

## INSTRUCTIVO POR DETECCIÓN DE IRREGULARIDADES EN LA CALIDAD DE CARNE

### ASPECTOS TÉCNICOS

Orientación sobre cómo actuar en el momento de la recepción cuando se detecte que algún producto presenta signos de deterioro o sospecha de inadecuada calidad:

¿Qué hacer con el producto encontrado en mal estado o de inadecuada calidad?

#### EN MAL ESTADO:

**No se recibe el corte**, se verifican y registran las condiciones irregulares en el Acta de Observación o Rechazo.

Condiciones por las que el corte puede considerarse en "mal estado":

- **Del envase:** alteraciones en: fecha de envasado, de vencimiento (no debe ser mayor a 90 días luego de envasado), nombre y N° del frigorífico, nombre del corte, suciedad interior, envase al vacío pinchado o roto.

*En envasado al vacío.* El envase estará perfectamente adherido al producto sin presentar burbujas de aire que delaten

un mal procedimiento en el envasado. Su aceptación será provisoria, mediante el control higiénico sanitario y organoléptico de muestras tomadas al azar (a efectos de no romper el envasado al vacío de los restantes cortes).

- **Del contenido:** presencia de sustancias u objetos extraños, superficie alterada, textura, olor o color no característicos, excesiva cantidad de sangre drenada del corte.

*En un envasado al vacío:* la sangre drenada no debe ser más del 3% del peso del corte; cuando recién se abre el envase la carne puede tener un color más oscuro del habitual, el que debe normalizarse a los pocos minutos.

**CON INADECUADA CALIDAD:** esto hace referencia al porcentaje de grasa, tipo y peso del corte:

Situaciones aceptables para el INAU:

Corte de carne vacuna	Máximo de grasa removible	Peso en kilos del corte
Nalga	8 al 10 % del peso del corte	7
Cuadril	8 al 10 % del peso del corte	5
Paleta	8 al 10 % del peso del corte	6

Por licitación, el estado en el que se debe entregar todo corte es natural o al vacío. Salvo excepciones especialmente autorizadas y comunicadas por la UCA, **NO se puede entregar carne congelada.**

#### Defecto menor:

- **Cantidad de grasa,** supera la cantidad establecida pero ese exceso no es mayor al 20% del valor establecido, se puede recibir, advirtiendo al proveedor de este defecto y solicitando que se regularice para la próxima entrega.
- **Peso del corte,** el peso no supera el 30% en más o en menos de lo autorizado a recibir, se puede recibir advirtiendo al proveedor de este defecto y solicitando que se regularice.



- En los casos anteriores, si se reiteran las entregas con defectos menores, se debe realizar el Acta de Observación.

**Defecto mayor:**

- **Cantidad de grasa:** supera el 20% de la cantidad establecida NO se puede recibir y se debe realizar el Acta de Observación o Rechazo.
- **Peso del corte:** supera el 31% en más o en menos de lo establecido
  - si es en más, y se recibe, NO se tendrán en cuenta para el pago los gramos que excedan el 30% del peso establecido. Si no se recibe, se debe realizar el Acta de Observación o Rechazo, el proveedor está obligado a entregarlos dentro de las siguientes 24 horas.
  - si es en menos y se recibe, se debe realizar el Acta de Observación o Rechazo, solicitando la entrega de los kilos faltantes, el proveedor está obligado a entregarlos dentro de las siguientes 24 horas.

¿Qué hacer con la información?

El Acta de Observación o Rechazo debe hacerse por duplicado.  
 Ambas vías deben contar con las firmas del receptor y del transportista.  
 Una de las vías debe ser enviada el mismo día, vía fax, a la Unidad de Nutrición, la cual tomará conocimiento, evaluará si se ajusta a los anteriores criterios y la reenviará a la UCA INAU. Esa Unidad comunicará al proveedor y a la UCA MEF.

**ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO**

Departamento de.....

Fecha: ..... de ..... de .....

Servicio: \_\_\_\_\_

<b>En el día de la fecha</b>
Se observa <input type="checkbox"/>
Se rechaza <input type="checkbox"/>
<b>El Producto:</b>
<b>Suministrado por el proveedor del Organismo:</b>
<b>Por no encontrarse dentro de los parámetros de aceptación estipulados en los Procedimientos de Compras</b>

Motivo: \_\_\_\_\_




Firma	Contrafirma
Responsable de la recepción	
	Nº de cobro
Responsable del proveedor	
	C.I.



UNIDAD DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



## INSTRUCTIVO POR DETECCIÓN DE IRREGULARIDADES EN LA CALIDAD DE VÍVERES SECOS

### ASPECTOS TÉCNICOS

Cuando en un Centro se detecte que algún producto presenta signos de deterioro o sospecha:

¿Qué hacer con el producto encontrado en mal estado?

Se separa del resto de los víveres, se verifican y registran las condiciones:

- **Del envase:** fecha de elaboración, de vencimiento y N° de lote, estado del envase: abolladuras, roturas, suciedad, óxido, etc.
- **Del contenido:** presencia de sustancias u objetos extraños, olor, color, sabor, textura no característicos, superficie con signos de fermentación, cantidad anormal de líquidos, etc.

¿Qué hacer con el resto de los productos del mismo lote?

Se procederá a separar y retirar del consumo todo el lote y se verificarán las mismas condiciones de los envases. Lo recomendable es conservar las demás unidades del lote en su envase original sin abrir, con la finalidad de que laboratorios de Bromatología puedan efectuar análisis.

¿Qué hacer con los mismos productos de otros lotes?

Si existen otros lotes del mismo producto, se abrirá por lo menos un envase de cada uno de ellos, verificando si presentan el mismo problema. De ser positivo en dos lotes, se separará todo el resto del producto.

En el caso por ejemplo de productos similares de una misma empresa elaboradora (dulces, pasta, etc.), se debe verificar si existe la misma situación en otras variedades de la misma empresa.

¿Qué hacer con la información?

El Centro que detectó la situación, labrará un Acta con todo lo actuado e informará al superior inmediato, alcanzando a la Dirección Departamental o de División o Programa, y desde esas dependencias a la Unidad de Nutrición.

En el Interior, la Dirección Departamental comunicará lo hallado por escrito a la UAN, describiendo tipo de producto, marca, lote, fecha de vencimiento, alteraciones encontradas. Desde la UAN se procederá a difundir el comunicado correspondiente a todo el país y a la UCA INAU y se solicitará a la oficina de bromatología del departamento la realización de los estudios bromatológicos y microbiológicos de los productos.

En Montevideo, una vez que la UAN reciba el Acta preliminar del Centro, enviará una solicitud de retiro y análisis de muestras vía correo electrónico a Bromatología de la Intendencia. A su vez enviará correo a todas las Divisiones, Programas y Direcciones Departamentales una alerta de la situación a fin de que verifiquen la situación con su mercadería, aparten del consumo los lotes cuestionados y se mantengan a la espera de los resultados de Bromatología.

Se mantendrá al tanto de la situación por correo electrónico a la UCA INAU, Suministros e Inspección General.

Luego de recibidos los informes de Bromatología, se comunicará a todos los interesados detallados en el punto anterior.

Si los informes técnicos expresan que el producto no es apto para el consumo humano y/o no está la planta elaboradora habilitada u otra situación que no brinde seguridad alimentaria para su consumo, se pedirá que los Centros, desechen el contenido, guarden los envases y labren un Acta con lo actuado.



UNIDAD DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN



- 
- En Montevideo cada Centro informará a la UAN vía División o Programa correspondiente sobre las cantidades desechadas.
  - En el Interior, las Direcciones Departamentales reunirán la información de sus Centros y enviará el resumen a la UAN.

Para reponer los productos desechados, Nutrición analizará desde el punto de vista técnico, las soluciones propuestas por la UCA INAU e informará los procedimientos a las autoridades de Divisiones y Programas para que comuniquen a los Centros.

Con todo lo actuado Nutrición realizará un APIA para la UCA INAU con destino a la UCA MEF, el que debe incluir:

- Acta inicial del Centro que detectó el problema
- Informe de Bromatología
- Planilla resumen con las cantidades desechadas discriminadas por Departamento
- FORMULARIO DE INCUMPLIMIENTO – PRODUCTOS de la UCA MEF



## INSTRUCTIVO DE RECEPCION DE FRUTAS Y VERDURAS

### ASPECTOS TÉCNICOS

La Unidad de Alimentación y Nutrición de INAU es la que determina la cantidad y calidad de fruta y verdura que deben recibir los Centros.

Los pedidos a los proveedores se realizan semanalmente; una copia de los mismos se envía a cada División para que la reenvíe a los Centros. De esta manera, cada uno puede controlar lo que recibirá la semana siguiente.

Los Centros tienen la opción de solicitar a la Unidad de Nutrición, ajustes de los pedidos hasta la hora 10 de los días miércoles, los que en caso de ser autorizados, se harán efectivos en la semana siguiente.

#### **CANTIDAD**

Están determinadas de acuerdo a las pautas nutricionales del MSP y a la modalidad del Centro (Tiempo Parcial, Tiempo Completo, Convenios, etc....), grupos etarios, cantidad de funcionarios autorizados a alimentarse, actividades extras (ej. cursos de cocina).

#### **CALIDAD**

De acuerdo a la Licitación en vigencia, las frutas y verduras que deben recibir los Centros son de Categoría I. Se refiere a los defectos que pueden tener: esta categoría no debe tener más de un 20% de los kilos entregados con defectos, es decir por ejemplo que en una bolsa de 25 kilos de papas puede haber hasta 5 kilos de papas con defectos **totales** (leves y críticos).

Si un producto es entregado con una calidad dudosa, no llega al 20% del total en mal estado pero no satisface, es conveniente advertir de esta observación al transportista, para prevenir mayores defectos.

En caso de que un producto sobrepase ese 20% en mal estado, se debe rechazar la totalidad del mismo, dejando constancia en el acta de observación y rechazo y en el remito. El proveedor debe reponerlo en un plazo de 24 hrs.

En la siguiente tabla se presentan por alimento, las condiciones adecuadas de almacenamiento y las condiciones óptimas que debe presentar al momento de la recepción y el tamaño o peso según la unidad de entrega.

Se destaca que el peso o tamaño que se presenta corresponde al calibre M (medio), que es la que se licita; puede suceder que en forma transitoria y por problemas de abastecimiento se acepten otros calibres (C, chico o G, grande), ante dudas consultar con la unidad de Alimentación y Nutrición.

**ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

<b>PRODUCTO</b>	<b>CONSERVACIÓN EN PERÍODOS BREVES</b>	<b>CONDICIONES ÓPTIMAS AL RECIBIR</b>	<b>PESO APROXIMADO</b>
ACELGA	En bolsas plásticas, no más de 5 días en refrigerador	Hojas firmes, color verde brillante, sin quemaduras ni daños. Tallos blancos y turgentes.-	Peso por atado: 900 a 1.300 gr.
BONIATO	A temperatura ambiente, en lugar seco, oscuro y ventilado.-	Estar firmes al tacto, sin aroma de ningún tipo, sin zonas blandas, sin heridas ni lesiones.	Peso por unidad: de 250 a 400 gr.
BERENJENAS	En refrigerador en bolsas de nylon con pequeñas perforaciones.	Estar firmes al tacto, livianas, con color brillante, sin golpes ni manchas y el color del cáliz (zona verde) debe ser verde intenso con aspecto fresco.	Peso por unidad: de 200 a 320 gr.
BRÓCOLI	En la heladera en bolsa de nylon con pequeñas perforaciones.	Aspecto fresco y sano de las hojas. Cabeza, de color verde con granos apretados y firmes.	Peso por unidad: de 800 a 1.100 gr.
CEBOLLA	Al aire libre. Se pueden refrigerar en bolsas de nylon cerradas.-	Firmes y sanas; cáscara seca, frágil y limpia. Sin brotes, cortes o rajaduras.	Peso por unidad: 120 a 180 gr.
CHOCLO	En heladera o cámara en bolsas de nylon con pequeñas perforaciones.-	Chala color verde y aspecto fresco. Granado completo, no seco ni arrugado. Barbas de aspecto hidratado.	Peso por Unidad con chalas: 250 a 400 gr.
ESPINACA	En refrigerador dentro de bolsas de nylon con pequeñas perforaciones.-	Hojas de color verde brillante turgentes y sanas.-	Peso por atado: 350 a 600 gr.
LECHUGA	En refrigerador en bolsas de nylon (no más de 7 días).	Aspecto fresco, colores verdes intensos, turgentes, sin daños en las hojas.-	Peso por unidad: 250 a 400 gr.
MORRÓN	En bolsa de nylon dentro del refrigerador	Deben estar firmes, sin daños, heridas o lesiones ni manchas, con el pedúnculo (cabito) sano y entero.-	Peso por unidad: 120 a 280 gr.
PAPA	Al aire libre, no expuestas a la luz, lugares ventilados y frescos.	Deben ser firmes y sanas, sin brotes ni manchas ni heridas superficiales o profundas.	Peso por unidad: 120 a 220 gr.

División Salud - Servicio de Apoyo Médico - Unidad de Nutrición



REMOLAC HA	En heladera por varios días, pero se recomienda consumir el producto inmediatamente de recibido.-	Color rojo intenso, firme, hojas color verde-violáceo en buen estado.-	Peso por atado: 800 a 1200 gr.
---------------	---	--	--------------------------------

ZANAHOR IA	En refrigerador en bolsas de nylon.	Firmes, enteras y color naranja intenso. Deben ser crocantes y jugosas, sin zona dura y fibrosa en el centro.	Peso por unidad: 60 a 150 gr.
ZAPALLIT O	En condiciones refrigeradas y por muy pocos días porque comienza a presentar daños por el frío.	Color verde brillante, sano, cáscara fina, sin manchas, cortes o lesiones.	Peso por unidad: 180 a 240 gr.
BANANA	Fuera de la heladera, evitando lugares con altas temperaturas.	Cáscara de color verde-amarillenta, no opaca, uniforme sin manchas, golpes ni heridas.- Fruto firme, sin manchas.-	Peso por unidad: 90 a 130 gr.
MANZAN A	En refrigerador en bolsa de nylon cerrada.	Deben ser firmes al tacto, sin golpes, machucones, ni heridas.-	Peso por unidad: 130 a 170 gr.
NARANJA	Fuera de heladera en invierno. En verano se obtienen mejores resultados si las refrigeramos.-	Los frutos deben ser firmes, con ausencia de manchas, golpes y podredumbres.	Peso por unidad: 100 a 150 gr.
MANDARI NA	Se puede conservar varios días en condiciones refrigeradas.	Frutos firmes y sin heridas. Cáscara fina.-	Peso por unidad: 170 a 270 gr.



**ACTA DE OBSERVACIÓN O RECHAZO**

Departamento de.....

Fecha: ..... de ..... de .....

Servicio: \_\_\_\_\_

<b>En el día de la fecha</b>
<b>Se observa</b>
<b>Se rechaza</b>
<b>El Producto:</b>
<b>Suministrado por el proveedor del Organismo:</b>
<b>Por no encontrarse dentro de los parámetros de aceptación estipulados en los Procedimientos de Compras</b>

<b>Motivo:</b>

<b>Firma</b>	<b>Contrafirma</b>
<b>Responsable de la recepción</b>	

División Salud - Servicio de Apoyo Médico - Unidad de Nutrición



	N° de cobro
Responsable del proveedor	
	C.I.



CIRCULAR N° 30714 /015

NI/ni

**DE: DIRECCIÓN GENERAL**

**A: TODOS LOS SERVICIOS DE CAPITAL E INTERIOR**

**Asunto:** Instructivos para la recepción de víveres frescos y secos.

Se comunica a ese Servicio que la Unidad de Alimentación y Nutrición dependiente de la División Salud del Instituto, ha elaborado instructivos internos para la recepción de víveres frescos y secos en los Centros del Organismo.

En tal sentido se adjunta a la presente los instructivos de referencia, los que deberán ser utilizados para la detección de irregularidades en la calidad de la carne, recepción y control de hortalizas y frutas, y para la detección de irregularidades en la calidad de víveres secos.

**Psic. ISABEL SOTO**  
DIRECTORA GENERAL  
I.N.A.U.