

Quick Share

Hallazgos en almacenamiento de productos perecibles

¿Qué ocurrió?

- En una auditoría de inocuidad por parte del grupo Sodexo a un sitio de Sodexo en Chile, se detecta que el proceso de descongelación de la carne se realiza en el mismo equipo de frío donde se almacenan frutas y verduras, lo que favorece el riesgo de contaminación cruzada.
- Adicionalmente, se advierte la falta de controles de temperatura y la ausencia de termómetros calibrados.

¿Por qué ocurrió?

- En algunos sitios que cuentan con espacios reducidos de almacenamiento, no se dispone de cámaras de refrigeración exclusivas para hacer la diferenciación por cada familia de productos almacenados. Es por esta razón que se utilizan espacios comunes para almacenar materias primas de diferentes tipos.
- Falta implementación y seguimiento de los procedimientos de Control de Temperaturas de Equipos de frío, y la Calibración y Verificación de Instrumentos de Medición.

¿Qué necesitamos hacer?

- Seguir las indicaciones establecidas en el Manual de Aseguramiento de Calidad Corporativo MACC, específicamente **POE N° 3 – ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y/O PRODUCTOS PERECIBLES**, según tipo de producto.
- Cuando no se disponga de cámaras y/o equipos de refrigeración exclusivos para determinados fines, aplicar las técnicas de almacenamiento según la tabla adjunta.
- En caso de detectarse producto no conforme segregar de acuerdo a **POE N° 19 – Control y Eliminación de Productos No Conformes y Mermas**, en sectores de cámaras y/o equipos de frío asignados para dicho fin.
- Asignar a los responsables y monitorear las temperaturas de las cámaras y/o equipos de frío.
- Desarrollar e implementar el programa de contrastación de termómetros operativos **según POE N° 30 - Calibración y Verificación de Instrumentos de Medición**.

NIVEL	TIPO DE PRODUCTOS
SUPERIOR	<ul style="list-style-type: none"> • Preparaciones listas para el consumo • Productos en transición listos para el consumo (envases abiertos) • Productos que no requieren procesos de cocción o sanitización posteriores • Productos enfriados, que requieran retemperalización posterior • Productos cocidos y/o sanitizados, que requieran enfriamiento (de consumo no inmediato)
INTERMEDIO	<ul style="list-style-type: none"> • Vegetales preelaborados • Productos listos para el consumo (en envases originales cerrados) • Productos que requieran procesos de cocción y/o sanitizaciones posteriores • Productos no cárnicos que requieran procesos de descongelación
INFERIOR	<ul style="list-style-type: none"> • Productos cárnicos crudos y derivados o subproductos (frescos, al vacío, en descongelación) • Vegetales frescos (sin procesar) • Huevos crudos sin sanitizar

Fecha: Septiembre 2024

3 checks FOR SAFETY

Before starting a job, stop and think

- Do I know how to do the job?
- Do I have the right equipment?
- Is my environment safe?

SPEAK UP 

If the answer is "no" to any of the checks, share your concern with your colleagues and supervisor, so that a solution can be found.

