



Instructivo PEPS

MHA

(Manejo Higiénico de Alimentos)

REGION ANDINA

RA-PEPS-TOD-01

Revisión 01: 04 de abril de 20197**Cancela y sustituye: ninguno.**

Toda la información contenida en este documento es confidencial y se proporciona como una fuente de información para la operación de los procesos administrativos, operativos y de soporte de Cinépolis. Por lo tanto queda estrictamente prohibida la publicación, divulgación y utilización de su contenido por cualquier medio, para fines propios o de terceros no autorizados y sin el consentimiento expreso y por escrito de Cinépolis.

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Scanton, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Scanton o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Scanton que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Scanton. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

Hoja de Firmas

Elaboró	Revisó y Aprobó
	
<p>Diana Amaya Barbosa Técnico de M&D Regional Colombia</p>	<p>José María Ortega Gerente de Operaciones Región Andina</p>

OBJETIVO:

Evitar la pérdida y contaminación de alimentos por vencimiento durante el almacenamiento.

RESPONSABLES:**ALMACEN Y RESPONSABLES DE DULCERIA:**

Ejecutan el instructivo en los almacenes y subalmacenes.

RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO PAIS:

Verifica el cumplimiento de este instructivo y de los lineamientos de BPM en referencia al manejo de PEPS.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN EL ALMACENAMIENTO

- Los cuartos deben contar con iluminación que permite verificar el estado de las materias primas y productos.
- Todas las fuentes de luz deben tener protección.
- La báscula debe estar en buen estado, completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. Se debe sanitizar antes y después de su uso.
- Los envases de alimentos deben conservarse limpios e íntegros: Libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo vigente.
- Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se deben calibrar periódicamente y en caso de caída o cuando se cambia bruscamente de temperatura. Además, se debe verificar su funcionamiento y por último, limpiar y sanitizar antes de su uso.
- Se deben verificar las temperaturas para cada producto (llenar los formatos): Refrigerados máximo a 4°C o inferior / Congelados a -15°C o inferior. No deben haber alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso.
- El área del vehículo del proveedor en contacto con los alimentos debe mantenerse limpia.
- Los alimentos congelados se deben recibir sin signos de descongelación o recongelación.

CAUSAS DE VENCIMIENTO DE PRODUCTOS EN LOS ALMACENES Y SUBALMACENES:

1) INADECUADA ROTACIÓN:

Es la principal causa, dada por no aplicar el sistema de rotación de inventario PEPS (Primeras en entrar, primeras en salir). Es importante tener en cuenta que desde el recibo de los productos terminados se debe aplicar esta estrategia, acomodando las cajas o embalajes según su fecha de vencimiento, dejando primero o más al alcance, las más cercanas en tiempo a vencerse. Se debe identificar la fecha de vencimiento en el arrume de forma que se distinga fácilmente los diferentes tiempos de vida útil (Ver Apoyo Visual PEPS).

2) DESORDEN:

Desde el recibo de la mercancía; y en el almacén se hace necesario tener un layout-plano de ordenamiento y distribución del área, o mapa de ubicación de productos, ya que si no se posee, existe una alta probabilidad que alguna caja o producto no se acomode con sus similares y NO se le pueda aplicar así el sistema de inventarios PEPS.

3) MANEJO DE SOBRANTES:

Usualmente por los reintegros, inventarios, pequeños espacios o simplemente descuido, almacenamos varias referencias de productos en una sola caja en pequeñas cantidades, incrementando el riesgo de no ser usadas a tiempo, ya que usualmente dejamos estos "retazos" a un lado y les descuidamos, o realizamos retiros parciales, pudiendo afectar el manejo de las vidas útiles de los productos. Por esto estos sobrantes deben ser almacenados junto al resto del producto de la misma referencia.

4) EVENTUALIDADES:

Estas se presentan cuando una caja o empaque se cae detrás de la estantería o refunde, y nunca la sacamos, por alguna razón el producto queda por fuera de su zona de exhibición usual y no se reintegra a esta, se deja en el área de cajas y otras muchas razones que llevan a afectar el ciclo de rotación. Por esto, es importante que, en las actividades de los encargados de almacén, se encuentre la de revisar detrás de la estantería o detrás de los arrumes de producto en busca de este tipo de eventualidades.

5) ERROR DE RECIBO DE PRODUCTOS:

Es importante mencionar que al momento de recibir los productos o materias primas es indispensable revisar detalladamente las fechas de vencimiento. Igualmente, es prioritario en la inspección revisar que no existan productos averiados, contaminados, o que no cumplan con las especificaciones de calidad establecidas.

6) EXCESO DE COMPRA:

Las compras de productos o materias primas deben estar basada en las proyecciones de ventas para evitar generar pérdidas por vencimiento.

ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL MANEJO DE MERCANCÍA PRÓXIMA A VENCER

A. REVISIÓN DE PRODUCTOS EN LOS ALMACENES

Los responsables de los almacenes y subalmacenes, deben realizar la revisión de productos de acuerdo a las fechas de vencimiento en todos los cuartos o zonas de almacenamiento.

B. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS PRÓXIMOS A VENCER

El responsable una vez revisa los productos en los cuartos de almacenamiento e identifica los productos próximos a vencer les debe dar uso lo más pronto posible.

CONTROL DE CAMBIOS

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	30/11/2017