (cuando aplique).
- d. Solicitar a Calidad los respectivos análisis que correspondan al lote de producto que se va a cargar por cliente.
- e. Revisar la orden de pedido para así mismo proceder al cargue del vehículo con el producto solicitado.

7.5 Cargue del Vehículo

- a. Según las cantidades a despachar, realizar los cálculos para ubicar el producto dentro del vehículo, acomodándolo de acuerdo con las órdenes de entrega y los clientes.
- b. Dar la instrucción a las personas que apoyarán el cargue sobre la actividad a desarrollar.
- c. Trasladar desde el cuarto frío hasta el vehículo el producto que Calidad haya liberado y que cumple los requisitos para el despacho.



- d. Antes de cargar el producto al vehículo, pegar las etiquetas al empaque secundario de acuerdo con las cantidades a despachar y tener en cuenta: el lote, la fecha de vencimiento, la fecha de producción, el cliente, la presentación y el producto.
- e. Cuando se despachan varios clientes en un mismo vehículo, se procede a identificar las cajas con un rótulo en las tapas con el nombre del cliente, para evitar despachos erróneos.
- f. Si se presentan espacios dentro del vehículo se aseguran estos espacios incluyendo estibas para evitar que las cajas, cuñetes o canecas se volteen.
- g. Programar el termoregistro en conjunto con la Auxiliar de Aseguramiento de Calidad y ubicarlo dentro del furgón para que este cense la temperatura durante el viaje.
- h. Comunicar a Calidad para que al finalizar el cargue se verifique la temperatura interna del furgón.
- i. Registrar las operaciones de cargue de producto terminado el manifiesto de cargue FHL-009.

8. REGISTROS

Código	Nombre	Tiempo de Archivo	Ubicación
FHL-009	Manifiesto de Cargue	1 año	Pasteurizadora
FAC-035	Horario Despacho de Huevo Líquido	1 año	Pasteurizadora
FBPM-006	Pruebas Rápidas de Hisopos Vehículos	1 año	SGC
FAC-004	Análisis Físicoquímicos	1 año	SGC
FAC-006	BPM Pasteurización	1 año	SGC

9. ANEXOS

ANEXO	NOMBRE
-	-

10. HISTORIA DEL DOCUMENTO

Versión No.	Fecha	Detalle de los Cambios	Página
0	12/11/08	Elaborado	-