

OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN

El presente tiene como objeto establecer las normas generales sobre prácticas de higiene y de operación durante el almacenamiento de los productos alimenticios, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.

Los locales para ser utilizados como depósitos o almacenes de alimentos serán de uso exclusivo de alimentos; no debiendo usarse como depósito de otros materiales no alimenticios. Las condiciones del depósito deben asegurar que la mercadería en los mismos no se contamine ni se altere, evitando poner en riesgo la inocuidad de los alimentos y/o la integridad de los envases.

El **Código Alimentario Argentino** (C.A.A.) incluye en el Capítulo N° II la obligación de aplicar las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM), asimismo la Resolución 80/96 del **Reglamento del Mercosur** indica la aplicación de las BPM para establecimiento elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado.

El **Reglamento del SENASA** en el capítulo V, contiene la aplicación de temperatura adecuada para los productos refrigerados a depositar en las cámaras.

1- EDIFICIO

1.1 Alrededores y Ubicación

1.1.1 Alrededores

Los alrededores se mantendrán en buenas condiciones, de tal forma que no permita la contaminación de los mismos. Entre las actividades que se deben aplicar para mantener los alrededores limpios se incluyen pero no se limitan a:

- Remover basuras y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba y todo aquello dentro de las inmediaciones del edificio, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores y otros animales.
- Mantener patios y lugares de estacionamiento limpios para que estos no constituyan una fuente de contaminación.
- Mantenimiento adecuado de los drenajes para evitar contaminación e infestación.
- Operación en forma adecuada de los sistemas para el tratamiento de desperdicios.

1.1.2 Ubicación

El establecimiento no tiene que estar **ubicado** en zonas que se inundan, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases, luz y radiación que pueden afectar la calidad del producto. Además no deben estar en zonas expuestas a actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación de los alimentos.

Las **vías de tránsito** interno deben tener una superficie pavimentada para permitir la circulación de camiones, transportes internos y contenedores. Además debe disponerse de un desagüe adecuado, así como de los medios de limpieza.

1.2 INSTALACIONES FÍSICAS

1.2.1 Diseño

En los edificios e instalaciones, las **estructuras** deben ser sólidas y sanitariamente adecuadas, y el material no debe transmitir sustancias indeseables. Las **aberturas** deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores, moscas y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor.

Se debe tener un **diseño** que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección. Además se deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de carga, descarga y almacenamiento; que deberán estar separados y

sectorizados por diferentes medios para evitar la contaminación. Los espacios de almacenamiento entre las estibas y las paredes deben ser de por lo menos 50 cm y sin obstáculos, de manera que permita a los empleados realizar sus deberes de limpieza en forma adecuada.

1.2.2 Pisos de las áreas de almacenamiento

- Los pisos deberán ser de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, fáciles y accesible para el saneamiento (limpieza y desinfección), antideslizantes y que no tengan efectos tóxicos para el uso al que se destinan.
- No deben tener grietas ni irregularidades en su superficie o uniones de dilatación irregular.
- Las uniones entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales que favorezcan la contaminación.
- Deben tener una pendiente adecuada para que los líquidos escurran hacia los desagües, los cuales deben ser suficientes para que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos.
- Deben ser de material que soporte el peso de los productos estivados y el tránsito de los montacargas

1.2.3 Paredes

Las paredes interiores, deben ser de materiales impermeables, no absorbentes, lisas, fáciles de lavar y desinfectar, pintadas de color claro, y deben mantenerse sin grietas.

1.2.4 Techos

Los techos deberán estar contruidos de manera que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad, la condensación, y la formación de mohos y costras que puedan contaminar los alimentos, así como el desprendimiento de partículas; y deberán ser fáciles de limpiar.

1.2.5 Ventanas y puertas

Las ventanas deberán ser fáciles de limpiar y desmontar; con declive para que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad, la entrada de agua de lluvia e impedir su uso para almacenar objetos.; además debe estar provista de mallas integra contra plagas.

Podrán ser fijas cuando sea necesario. No debe haber ventanas con vidrios rotos.

Las puertas deberán tener una superficie lisa, no absorbente y fáciles de limpiar y desinfectar, deben abrir hacia afuera, estar ajustadas a su marco y en buen estado.

La puerta de recepción debe estar techadas de forma tal que se cubran las rampas de carga y descarga respectivamente.

1.2.6 Iluminación

Deberá disponerse de iluminación natural y/ o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene. Esta no deberá dar lugar a colores falseados, la intensidad deberá ser suficiente para el tipo de actividades que se lleven a cabo.

Las lámparas y todos los accesorios de luz artificial ubicados en el área de almacenamiento de los alimentos, deben estar protegidas contra roturas con placas integra. Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por tubos o caños aislantes. No permitiéndose cables colgantes sobre la zona de almacenamiento.

1.2.7 Ventilación

Debe existir una ventilación adecuada para: evitar el calor excesivo, permitir la circulación de aire suficiente, evitar la condensación de vapores. Las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas integra para disminuir el riesgo de contaminación.

Es recomendable controlar la humedad, cuando sea necesario, para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

Se aconseja en galpones con techo de zinc la colocación de aireadores en cantidad suficiente según la superficie cubierta.

1.2.8 Matafuegos

Deben cumplir con la reglamentación del Municipio correspondiente.

1.3 INSTALACIONES SANITARIAS

1.3.1 Abastecimiento de agua

Deberá disponerse de un abastecimiento de agua potable suficiente, a presión adecuada y con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución, a fin de asegurar, en caso necesario, la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Se deben realizar los análisis físico-químico una vez al año y el bacteriológico cada 6 meses. La limpieza de los tanques de agua se debe realizar cada 6 meses.

El sistema de abastecimiento de agua no potable (por ejemplo para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones análogas en las que no contamine los alimentos) deberá ser independiente. Estos sistemas deberán estar identificados y no deberán estar conectados con los sistemas de agua potable ni deberá haber peligro de reflujo hacia ellos.

1.3.2 Desagüe y eliminación de desechos

Deberá haber sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos, suficientemente grandes como para soportar cargas máximas (incluido los sistemas de alcantarillado), para prevenir que no exista un retroflujo, o conexión cruzada entre el sistema de tubería que descarga los desechos líquidos y el agua potable. Se deberá controlar su estado mensualmente para evitar que se obstruyan.

1.3.3 Servicios Sanitarios

Deberán disponer de servicios sanitarios accesibles y adecuados, a fin de asegurar el mantenimiento apropiado de higiene. Estos estarán completamente aislados de las diferentes áreas de la sección de almacenamiento.

Las instalaciones deberán disponer de:

- Puertas adecuadas que reduzcan el riesgo de contaminación,
- Separados por género,
- Adecuada iluminación y ventilación hacia el exterior,
- Provistos de papel higiénico, inodoros, mingitorios (orinales)
- Lavamanos

1.3.4 Instalaciones para lavarse las manos

Se debe disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente. Debe haber carteles indicadores que obliguen a lavarse las manos.

Es indispensable el **lavado de manos** de manera frecuente y minuciosa (tiempo aproximado 20 segundos) con un agente de limpieza autorizado, con agua potable y con cepillo.

Utilizar solución jabonosa bactericida al 5% en sus correspondientes dispensadores y deben proveer toallas de papel o secadores de aire.

Nunca utilizar desinfectantes para manos como un sustituto para el lavado de la misma. El uso de estos productos no es estrictamente necesario, sin embargo, pueden servir como una barrera más (siempre luego del lavado de manos).

1.4 MANEJO Y DISPOSICION DE DESECHOS SÓLIDOS

1.4.1 Desechos de basura y desperdicios

Se debe disponer de algún lugar determinado dentro del establecimiento para almacenar los desechos y productos que presenten alguna no conformidad en mal estado. Este lugar debe estar aislado y correctamente señalado.

No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes salvo en el depósito establecido para este fin.

Se debe evitar el acceso de plagas al lugar de almacenamiento de desechos.

Las bolsas con residuos deberán cerrarse bien y retirarse del área cada vez que sea necesario o como mínimo una vez al día. Esta zona deberá limpiarse y desinfectarse periódicamente.

1.5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las instalaciones deberán mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección.

Los productos utilizados para estas tareas deben contar con registro emitido por la autoridad sanitaria correspondiente, previo a su uso por la empresa.

Las sustancias tóxicas (plaguicidas, solventes u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud y una posible fuente de contaminación) deben estar rotuladas con etiqueta original bien visible que informe su toxicidad y empleo, además deben ser almacenadas en áreas exclusivas. Estas sustancias deben ser manipuladas sólo por personas autorizadas.

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos inodoros ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores. Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los **POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento)** que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.

Se debe tener cuidado durante la limpieza de no generar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.

1.5.1 Procedimientos Operativos Estandarizados De Saneamiento (POES)

Son procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Se aplican antes, durante y después de las operaciones a realizar.

Los POES son obligatorios como consecuencia de la **Resolución N° 233/98 de SENASA** que establece lo siguiente:

"Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento. (...)"

Cada establecimiento debe tener un plan escrito que describa los **procedimientos diarios** que se llevarán a cabo durante y entre las operaciones, así como las **medidas correctivas previstas** y la **frecuencia** con la que se realizarán para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos.

Se deben desarrollar procedimientos que puedan ser eficientemente realizados, teniendo en cuenta la política de la dirección, el tamaño del establecimiento, y la naturaleza de las operaciones que se desarrollan.

También deben prever un mecanismo de reacción inmediato frente a una contaminación.

Los encargados de la inspección del plan deben exigir que el personal lleve a cabo aquellos procedimientos establecidos y actúe si se producen contaminaciones directas de los productos.

Cada POES debe estar firmado por una persona con total autoridad en el lugar. Debe ser firmado en el inicio del plan y cuando se realice.

Los procedimientos sanitarios adicionales para el saneamiento pre operacional incluyen la identificación de los productos de limpieza y desinfectantes. Se detallarán también las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectante, después de la limpieza.

La **limpieza** está referida a la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias objetables.

La **desinfección** es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no de lugar a contaminación del alimento. El saneamiento involucra ambas operaciones.

La **comprobación o monitorización** está basada en inspecciones para determinar que parece o huele a limpio y que se están llevando a cabo aquellas operaciones incluidas en el plan.

Los agentes de limpieza y desinfección que se manejen no deben ser un factor de contaminación para los productos.

Se debe identificar los individuos que son responsables de la implementación y del mantenimiento diario de las actividades de saneamiento que fueron descritas en el plan.

Los registros pueden ser mantenidos de cualquier manera que resulte accesible al personal que realiza las inspecciones.

Registros:

- Saneamiento de manos.
- Saneamiento de áreas de recepción, depósitos de productos.
- Saneamiento de silos, tanques, cisternas, tambores, carros, bandejas, campanas, conductos de entrada y extracción de aire.
- Saneamiento de líneas de transferencia internas y externas a la planta.
- Saneamiento de cámaras frigoríficas y heladeras.
- Saneamiento de lavabos, paredes, ventanas, techos, zócalos, pisos y desagües de todas las áreas.
- Saneamiento de superficies, incluyendo, básculas, balanzas, contenedores, mesadas, cintas transportadoras, utensilios, guantes, vestimenta externa, etc.
- Saneamiento de instalaciones sanitarias y vestuarios.
- Saneamiento del comedor del personal.

1.6 CONTROL DE PLAGAS

Esta labor debe ser desarrollada por personal idóneo, capacitado y concientizado para tal fin.

Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente, y poseer sus respectivas hojas de seguridad de los productos (cuando se requiera).

Todas las sustancias utilizadas deberán almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de almacenamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados.

Recomendaciones a seguir, se deberá:

- Hacer un diagnóstico inicial previo del depósito que constará de un reconocimiento del lugar y de la identificación de cada uno de los sectores, para poder contar con todos los elementos necesarios.
- Informar el método de trabajo a implementar y todas las reformas o prácticas que sea necesarias modificar para lograr el objetivo, y deberá proceder a realizar estas mejoras o cambios necesarios para lograrlo.
- Capacitar al personal de la planta, el cual tendrá como objetivo difundir los conocimientos referidos a las distintas plagas que podrían estar presentes en la planta, problemática y perjuicios que las mismas originan, medidas preventivas y por último cómo se debe proceder ante cualquier evidencia o presencia de plagas.
- Inspeccionar periódicamente el depósito y llevar un control escrito.
- Contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.

- Emplear plaguicidas si no se pueden aplicar con eficacia otras medidas sanitarias. Antes de aplicar los plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación.
- Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deberán limpiarse minuciosamente.

En caso de que alguna plaga invada deberán adoptarse las medidas de erradicación. Las medidas de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, biológicos y físicos autorizados que se aplicarán bajo la supervisión directa de personal capacitado.

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

Estos deberán ser instalados de tal manera que:

- Permitan un mantenimiento y una limpieza adecuada
- Facilite las buenas prácticas de higiene

Todo depósito o almacén debe contar con tarimas que aseguren que el alimento esté almacenado a una altura mayor o igual a 14cm desde el piso.

Debe tener las cámaras y equipos de refrigeración o congelación que necesite para mantener bajo condiciones de temperatura controlada a aquellos alimentos que así lo requieran.

Deberá existir un programa escrito de mantenimiento preventivo a fin de asegurar el correcto estado de los equipos de enfriamiento. Dicho programa debe incluir el registro de las reparaciones y condiciones del equipo, estos registros deben estar a disposición para el control oficial.

Debe tener los equipos de montacargas necesarios para garantizar un estibamiento apropiado.(Cuando aplique).

2.1 Materiales

Los equipos y utensilios que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores, no absorbentes y resistentes a la corrosión, capaz de resistir repetidas operaciones saneamiento. Las superficies deben ser lisas, exentas de grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene o ser fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente.

Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil.

Los recipientes para materias no comestibles y desechos deberán estar contruidos de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sean de fácil limpieza y eliminación del contenido y sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los equipos y utensilios empleados para materias no comestibles o desechos deberán marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles.

3 PERSONAL

Todas las personas involucradas en la manipulación de productos, deben velar por un manejo adecuado de los mismos, de forma tal que se garantice el almacenamiento de alimentos inocuos.

3.1 Capacitación

Deberá existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de almacenamiento, dirigido a todo el personal del establecimiento.

Los programas de capacitación, deberán ser ejecutados, revisados y actualizados periódicamente.

3.2 Prácticas higiénicas

Se deberá exigir al personal:, las uñas de las manos deberán estar cortas, limpias y sin esmaltes. Los operarios no pueden usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que se manipule. Tener el pelo, bigote y barba bien recortados.

Se debe dejar la ropa de calle en los vestuarios y utilizar ropa de trabajo adecuada, la misma al final de cada jornada, debe ser higienizada.

Como requisito fundamental de higiene se deberá exigir que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido desinfectante y agua, después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral. Como por ejemplo: ir al baño, sonarse la nariz, estornudar o toser aun con la protección de un pañuelo, tocar o sacar los residuos, utilizar productos de limpieza.

En el caso de que se utilicen guantes, estos no son sustituidos para el lavado de manos.

3.3 Control de salud

Las personas responsables de los depósitos de alimentos deberán llevar un registro actualizado del buen estado de salud de su personal. Este deberá someterse a exámenes médicos, previo a su ingreso y periódicamente.

El encargado deberá considerar la posibilidad de excluir temporalmente a un trabajador o empleado de sus actividades, cuando presente algunos de los siguientes síntomas: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.), secreción de oídos, ojos o nariz.

Los cortes y raspones desprotegidos exponen a manipuladores a infecciones. Estos deben tratarse con un antiséptico y vendarse. El uso de guantes plásticos, descartable e impermeable en manos vendadas es necesario; además deben ser cambiados con la frecuencia necesaria según la operación que realiza.

3.3.1 Libreta Sanitaria

En el artículo 21 del CAA establece la obligatoriedad de poseer Libreta Sanitaria para todas las personas que permanezcan al establecimiento.

"Art 21 -(Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA 29 y 171/2000)

A) El Personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria Nacional Única expedida por la Autoridad Sanitaria Competente y con validez en todo el territorio nacional. Las Autoridades Bromatológicas Provinciales implementarán dentro de su jurisdicción el sistema de otorgamiento de las Libretas Sanitarias en un todo de acuerdo al modelo que establece la Autoridad Sanitaria Nacional."

3.4 Conducta del personal.

- **NO** hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas o tocarse granitos, heridas, quemaduras o vendajes, por la facilidad de propagar bacterias a los alimentos.
- **NO** fumar, comer, mascar chicle, beber o salivar en la áreas donde se encuentran los alimentos.
- **NO** utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.

4 CONTROL DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

Toda la mercadería debe provenir de proveedores debidamente habilitados y registrados por la Autoridad Sanitaria competente.

Se deben tener en cuenta los siguientes puntos para reducir a un mínimo la posibilidad de obtener alimentos contaminados, alterados o de mala calidad:

- **Tener** un encargado exclusivo para la recepción y almacenamiento de mercadería.
- **Programar** las entregas y organizarlas de forma regular de tal modo que no lleguen todas al mismo tiempo.

- **Planificar** con anticipación la llegada de las mismas y asegurarse que existe suficiente espacio en las áreas de almacenamiento, especialmente en cámaras y heladeras.
- **Observar** las condiciones de transporte:
 - Habilitación del vehículo.
 - Libreta sanitaria del transportista.
 - Ropa reglamentaria.
 - Equipo con refrigeración para productos perecederos. O isotérmicos para los no perecederos.
 - Temperatura e higiene.
- **Comprobar** que la mercadería del remito sea la misma que ingresa
- **Controlar** el origen de la mercadería:
 - Identificación (rótulo) este completo, debidamente pegado y en perfectas condiciones.
 - Verificar los números de producto y de establecimiento, en los alimentos envasados, así como la fecha de elaboración y/o vencimiento de cada producto.
 - Los productos de origen animal y/o vegetal que no tengan el rotulo los mismos deberán estar envasados los que requieran en envases de primer uso y deberán ser acompañados por el aval sanitario respectivo cuando lo requieran y/o factura de compra.
- **Realizar** una evaluación de los productos en cuanto a su apariencia, olor, color y condiciones higiénicas. Observe la existencia de materiales extraños, productos dañados, envases rotos, olores extraños, texturas y colores no propios de los alimentos.

Es importante:

En el rotulo debe constar:

- La denominación de venta del producto.
- Lista de ingredientes.
- Peso o volumen de cada unidad (contenidos netos).
- Identificación del origen (RNE).
- Identificación del lote.
- Fecha de duración.
- Preparación e instrucciones de uso del alimento cuando corresponda.
- Rotulado Nutricional

Números de registros de establecimientos y de productos alimenticios:

- **R.N.E:** Registro Nacional de Establecimiento
- **R.P.E:** Registro provincial de Establecimiento.

5 OPERACIONES EN EL ALMACENAMIENTO

El producto debe almacenarse en **condiciones** óptimas para impedir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos. De esta manera, también se los protege de la alteración y de posibles daños del recipiente. Durante el almacenamiento debe realizarse una inspección de los productos.

Recomendaciones a tener en cuenta:

Seguir la regla PEPS (primero que entra primero que sale) Al recibir nuevos productos ponerles las fechas de recepción y la de vencimiento, y ubicarlos detrás de aquellos que ya estaban almacenados.

Mantener todos los productos en envolturas o envases limpios y en buen estado. Una envoltura sucia o rota puede atraer plagas o contaminar el alimento. Si se remueven los productos de su envase original, estos deben ser puestos en recipientes aptos para alimentos que estén limpios y desinfectados.

En caso de realizar fraccionamiento se deberá contar con un área separada y el depósito estar habilitado para tal fin.

Pero en general, un establecimiento deberá tener las siguientes áreas para almacenamiento:

5.1 Almacenamiento de productos refrigerados:

Mantener los alimentos perecederos de alto riesgo a temperaturas inferiores a 5°C para evitar la multiplicación de las bacterias y ciertos cambios químicos que afectan la seguridad y calidad de los alimentos.

La temperatura ideal dependerá del tipo de alimento, esta es la razón por la cual, se debería contar con refrigeradores separados por cada categoría de alimentos. La temperatura óptima de almacenamiento para carnes, pescados no es la misma que para frutas, hortalizas y verduras. Si no se cuenta con esta opción, las carnes, pescados, productos lácteos y alimentos envasados en atmósferas modificadas deben almacenarse en la parte más fría del refrigerador.

5.2 Almacenamiento de productos congelados:

Es conveniente indicar que estos productos deben almacenarse inmediatamente después de la recepción e inspección y deben ser retirados solo en cantidades que serán utilizadas inmediatamente para evitar que se descongelen y alcancen temperaturas que permitan la multiplicación de los microorganismos. La temperatura de los productos congelados debe ser igual o inferior a -18°C.

Recuerde que la congelación no es un método para destruir los microorganismos, tan solo sirve para detener su multiplicación.

5.3 Almacenamiento de productos secos:

- Áreas bien ventiladas, a una temperatura inferior a 21°C y una humedad relativa de aproximadamente 60%. Sin embargo, una temperatura de 10°C es ideal, ya que extiende la duración de prácticamente todos los productos secos.
- No almacenar alimentos en el piso, acondicionamiento en tarimas de fácil higienización e inoxidable, separadas de las paredes y del piso (14cm). Mantener todos los recipientes bien cerrados y limpiar todos los derrames inmediatamente. Todas estas prácticas ayudan a evitar la infestación con plagas (cucarachas, roedores, etc.)
- Rotación estricta de stocks.
- Evitar la humedad, goteras y las fuentes de calor extremas, ya que muchos productos no perecederos se pueden volver potencialmente peligrosos al entrar en contacto con el agua o se deterioran con mayor rapidez si la temperatura de almacenamiento es excesivamente alta.
- No almacenar residuos en estas áreas.

5.4 Almacenamiento de productos químicos:

Esta área debe destinarse al almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos para la higiene del establecimiento.

Por lo tanto este sector debe estar bien separado de aquel donde se guardan alimentos y tendrá que ser mantenido en condiciones de buena limpieza, con los productos debidamente ordenados, etiquetados con su etiqueta original.

Nunca se deberán usar embalajes vacíos de alimentos en envases vacíos de productos químicos. Una confusión en este sentido, puede ocasionar fácilmente una intoxicación grave.

Los productos químicos deberán ser mantenidos en su envase original.

6 Documentación

La documentación es un aspecto básico, debido a que tiene el propósito de definir los procedimientos y los controles.

Además, permite un fácil y rápido rastreo de productos ante la investigación de productos defectuosos. El sistema de documentación deberá permitir diferenciar números de lotes, siguiendo la