

Procedimiento operativo estándar

Almacenamiento en refrigeradores y monitoreo de temperatura

Publicado el: [FECHA]

Emitido por: [NOMBRE]

Versión número: [NÚMERO]

Revisado el: [NUEVA FECHA]

Reemplaza a: [NÚMERO ANTERIOR]

Página 1 de 2

Objetivo:	Asegurar la calidad y seguridad de los alimentos mediante las temperaturas apropiadas y reducir el riesgo de contaminación microbiológica de los productos alimenticios.
Personal del área:	Todos los empleados que manejan alimentos, ya sea en cajas o paquetes y quienes tienen acceso a los refrigeradores de almacenamiento.
Frecuencia:	Continuamente
Materiales:	Lista de la temperatura del refrigerador, Lista de inspección del refrigerador, plumas, termómetro
Procedimientos:	<ol style="list-style-type: none">1. Los alimentos que requieren ser almacenados en un refrigerador para mantener su calidad y/o seguridad deberán colocarse, después de su recepción, inmediatamente en el refrigerador.2. Todos los productos alimenticios deben ser almacenados sobre estantes o tarimas limpias y no en el suelo.3. El espacio entre los productos alimenticios y la pared debe ser de dos pulgadas y de seis por debajo del techo.4. Todos los alérgenos deben almacenarse por debajo de los no alérgenos.5. Todos los artículos no comestibles deberán almacenarse por debajo de los productos alimenticios.6. Los productos no excederán la capacidad de volumen del refrigerador.7. El refrigerador no deberá contener agua estancada y los productos se almacenarán lejos de cualquier goteo de agua.8. El refrigerador debe estar visiblemente limpio y sin basura o desperdicios.9. No se almacenarán artículos personales o que no hayan sido inventariados en el refrigerador.
Supervisión:	<ol style="list-style-type: none">1. El gerente de la bodega debe revisar y registrar la temperatura del refrigerador dos veces al día, a las 8 am y 4 pm, mediante la lectura de un termómetro interno. La lectura del termómetro debe ser registrada, con iniciales y fecha, en la <i>Lista de temperatura del refrigerador</i>.2. Una alarma de 24 horas para la temperatura notificará al gerente de la bodega por mensaje de texto cuando la temperatura del refrigerador salga de los parámetros de 32°F a 41°F.3. El gerente de la bodega inspeccionará visualmente, dos veces al día, a las 8 am y 4 pm, el refrigerador para asegurarse que esté limpio y cumple con los procedimientos arriba señalados. Las condiciones del refrigerador deben ser registradas, junto con las iniciales y fecha, en la <i>Lista de inspección del refrigerador</i>.

Acción correctiva:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Si la temperatura del refrigerador se desvía de los parámetros de 32°F a 41°F, deberá notificarse de inmediato al gerente general, ya sea por el personal o por la alarma. 2. Los productos deben ser inspeccionados y desechados si es necesario. 3. Debe determinarse la raíz de la causa de la alteración en la temperatura. 4. Si no se cumple con la limpieza del refrigerador de acuerdo con los procedimientos anteriores, el gerente general debe tomar la acción correctiva e indicar la acción(s) en la Lista de inspección del refrigerador. 5. Los productos afectados por el incumplimiento de las normas del protocolo de limpieza deben desecharse. 6. El gerente general debe determinar si se requiere llevar a cabo un reentrenamiento sobre los procedimientos de limpieza del refrigerador. 7. El reentrenamiento debe ser documentada en la <i>Lista de reentrenamiento del empleado</i> junto con sus iniciales.
Verificación:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El gerente general debe revisar y anotar sus iniciales semanalmente en <i>La Lista de temperatura del refrigerador</i> <i>La Lista de inspección del refrigerador</i> 2. Si ocurren acciones correctivas, el supervisor revisará los pasos de la acción correctiva en un lapso de siete días y volverá a revisarlos según sea necesario.
Mantenimiento de registros:	Copias impresas de las listas se guardarán en el archivero de la oficina.

Reconocimientos:

Erin DiCaprio, M.S., Ph.D., Especialista asistente del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología de Extensión Cooperativa de la División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Thais Ramos, M.S., Ph.D., Especialista asociado del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología, UC Davis

Gwenaël Engelskirchen, Analista de la cadena de suministros sustentables, Programa de Investigación Agrícola Sustentable y Educación (UC SAREP), División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Alda Pires, D.V.M., M.P.V.M., Ph.D., Especialista asociada de Extensión Cooperativa, Departamento de Salud y Reproducción Poblacionales, Facultad de Veterinaria, UC Davis, División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Esta información fue aportada por los autores en buena fe, pero sin garantías. La misma tiene la intención de ser un recurso educativo y no una asesoría a la medida para un operativo específico o un sustituto para las regulaciones federales actuales y guía de la FDA u otras agencias regulatorias. No nos hacemos responsables directa o indirectamente de cualquier consecuencia que resulte de la información proporcionada en este documento o recursos sugeridos en el mismo. La creación de este material recibió el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo el número de adjudicación 2018-70020-28862. El USDA es un empleador y proveedor de servicios de oportunidad equitativa. Cualquier opinión, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las del autor(s) y no necesariamente reflejan el punto de vista del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.