

**Buenas Prácticas de
Transporte,
Almacenamiento y Manejo
de alimentos**

Comunicación a Clientes



CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	2
ALCANCE	2
1. TRANSPORTE DE ALIMENTOS	3
2. ALMACENAMIENTO	4
2.1 Condiciones ambientales de almacenamiento	4
3. MANIPULACIÓN	5
3.1 Buenas Prácticas de Almacenamiento	5
3.2 Manejo de las cajas	5
3.3 Manejo de fundas con producto a granel	5
4. CONTROL DE PLAGAS	6
4.1 Bodegas de almacenamiento	6
4.2 Transporte	7
4.3 Formas de control de plagas	7
5. MANEJO DE PRODUCTOS FUERA DE NORMA	8
5.1 Almacenamiento de Productos Fuera De Norma	8
5.2 Disposición de Productos Fuera De Norma	9
6. PROGRAMAS DE PREVENCIÓN DE LA	9
CONTAMINACIÓN INTENCIONAL	9
6.1 Programa de Defensa Alimentaria	9
6.2 Programa de Fraude Alimentario	10
6.3 Reporte a entes regulatorios	10
6.4 Denuncias	10

INTRODUCCIÓN

El presente documento tiene como objetivo establecer las buenas prácticas y medidas de control, que deben ser aplicadas durante los procesos de transporte, almacenamiento y manejo de los productos de “La Universal” en clientes y agencias, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad según normas aceptadas internacionalmente.

De no seguir las siguientes normativas y/o cuidados, la inocuidad y calidad del producto puede verse afectada.

ALCANCE

- Aplica a todos los clientes y agencias que distribuyen productos de “La Universal”.

1. TRANSPORTE DE ALIMENTOS



Para realizar el transporte del producto se debe:

- Utilizar camiones única y exclusivamente para el transporte de alimentos y bebidas, asegurando que no se mezclen con productos que puedan generar contaminación cruzada por olor, sabor u otro como: carnes crudas, mariscos, productos químicos, u otro material que no sean bebidas o alimentos.
- Si se va a hacer uso de un mismo camión para transportar alimentos y bebidas, se debe designar un área específica para cargar alimentos y otra diferente para cargar bebidas. El área designada para alimentos deberá estar cubierta para evitar que éstos estén expuestos a los rayos del sol o lluvia.
- Realizar una inspección al camión para garantizar que se encuentran limpios y sin defectos que puedan dañar el producto (clavos, vidrio, metal expuesto) antes de realizar la carga de productos.
- Respetar el arrume máximo de cartones por paletizado.
- Inspeccionar los productos antes de ser cargados en los vehículos de transporte, para verificar que no vaya producto derramado, deteriorado, con golpes o con apariencia inadecuada.
- Los vehículos destinados para el transporte de alimentos refrigerados o congelados deberán contar con medios que permitan verificar la humedad y el mantenimiento de la temperatura adecuada, cuando aplique.

2. ALMACENAMIENTO



2.1 Condiciones ambientales de almacenamiento

Almacenar en bodegas cubiertas (no expuestas a los rayos de sol), con **Ambiente seco y fresco** (Temperatura ideal de 20°C y Humedad relativa: 50-60%), sin humedades en paredes o pisos, sin perforaciones en el techo; alejado de fuentes de calor y humedad. En bodegas de producto terminado situadas en regiones de condiciones ambientales extremas (temperatura mayor a 28°C y humedad relativa mayor a 65%), no se debe almacenar en los módulos cercanos al techo para evitar someter el producto a altas temperaturas.

En el caso de los productos de chocolate y confitería no se debe almacenar en los módulos cercanos al techo para evitar someter el producto a altas temperaturas.

Los cambios bruscos de temperatura en los chocolates reales generan dos defectos:

1. Derretimiento del producto, el chocolate perderá su forma y brillo
2. Fenómenos denominados:
 - a. “Fat bloom”, cuando se evidencia la aparición de color blanco en la superficie del producto, pérdida de brillo
 - b. “sugar bloom”, cuando el producto se deshace, dando una apariencia arenosa

Las altas temperaturas y humedades en los productos de confitería provocan un defecto que se llama revenimiento, es decir, el producto tendrá la apariencia derretida.

Nota: Bajo condiciones extremas (temperatura mayor a 28°C y humedad relativa mayor 65%), no se puede considerar que la vida útil del producto sea la misma que un producto almacenado en ambientes secos y frescos. ***Por lo tanto, la vida útil real, los atributos sensoriales, fisicoquímicos y microbiológicos de los productos dependerá de las condiciones ambientales durante el almacenamiento y del tiempo de permanencia en ellos.***

2.2 Área de almacenamiento

Se deberán contar con áreas separadas, delimitadas o definidas destinadas para el almacenamiento de alimentos. Estas deberán estar separadas del área de almacenamiento de insumos de limpieza, químicos y otros elementos que puedan generar contaminación cruzada.

3. MANIPULACIÓN



3.1 Buenas Prácticas de Almacenamiento

- Almacenar en lugares donde no existan olores fuertes de productos, como: Jabones, condimentos, combustibles, sopas instantáneas, insecticidas y productos químicos en general; ni productos susceptibles al ataque por plagas (almidones, granos).
- Mantener el lugar de almacenamiento en buenas condiciones de orden y aseo, para impedir la proliferación de plagas.
- Prohibida la circulación de animales domésticos dentro de las bodegas de almacenamiento debido a que son una fuente de contaminación, ya que ellos en su cuerpo transportan algunos tipos de animales, como: pulgas y garrapatas.
- La rotación de los productos almacenados debe hacerse según el sistema FEFO “Primeros en vencer, primeros en salir”.
- Los productos almacenados por más de 4 semanas a temperaturas altas (mayor a 28°C) y humedades relativas superiores a 65%, disminuyen el tiempo de vida útil de los productos, cambiando sus características organolépticas
- El producto debe estar estibado para protegerlo de humedades, derrames de líquidos y suciedades.
- Se recomienda llevar un registro diario de temperaturas y humedad relativa en las bodegas, máximo 4 horas de intervalo entre mediciones.
- Para productos devueltos, vencidos o se considere como producto fuera de norma, se deberá asignar un área para el almacenamiento de estos.

3.2 Manejo de las cajas

- Las cajas deberán estar organizadas de acuerdo con el patrón de paletizado indicado en la tapa superior de cada cartón.
- Por ningún motivo se permiten personas paradas, sentadas o acostadas sobre las cajas.
- Se debe mantener el producto en su empaque original (caja, funda o plegadiza), si por algún motivo debe ser reemplazado, debe hacerse en un empaque del mismo producto totalmente limpio y sin residuos de otro producto.
- Los rótulos de las cajas deben colocarse hacia fuera para que se puedan ver con facilidad.

3.3 Manejo de fundas con producto a granel

- Los productos a granel no cuentan con la protección que brindan las cajas, por lo tanto, son más susceptibles a sufrir afectaciones en sus atributos sensoriales y contaminaciones por

factores externos, por tal razón, estos deberán ser manipulados con mayor cuidado, evitando afectación de la funda plástica, la cual se constituye como su única protección.

- Se debe mantener el producto en su empaque original.
- Por ningún motivo se permiten personas paradas, sentadas o acostadas sobre las fundas.
- En caso de referencias de producto a granel que no cuenten con envoltura primaria (ejm: galletas a granel), si durante la manipulación la funda se rompa, el material se deberá separar, identificar como No conforme y dar de baja según los procedimientos internos definidos.
- Las fundas deberán estar organizadas de acuerdo con el patrón de paletizado indicado a continuación.

4. CONTROL DE PLAGAS



4.1 Bodegas de almacenamiento

Medidas de prevención

- Los exteriores de la bodega deben mantenerse limpios, con ausencia de maleza, sin acumulación de materiales y con sistemas de drenaje que eviten el estancamiento de agua.
- Al interior de las bodegas se deben tener protecciones en buen estado como mallas milimétricas o cedazos para ventanas, ventiladores o eólicos. No se debe tener aberturas en techos, paredes, drenajes al exterior que permitan el ingreso de plagas.
- Las puertas de ingreso deben tener cortinas de aire o hawaianas que impidan el ingreso de plagas mientras se realiza carga y descarga de productos.
- Debe asegurarse que cada uno de los desagües tenga tapa o rejilla para evitar la entrada de plagas a las instalaciones.
- No se debe permitir el consumo de alimentos en las oficinas que se encuentren al interior de las bodegas.
- El personal de limpieza debe realizar evacuación de basura con frecuencia diaria.
- Se requiere mantener orden y limpieza en áreas de almacenamiento, ausencia de agua estancada, producto en el piso o abierto que represente alimento para las plagas. Se debe mantener registro de limpiezas efectuadas.
- Los productos deben ser almacenados sin tener contacto con el piso y con suficiente espacio entre el material y las paredes para permitir la inspección y llevar a cabo la actividad de control de plagas.
- Los productos que contienen maní no pueden almacenarse cerca de granos, ni pastas, ni almidones, ya que pueden ser más fácilmente atacados por plagas propias de estos productos almacenados.

Monitoreo y Control

- Se recomienda contar con una persona designada para gestionar las actividades de control de plagas y/o tenga que tratar con los contratistas expertos. La persona designada debe establecer y cumplir con el calendario de monitoreo y control de plagas, realizar análisis de tendencias mensual sobre la actividad de plagas, así como, la toma de acciones correctivas.
- Se debe contar en el establecimiento con lámparas atrapa insectos, láminas insecto pegadoras y estaciones de control en buen estado que sean de construcción robusta y resistente a alteraciones, estas deberán ser apropiadas para las plagas objetivos.
- Se debe registrar controles de monitoreos realizados de acuerdo con frecuencias establecidas. En caso de aplicación de plaguicidas se debe registrar el tipo, cantidad y concentración usada. Dónde, cuándo, y cómo se aplicó.
- Para actividades de desinsectación se debe realizar programación de limpieza antes y después de la aplicación y proteger el producto para que no exista peligro de contaminación.
- En caso de presencia de plagas se deben tomar acciones de manera inmediata. Se recomienda realizar plan de acción con actividades, responsable, fechas de ejecución y seguimiento que permitan eliminar la causa raíz de la incidencia.
- El uso de pesticidas y la aplicación se restringe y se controla para evitar peligros en la seguridad del producto, para ello, se debe tener área de almacenaje separada, segura (cerrada o de lo contrario con acceso controlado), ventilada y no expuesta al sol.
- Se debe identificar productos próximos a caducar de manera que sean evacuados al fin de su vida útil. Se debe disponer de un área para almacenar este producto hasta su destrucción que debe encontrarse alejada del área de almacenamiento.

4.2 Transporte

- Los vehículos, medios de transporte y contenedores utilizados deben estar limpios y en buen estado.
- Se debe realizar inspección visual de vehículos al ingreso para carga o descarga de producto. Para esta inspección se puede utilizar un Check list de BPM que incluya: fecha, datos del vehículo y chofer, estado de la carga, estado de vehículo (sin agujeros, olores extraños, fugas), limpieza, presencia de contaminantes físicos, químicos, biológicos (plagas), alergénicos y poder escribir observaciones; en caso de encontrar una no conformidad se debe guardar registro fotográfico y no permitir el uso de este camión sin tomar antes las medidas de corrección respectivas.

4.3 Formas de control de plagas

Insectos

- Uno de los métodos más efectivos para evitar la infestación es su prevención. Los siguientes factores que propician la proliferación de insectos deben ser evitados:
 - ✓ Residuos de alimentos
 - ✓ Agua estancada
 - ✓ Materiales y basura amontonados en rincones y pisos
 - ✓ Armarios y equipos contra la pared, acumulación de polvo y suciedad

- Para insectos rastreros es necesario rosear insecticidas por aspersión con gas anticontaminantes.
- Al manipular un insecticida se deben cubrir los equipos y lavarse antes de usar.

Roedores

- Los roedores, en donde se incluyen ratones, tusas, ratas, etc., crean una situación diferente. Un programa de control de roedores efectivo deberá incluir:
 - ✓ Limpieza de todas las áreas dentro y fuera del establecimiento, para evitar nidos y su proliferación.
 - ✓ Medidas para evitar su entrada a las instalaciones.
 - ✓ Verificaciones constantes para detectar su presencia.
 - ✓ Colocar trampas para su control y/o eliminación.
- Las áreas exteriores del establecimiento y el perímetro cercano al edificio se pueden proteger con trampas que contengan cebo.
- En las áreas internas de almacenamiento, se podrán utilizar trampas mecánicas o artefactos que se revisarán constantemente para retirar los cadáveres de los animales atrapados y al mismo tiempo volver a activar las trampas.
- Existen muchas trampas con sistema de resorte, abiertas o cerradas, que pueden colocarse en lugares estratégicos.

Pájaros

- En las paredes y cielos rasos no deben de existir aberturas que permitan la entrada de pájaros.
- Eliminar inicios de nidos en aleros, cornisas, puertas, ventanas y estructuras.
- También existen varios métodos para ahuyentar estas plagas, tales como silbatos, sonido ultrasónico, colocación de siluetas de búhos en las entradas y cercanías de los establecimientos, trampas y destrucción de nidos.

5. MANEJO DE PRODUCTOS FUERA DE NORMA



5.1 Almacenamiento de Productos Fuera De Norma

Un producto fuera de norma - PFN, es un producto que no cumple con las especificaciones propias del mismo y no garantiza su calidad o inocuidad.

Dentro de esta categoría están productos caducados y productos con algún defecto de calidad o inocuidad.

Para productos devueltos, caducados o que se considere como producto fuera de norma, se deberá asignar un área única y exclusiva para el almacenamiento de éstos. El área designada deberá tener las condiciones básicas como para el almacenamiento de productos en buen estado, esto implica:

- ✓ Un área separada del almacenamiento de los productos en buen estado.
- ✓ El área debe estar delimitada, identificada, limpia y ordenada.
- ✓ Los PFN deben ser almacenados bajo techo, en áreas de almacenamiento que no presenten condiciones extremas de temperatura y humedad para evitar que el almacenamiento de éstos genere una proliferación de plagas.
- ✓ Los PFN se deben almacenar estibados, sobre pallet, no almacenarlos directamente sobre el piso.
- ✓ No dejar productos abiertos expuestos. Todos los PFN deben estar dentro del cartón.

5.2 Disposición de Productos Fuera De Norma

- Los PFN designados por producto caducado o que se encuentren en mal estado por malas prácticas de almacenamiento o manipulación, deben ser tratados a través de un gestor ambiental autorizado, en donde se garantice seguimiento y control del 100% de las actividades para la eliminación de estos PFN.
- Se recomienda realizar actas de desalojo de PFN caducados en donde conste la siguiente información: fecha de despacho de PFN, cantidad - unidades, lote, producto, motivo de la baja del producto y se deberá solicitar al gestor ambiental un acta de destrucción en donde detalle fecha de recepción de PFN, cantidad recibida - unidades, producto recibido, tiempo de almacenamiento temporal durante la destrucción, detalle del proceso de destrucción y evidencia fotográfica.
- Mantener un control de flujo de retiro de PFN en donde se tenga inventariado las unidades que se tienen almacenadas de PFN por producto, lote, el motivo de la baja ya sea mal estado, caducado, etc., y las unidades identificadas por producto que se han despachado para su destrucción al gestor ambiental.

6. PROGRAMAS DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN INTENCIONAL



6.1 Programa de Defensa Alimentaria

La Universal cuenta con un programa que garantiza la seguridad de los alimentos de todas las formas de ataques intencionales y maliciosas, incluyendo ataques motivados ideológicamente que conlleven a la contaminación de un producto.

Los clientes de La Universal deberán implementar todas las medidas necesarias para garantizar que sus productos, servicios, materiales o insumos, no sufran una afectación intencional o no intencional que puedan poner en riesgo la salud de los consumidores.

6.2 Programa de Fraude Alimentario

La Universal cuenta con un programa para la mitigación y control de todos los actos o procesos relacionados a un fraude alimentario, donde exista la adición o sustracción de cualquier sustancia para variar la composición, peso, volumen o presenten información engañosa de un producto o insumo, para encubrir o corregir cualquier defecto por ser de inferior calidad.

Los clientes de La Universal deberán implementar acciones focalizadas en minimizar el riesgo al fraude alimentario para evitar actos fraudulentos intencionales que puedan darse por motivos económicos, los cuales pueden poner en riesgo la salud pública o el daño a la marca y/o imagen de La Universal.

6.3 Reporte a entes regulatorios

En caso de que La Universal tenga la certeza o sospecha de alguna situación generada en cualquier etapa de la cadena productiva sobre fraude alimentario o contaminación intencionada de las materias primas, materiales o insumos o productos durante la prestación de un servicio, será comunicado a los entes regulatorios respectivos.

6.4 Denuncias

En caso de sospecha o certeza de una situación o servicio que ponga en riesgo la inocuidad de los productos elaborados por La Universal, por favor informar por cualquiera de los siguientes medios:

- Correo electrónico: consumidorec@usi.com.ec
- Redes sociales:
Facebook: La Universal
Instagram: @launiversalec