	INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DE PÉRDIDAS DE CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS QUE REQUIEREN CADENA DE FRÍO	<b>Código</b>	GI – IN - 01
		<b>Versión</b>	01
		<b>Fecha de versión</b>	20/09/2018
		<b>Página 1 de 4</b>	

## 1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos a seguir en el caso de presentarse pérdida de la cadena de frío (excursiones) en los alimentos que dentro de sus recomendaciones de almacenamiento tengan especificada esta condición, asegurando las condiciones adecuadas de almacenamiento y conservación de las materias primas.

## 2. ALCANCE

Este instructivo se debe aplicar en todas las sedes de la Fundación Niño Jesús donde se requiere control de temperatura de equipos, bien sea este por almacenamiento y/o procesamiento del alimento cuya indicación tenga especificada la condición de refrigeración o congelación, esto si hay actividades que generan insumos para la toma de decisión de la Fundación respecto a la disposición final, esto puedes ser: uso, rechazo o eliminación, de los productos.


## 3. DEFINICIONES

- ✓ **Cadena de Frío:** es el proceso logístico que asegura la correcta conservación y almacenamiento de alimentos que dentro de sus recomendaciones tengan especificada esta condición, ejemplo: carnes, lácteos, etc.
- ✓ **Control de temperatura:** registro definido por la Fundación para determinar los puntos mínimos y máximos para refrigeración y congelación de alimentos que requieran dicha condición, a través de la utilización de un termómetro.
- ✓ **Excursión de temperatura:** Desviación de temperatura más allá de las condiciones de almacenamiento establecidas por la Fundación y/o rotuladas por el fabricante en el producto.
- ✓ **Rechazo o eliminación:** proceso por el cual se dan de baja productos que no respondan a la inocuidad y que puedan afectar la salud de los participantes o colaboradores que lo consuman.
- ✓ **Termómetro:** Instrumento que sirve para medir y validar la temperatura de equipos (refrigeradores o congeladores)
- ✓ **Zona de peligro:** es aquel rango de temperatura entre (4.4 y 60°C) en el que las bacterias crecen con gran rapidez.(rangos de temperatura tomados según Resolución 2674 de 2013, capítulo IV Artículo 18 Requisitos Higiénicos de fabricación)

## 4. GENERALIDADES

- ✓ Para controlar la temperatura de los equipos de refrigeración y congelación se dispondrá de un termómetro de máxima y mínima.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<b>Cargo:</b> Coordinadora Administrativa y Operativa	<b>Cargo:</b> Nutricionista	<b>Cargo:</b> Directora
<b>Fecha:</b> 14/09/2018	<b>Fecha:</b> 18/09/2018	<b>Fecha:</b> 20/09/2018

	<b>INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DE PÉRDIDAS DE CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS QUE REQUIEREN CADENA DE FRÍO</b>	<b>Código</b>	GI – IN - 01
		<b>Versión</b>	01
		<b>Fecha de versión</b>	20/09/2018
		<b>Página 2 de 4</b>	

- ✓ La persona responsable del servicio de alimentos deberá todos los días registrar la temperatura del refrigerador y congelador en el formato de control de temperaturas en una hora donde no se encuentre en producción ya que puede afectar la toma.
- ✓ En los días de no operación de las sedes no se registrará el control de temperatura
- ✓ Para mantener a los alimentos fuera de la zona de peligro se deberán mantener bajo las temperaturas requeridas para el mismo.
- ✓ Es decisión del jefe directo de las operarias de cocina el rechazo o eliminación de alimentos.
- ✓ Al almacenar los alimentos dentro de los equipos de refrigeración y congelación, evitar bloquear los puntos de ventilación internos para garantizar el flujo de aire.
- ✓ Para aquellos alimentos que indiquen un almacenamiento en refrigeración fuera de la zona de peligro se realizará la validación de temperatura acorde a las especificaciones del empaque.

## **5. RESPONSABILIDADES**

### **5.1 DIRECTOR DE LA FUNDACIÓN**

- ✓ Es responsable de asignar los recursos para dar cumplimiento a las actividades programadas.

### **5.2 LIDER GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA**


- ✓ Proporcionar y mantener los equipos necesarios para la prestación del servicio
- ✓ Calibrar equipos de medición de temperatura
- ✓ Implementar mejoras o controles.

### **5.3 COORDINADORES DE PROGRAMAS SOCIALES Y SEDES**

- ✓ Realizar seguimiento a las actividades propias del servicio de cocina
- ✓ Solicitar mantenimiento preventivo y/o correctivo de los equipos dispuestos para la prestación del servicio de cocina.
- ✓ Divulgar a su equipo de trabajo de cocina los instructivos y formatos establecidos para el control de temperatura y el manejo de pérdida de condiciones de almacenamiento para productos que requieren cadena de frío.
- ✓ Tomar acciones frente al rechazo o eliminación de alimentos que no cumplan con las condiciones higiénicas de consumo.

### **5.4 OPERARIAS DE COCINA Y/O DE SERVICIO DE ALIMENTOS**


- ✓ Diligenciar los formatos establecidos para el registro y control de temperaturas

	<b>INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DE PÉRDIDAS DE CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS QUE REQUIEREN CADENA DE FRÍO</b>	<b>Código</b>	GI – IN - 01
		<b>Versión</b>	01
		<b>Fecha de versión</b>	20/09/2018
		<b>Página 3 de 4</b>	

- ✓ Informar a su jefe directo y a tiempo las novedades que se presenten con los equipos de producción y/o pérdida de cadena de frío de alimentos que requieran dicha condición y en general frente al servicio de cocina.

## 6. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

<b>ACTIVIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>RESPONSABLE</b>
Identificación de pérdida de la cadena de frío (excursión)	<p>1. En la primera toma de registro donde se identifique novedades frente a los límites de temperatura establecidos (refrigeración 0-4°C, congelación -10°C) se deberá revalidar con otro termómetro ya sea de punzón o digital.</p> <p>2. Si persiste la novedad se deberá realizar tres tomas nuevas en un lapso de tiempo mínimo de cuarenta y cinco (45) minutos cada una y su registro se consignará en el formato de Acta</p> <p>2. Entre los lapsos de seguimiento a la novedad se deberá validar el estado de los alimentos refrigerados o congelados y reubicar si es necesario en otros equipos de refrigeración o congelación.</p> <p>3. Si persiste la novedad deberá informar al jefe directo.</p>	<p>Operaria cocina y/o responsable manipulación alimentos de la sede</p> <p>Coordinador de sede</p>
Comunicación al jefe directo de la pérdida de la cadena de frío (excursión)	<p>3. Una vez informada la novedad este deberá validar las condiciones de inocuidad o higiénicas de los alimentos, así como el estado de los equipos.</p>	<p>Operaria cocina y/o responsable manipulación alimentos de la sede</p> <p>Coordinador de sede</p>
Registro de acciones a tomar	<p>4. El coordinador de sede deberá registrar en Acta y gestionar las acciones para mitigar la desviación de temperatura.</p> <p>5. En caso de rechazo o eliminación seguir las indicaciones aquí descritas</p>	<p>Coordinador de sede</p>

	<b>INSTRUCTIVO PARA EL MANEJO DE PÉRDIDAS DE CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS QUE REQUIEREN CADENA DE FRÍO</b>	<b>Código</b>	GI – IN - 01
		<b>Versión</b>	01
		<b>Fecha de versión</b>	20/09/2018
		<b>Página 4 de 4</b>	

**En caso de rechazo o eliminación:**

1. Identificar si el alimento no cumple con las características organolépticas.
2. Pesar el alimento y dejar registro en Acta
3. Abrir el empaque del alimento y desechar dicho empaque en los residuos inorgánicos
4. Para la eliminación de alimentos sólidos se deberá picar antes de desecharlo a la caneca de los residuos orgánicos
5. Para la eliminación de alimentos líquidos se deberá desocupar el empaque y desechar este en los residuos inorgánicos.
6. El coordinador de sede deberá realizar verificación del proceso de eliminación y dará el cierre tomando las acciones correctivas correspondientes.

**7. REGISTROS**

- ✓ Control de temperatura
- ✓ Registro de Acta

**8. CONTROL DE CAMBIOS**

<b>ÍTEM</b>	<b>FECHA MODIFICACIÓN</b>	<b>DESCRIPCION MODIFICACIÓN</b>	<b>VERSIÓN</b>
1	20/09/2018	Versión inicial sin cambios- Fecha de aprobación	01