

PÍLDORAS PARA UNA **EMPRESA DE CALIDAD** LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Garre
SALAZONES ARTESANALES



PÍLDORAS PARA UNA
EMPRESA DE CALIDAD
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Garre® Salazones

MEDIDAS EN EL ALMACENAMIENTO

- **La materia prima de pescado y huevas se recibe y se almacena en las cámaras de congelación número 1 y número 2.**

- **Los moluscos tienen una ubicación diferente, separada del resto e identificada para evitar todo contacto con otros productos, quedando empaquetados en las mismas cajas en las que se reciben y se mantienen siempre cerradas hasta que se sacan a Producción.**



SEPT
26



PÍLDORAS PARA UNA
EMPRESA DE CALIDAD
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Garre® Salazones

MEDIDAS EN EL PROCESAMIENTO

- Todas las materias primas se sacan de las cámaras de congelado siguiendo una orden de producción para ser procesadas en las salas de descongelado, elaboración y los secaderos, obteniendo un producto final salado y seco. Posteriormente se corta (si se requiere) y es envasado al vacío.
- Aproximadamente, el 99% de la producción es pescado y un 1% de moluscos.
- Las elaboraciones de moluscos se realizarán al final de la jornada, es por ello por lo que se declara el alérgeno en el pulpo y rejo, pero no en el resto de productos, pues se limpia antes de la elaboración de los moluscos y también hay una limpieza final intensiva para evitar la presencia de molusco en equipos y utensilios con los que se manipule el producto.
- Los moluscos se secarán en el secadero número 1 que se utiliza exclusivamente para la fabricación de este producto con el fin de que no se mezcle con ningún otro.





PÍLDORAS PARA UNA
EMPRESA DE CALIDAD
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Garre® Salazones

MEDIDAS DE LIMPIEZA LUEGO DE FABRICAR

- **Todos los utensilios que intervienen en la producción (cuchillos, bandejas, carros de transporte, mesa de trabajo, etc.) se utilizan exclusivamente para este proceso y están identificados.**

- **Al finalizar la jornada todos los instrumentos de corte se limpian correctamente y se colocan en los lugares destinados e identificados para ello, dentro de la zona de fabricación.**

- **El Responsable de Calidad comprobará que todos los instrumentos de corte se encuentren en su sitio, limpios y en correcto estado y preparados para ser utilizados en la siguiente producción.**





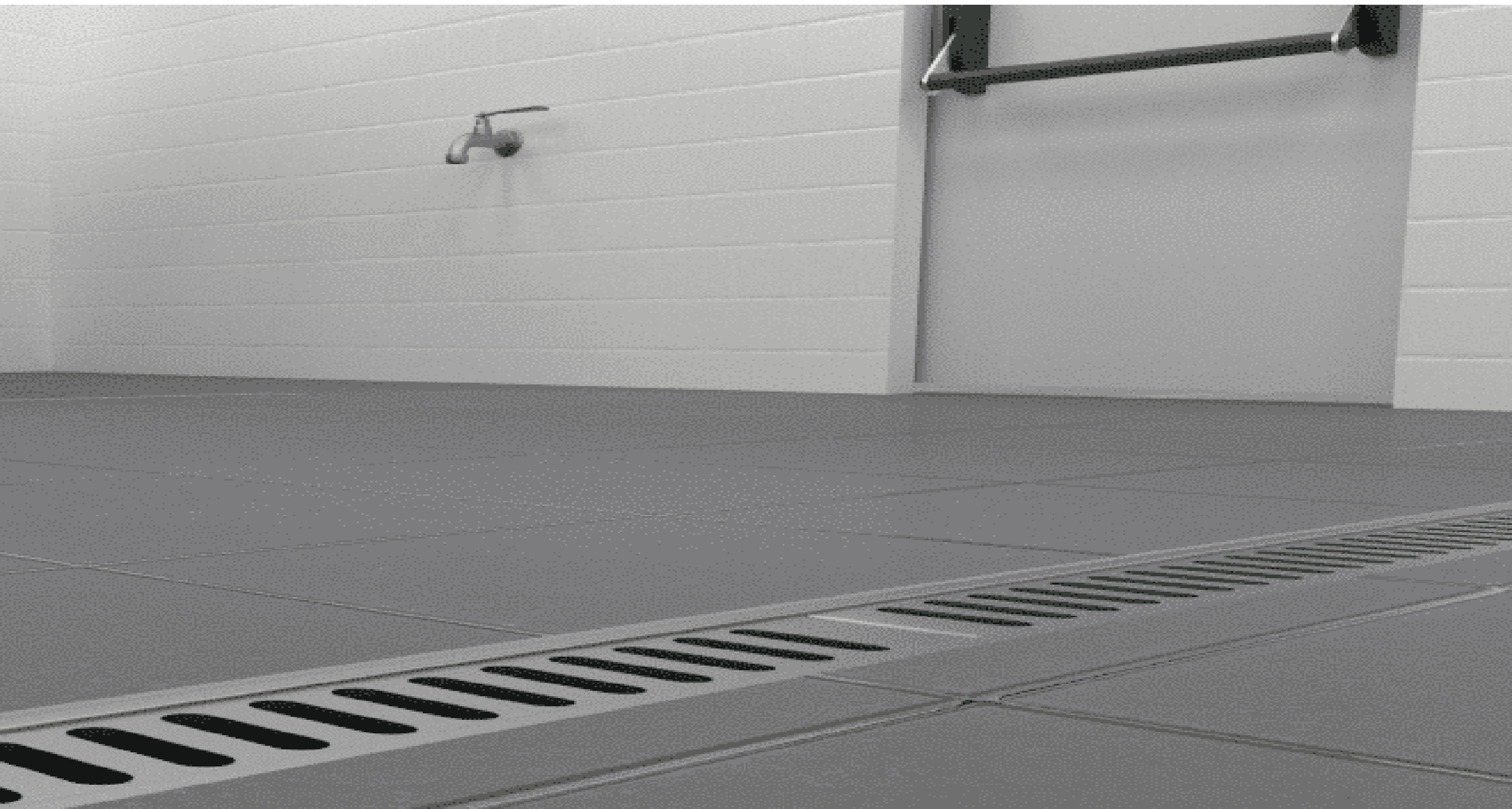
PÍLDORAS PARA UNA
EMPRESA DE CALIDAD
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Garre® Salazones

Las instalaciones se limpian siempre al finalizar la jornada de una manera exhaustiva para evitar cualquier tipo de contaminación siguiendo este proceso:

- **Preparación del entorno**
- **Pre-limpieza**
- **Limpieza principal**
- **Enjuagado**
- **Desinfección**
- **Enjuagado final**
- **Desinfección de suelos**

Se hace uso del ATP para verificar la limpieza de todas las superficies.





PÍLDORAS PARA UNA
EMPRESA DE CALIDAD
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Garre® Salazones

MEDIDAS PARA LOS TRABAJADORES

Los trabajadores se llevan la ropa a su casa y la lavan diariamente siguiendo los pasos indicados en la IT-11.

En la hora del descanso en el comedor, se llevará especial cuidado para evitar la contaminación cruzada usando una bata de un solo uso o realizando el cambio de ropa.

Todo el personal asistirá a cursos anuales para formarse en las buenas prácticas de manipulación de alimentos y la importancia del control de los alérgenos.





PÍLDORAS PARA UNA
EMPRESA DE CALIDAD
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Garre® Salazones

MEDIDAS PARA LA TIENDA DE VENTA AL PÚBLICO

- **En tienda, además de los salazones, se venden otros productos (conservas y almendra frita) que realiza personal diferente al que manipula los salazones dentro de fábrica, lo que tampoco puede dar lugar a contaminación cruzada por malas prácticas de manipulación.**

- **Las conservas y las almendras entran directamente por la tienda, nunca se descargan por las zonas habituales de descarga/carga de salazones y no hay posibilidad alguna de contaminación cruzada.**

