

	Procedimiento Almacenamiento y transporte de alimentos	Código: P XX XX6
		Versión: XX
		Última revisión: Mes año
		Página 1 de 3

1. OBJETIVO

Establecer los procedimientos para el monitoreo de las condiciones para el almacenamiento y transporte del producto.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para el monitoreo de las condiciones para el almacenamiento y transporte del producto Empresa

3. RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad del Departamento de Calidad establecer, implementar, revisar y actualizar este procedimiento.

El responsable de realizar estas inspecciones es el inspector de calidad o una persona responsable y capacitada para realizar esta función.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1 Almacenamiento

La materia prima y producto terminado se almacena y transporta en condiciones apropiadas que impiden la contaminación y/o proliferación de microorganismos y los protegen contra la alteración del producto o los daños a recipientes o empaques. Para lo cual se deben usar tarimas o cajas de arrastre donde se colocan las materias primas y/o el producto terminado. Estas se encuentran separadas de la pared por 50 cm y a 1,5 m del techo. La puerta de la recepción de materias primas se encuentra separada de la puerta de despacho y ambas se encuentran techadas.

Las materias primas, el producto terminado y los productos químicos se encuentran almacenados en zonas separadas.

A la materia prima cuando ingresa se le coloca la fecha de ingreso a la bodega y todo el producto terminado cuenta con una etiqueta con el lote y la fecha de vencimiento.

	Procedimiento Almacenamiento y transporte de alimentos	Código: P XX XX6
		Versión: XX
		Última revisión: Mes año
		Página 2 de 3

4.2 Método de Inspección

4.2.1 Métodos de inspección en camiones de transporte de productos

Limpieza y temperatura del camión: Una persona del departamento de calidad o persona responsable asignada y capacitada inspecciona diariamente la limpieza del camión que incluye el cajón, paredes y cortinas del vehículo. Una vez verificada la limpieza lo anota en el registro R XX XX Inspección de camiones, en este registro se debe anotar el número de placa del camión, la temperatura, las condiciones de limpieza, así como la firma del responsable de llevar a cabo las mediciones e inspecciones.

4.2.2 Métodos de inspección en cámaras de almacenamiento

Diariamente se verifica la temperatura en la cámara de Producto terminado y se anota en el registro XX XX de Control de Temperatura de Cámara. También se verifica la limpieza que incluye la revisión visual de pisos, techos y paredes y se anota en el registro XX XX Control Preoperacional (limpieza de cámaras y bodega).

4.3 Frecuencia de Inspección

Se realiza diariamente la inspección de limpieza y la toma de temperaturas en camiones y cámaras de almacenamiento.

4.4 Acciones correctivas en caso de alguna desviación en:

Temperatura:

Camiones: si en alguna de las tomas de temperatura el dato no es correcto, se procede a cerrar el camión, acelerarlo por espacio de 5 minutos o a hasta que este alcance la temperatura correcta. Si después de aplicar esta acción, no se alcanza la temperatura requerida, no se debe cargar el producto en el camión. Y se debe tomar la decisión de utilizar otro camión.

Cámaras: si en alguna de las tomas de temperatura de las cámaras de almacenamiento, el dato no correcto se debe tramitar de inmediato una orden de mantenimiento para la reparación de la misma. Además, se debe rotular “Temporalmente Fuera de Servicio”.

	Procedimiento Almacenamiento y transporte de alimentos	Código: P XX XX6
		Versión: XX
		Última revisión: Mes año
		Página 3 de 3

Limpieza

Camión: En el caso que se reporte que los camiones no cumplen con los parámetros de limpieza requeridos, el camión no debe cargarse y el chofer debe proceder a realizar la limpieza.

Cámaras: si se produce algún derrame de producto, el personal de cámaras debe limpiar la cámara siguiendo el procedimiento establecido.

4.5 En caso de accidente, fallo en el funcionamiento del vehículo o del sistema de refrigeración que pueda afectar la inocuidad y /o la calidad de los alimentos se debe de reportar inmediatamente a la jefatura de operaciones o calidad para así coordinar que llegue otro camión al lugar y se haga el trasbordo del producto en el menor tiempo posible.

Se evaluará el tipo de incidente por parte del departamento de calidad y dependiendo de la magnitud del accidente o fallo se tomarán las siguientes acciones:

- La jefatura de calidad se trasladará al lugar del accidente o fallo.
- Se revisará la temperatura del producto en el sitio del accidente o fallo.
- Se hará trasbordo del producto y se continua con la ruta normal.
- Se deberá de regresar el producto a Empresa para evaluar unidad por unidad.
- El producto que no cumpla se deberá de desechar.