



Programas Pre-Requisitos

Buenas Prácticas de
Almacenamiento



Retrabajo





Gaceta Oficial 36.081

Buenas Prácticas de Fabricación,
Almacenamiento y Transporte de Alimentos
para el Consumo Humano

ISO-TS 22002-1-2009

Programas Pre-Requisitos para la Inocuidad
de los Alimentos

**BUENAS PRÁCTICAS
DE ALMACENAMIENTO**

Gaceta Oficial 36.081

Capítulo 8

Artículo 79

Las actividades de almacenamiento y transporte de alimentos deben realizarse bajo condiciones que eviten:

Contaminación
del alimento

Proliferación de microorganismos
indeseables en el alimento

Deterioro o daño físico del envase o
embalaje



LIMPIEZA

Saneamiento adecuado de locales de almacenamiento



PROTECCIÓN

Actividades que minimicen el deterioro de insumos y productos

Evitar condiciones que pueda afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos



Paletas sucias y deterioradas, derrame de materiales

Actividades que minimicen el deterioro de insumos y productos

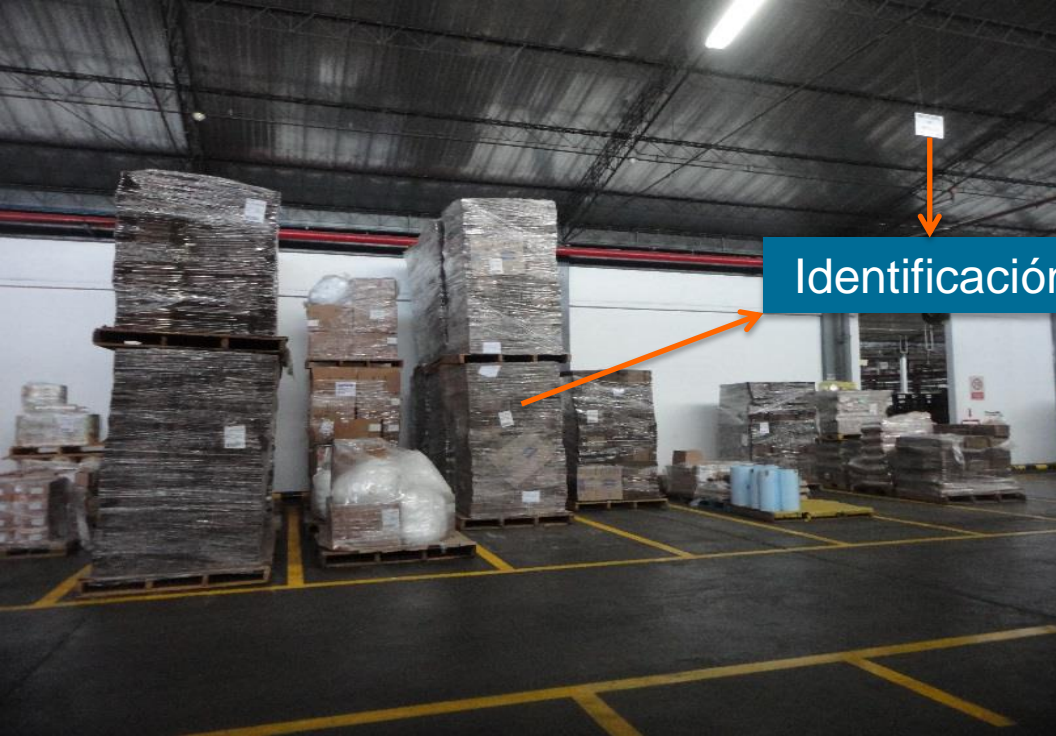
Evitar condiciones que pueda afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos



Acumulación de objetos
innecesarios

Actividades que minimicen el deterioro de insumos y productos

Evitar condiciones que pueda afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos



Identificación



DELIMITACIÓN DE ÁREAS

Los productos terminados deben almacenarse en áreas claramente delimitadas, de ser necesario por medios físicos separados de los insumos



ROTACIÓN



Permitir limpieza,
inspección y fumigación



60cm

ORDEN

- Separación mínima
- Apilamientos
- Uso de paletas



RETRABAJO



ISO-TS 22002-1-2009
Programas Pre-Requisitos para la Inocuidad
de los Alimentos

Gaceta Oficial 36.081
Buenas Prácticas de Fabricación,
Almacenamiento y Transporte de Alimentos
para el Consumo Humano

ISO-TS 22002-1-2009

Apartado 16

El retrabajo debe ser almacenado, manejado y usado de tal manera que la inocuidad del producto, la calidad, trazabilidad y el cumplimiento reglamentario, se mantengan.

IDENTIFICACIÓN



ALMACENAMIENTO



TRAZABILIDAD



IDENTIFICACIÓN

Debe identificarse y disponerse de tal manera que no represente un peligro de contaminación del alimento

PROHIBICIÓN

Los productos devueltos a la empresa por razones de alteración o expiración de la fecha de vencimiento, no podran someterse a retrabajo

GRACIAS