

	MANEJO DE ALERGENOS	Código P XX XX
		Versión: XX
		Última revisión: Mes año
		Página 1 de 4

1. OBJETIVO

Identificar los alérgenos presentes en Empresa, así como definir los controles que se llevan a cabo en la planta.

2. ALCANCE

Incluye la adquisición de materias primas e insumos químicos, manejo en áreas de proceso, higienización, bodegas y distribución de productos a lo interno y externo de la empresa.

3. RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad de la Jefatura de Aseguramiento de Calidad la implementación y seguimiento de este procedimiento.

Es responsabilidad de las jefaturas de producción, de bodega y de compras el cumplir los lineamientos que se describen en este documento.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1. Prácticas del personal

El personal que trabaja en la empresa puede ingresar con cualquier tipo de alimento para su consumo personal y las guarda en el área destinada para ello (área de comedor).

Por ningún motivo, estos alimentos ingresan a las áreas de producción ni a bodegas.

Antes de ingresar a la planta el personal se lava las manos de acuerdo con lo establecido en el procedimiento P XX XX Control de higiene y salud del personal.

4.2. Identificación de alérgenos

En el R XX XX Identificación de Alérgenos se analiza la presencia de alérgenos en las materias primas y en el producto terminado, con el fin de definir los métodos de control para el manejo de alérgenos.

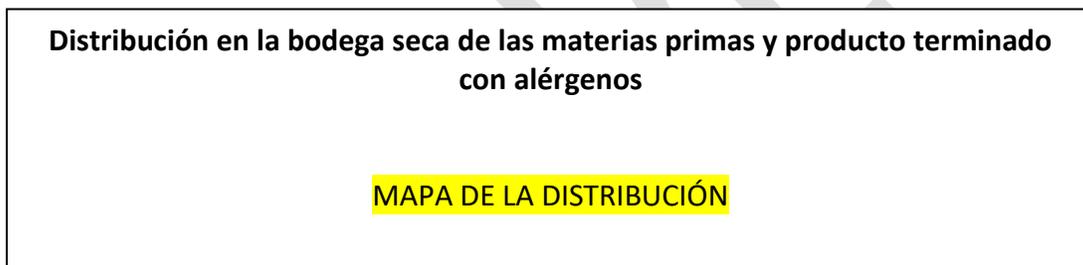
El análisis de la presencia de alérgenos se realiza considerando aquellos establecidos en el Codex Alimentarius y los de la legislación nacional vigente.

**Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.*

	MANEJO DE ALERGENOS	Código P XX XX
		Versión: XX
		Última revisión: Mes año
		Página 2 de 4

4.3 Recepción y almacenamiento de materias primas y producto terminado con alérgenos

- Las materias primas se reciben en el andén de bodega. Todas las materias primas clasificadas como alérgenos vienen empacadas para evitar el derrame. La persona a cargo del recibo verifica visualmente la integridad del empaque, la información de la etiqueta, entre otros y se completa el R XX XX Verificación de Calidad de Materia Prima y Material de Empaque. Se coloca la etiqueta de identificación de alérgeno.
- Las materias primas clasificados como alérgenos son almacenadas en áreas designadas para tal fin. Estas áreas se encuentran demarcadas con cinta de color amarillo. En los siguientes diagramas se detalla la distribución del almacenamiento en cada área.



4.4. Alisto de materias primas con alérgenos

El bodeguero alista las materias primas con alérgenos de acuerdo con la solicitud de materia prima para la producción del día siguiente.

Se coloca cada materia prima en la caja designada para su traslado a planta.

4.5 Pesado de materias primas secas

Las materias primas se colocan en recipientes rotulados con la etiqueta original y para los alérgenos además se coloca la etiqueta de identificación de ALERGENO.

Para dosificar se emplean cucharas diferentes colocadas en cada recipiente. Cada una está debidamente rotulada con el nombre de la materia prima.

**Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.*

	MANEJO DE ALERGENOS	Código P XX XX
		Versión: XX
		Última revisión: Mes año
		Página 3 de 4

La persona a cargo del pesado de los ingredientes debe realizarlo en el siguiente orden: primero pesa los ingredientes no alérgenos y segundo los ingredientes alérgenos. Finalizada la operación de pesado debe limpiar y desinfectar la balanza según procedimiento escrito.

El acomodo de los ingredientes pesados en el estante debe ser de la siguiente manera:

Foto del acomodo

4.6. Programación de la producción

La planta de procesos de Empresa se encuentra seccionada por áreas: A, B, C y D, en cada una de ellas se elaboran los diferentes productos y no se mezclan unos con otros.

Cada área de producción emplea un color de utensilios diferentes y no se permite el traslado de estos utensilios de un área a otra área.

Identificación por color de las áreas de proceso

Área	Color de los utensilios
A	Verde
B	Rojo
C	Azul
D	Blanco

La producción diaria se establece de acuerdo con las necesidades del cliente. Para esto se considera el orden establecido en los cuadros siguientes:

Incluir cuadro

	MANEJO DE ALERGENOS	Código P XX XX
		Versión: XX
		Última revisión: Mes año
		Página 4 de 4

Cuando un auxiliar de producción elabora un producto que contiene alérgenos se pone un delantal de color amarillo sobre el uniforme. Finalizado cada producto el colaborador lava y desinfecta el delantal y luego las manos para asegurar el cambio de producto.

Se realizan lavado y desinfección de los equipos y utensilios de acuerdo con los procedimientos establecidos para cada área. El Inspector de Calidad verifica el proceso y anota los resultados en el registro R XX XX Verificación de cambio de turno y/o proceso.

4.7. Contención de derrames

Cuando ocurra un derrame de alguna materia prima o producto terminado con alérgenos se debe recoger de inmediato con la escoba y la pala, si es en el suelo, o con toallas de papel si es en las mesas de trabajo.

La toalla y lo que se recoja del derrame se debe desechar de inmediato. En el caso de la escoba y la pala se debe lavar y desinfectar.

4.8. Etiquetado

El departamento de Calidad revisa la información que detalla cada etiqueta y se asegura que se declare el contenido de alérgenos de acuerdo con lo indicado en la legislación vigente.

Producción verifica que el producto terminado coincida con la información de la etiqueta.