 <p>República de Colombia</p> <p>Gobernación de Santander</p>	<b>GUIA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ,REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER</b>	<b>CÓDIGO</b>	MI-GS-GI-26
		<b>VERSIÓN</b>	0
		<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	18/09/2018
		<b>PAGINA</b>	<b>1 de 10</b>

## 1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para aplicar las normas generales sobre prácticas de higiene y de operación durante el almacenamiento de los productos alimenticios, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.

## 2. ALCANCE


Aplica al área de almacenamiento de la Área de Alimentos del Laboratorio departamental de salud Pública.

## 3. RESPONSABILIDADES

Los profesionales del área de alimentos, auxiliar de alimentos.

## 4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- **ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al Organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y microbiológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio, Ejemplo: Productos lácteos. Carnes, aves, pescado, carnes frías (embutidos), frutas y verduras, alimentos preparados.
- **ALIMENTO NO PERECEDERO:** Aquel alimento que puede almacenarse con seguridad durante largos periodos de más de 6 meses, Ejemplo: frijol, azúcar, harina, pastas, arroz, Enlatados
- **BODEGA DE ALIMENTOS:** Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es Almacenar y distribuir alimentos terminados, empacados o a granel.
- **BUENAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO:** Condiciones de infraestructura y Procedimientos establecidos durante el almacenamiento de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas.
- **LIMPIEZA:** La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

 <p>República de Colombia</p> <p>GOBIERNO DE SANTANDER</p> <p>Gobernación de Santander</p>	<b>GUÍA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE, REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DE SANTANDER</b>	<b>CÓDIGO</b>	MI-GS-GI-26
		<b>VERSIÓN</b>	0
		<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	18/09/2018
		<b>PAGINA</b>	<b>2 de 10</b>

#### 4. RECEPCION DE MUESTRAS

Es el área a la entrada del laboratorio donde la auxiliar de recepción de muestras hace proceso de admisión de muestras si cumplen con los criterios descritos en el manual de toma y recepción de muestras de Alimentos del laboratorio departamental. Allí se ingresa la información que trae el acta de toma y se van almacenar temporalmente (máximo un día) hasta llevarlos a los depósitos de alimentos y cuarto frío 3 ubicados en segundo piso.

#### 5. CONTENIDO DE LA GUÍA


El almacenamiento apropiado de alimentos reduce las posibilidades de contaminación y Crecimiento de microorganismos. Los microorganismos son tan pequeños que no pueden verse. Se encuentran en todas partes; en el aire, en el suelo, y en el agua y pueden ser transmitidos a los alimentos por los animales, los roedores, o los seres humanos. Clasificamos las áreas de almacenamiento en 3 grupos:

- Almacenamiento de alimentos a Temperatura Ambiente
- Almacenamiento en refrigeración
- Almacenamiento en congelación

##### 4.1 ALMACENAMIENTO TEMPERATURA AMBIENTE

Esta área es donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos. El almacenista como responsable de dicha actividad debe seguir las siguientes pautas para un adecuado almacenamiento:

- Mantener la bodega de almacenamiento limpia, seca y ordenada.
- Demarcar cual es el área de almacenamiento a las muestras sin procesar, en proceso, contramuestras y alimentos rechazados.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de alimentos no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
- Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.
- Todos los lotes, especialmente los productos enlatados, han de ser inspeccionados en relación a la presencia de hundimientos, corrosión, infestación, fecha de caducidad, antes de permitir su almacenamiento.
- Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.
- Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los productos.
- El encargado de bodega deberá verificar las condiciones del transporte de los productos durante su distribución en Laboratorio.

	<b>GUIA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ,REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER</b>	<b>CÓDIGO</b>	MI-GS-GI-26
		<b>VERSIÓN</b>	0
		<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	18/09/2018
		<b>PAGINA</b>	<b>3 de 10</b>

#### 4.1.1 Artículos empacados en sacos.

- Cereales empacados en sacos como (arroz, harinas), azúcar, leguminosas, deben apilarse en forma cruz sobre la plataforma, esto para que permita la circulación de aire por debajo.

#### 4.1.2 Artículos empacados en cajas.

- Verificar que la caja contenga lo que corresponde
- Colocar una sobre otra en la forma adecuada que indica (este lado arriba)
- Los alimentos como grasas, encurtidos que pueden afectarse por la luz deben permanecer en las cajas.
- Los productos más pesados deben colocarse en los entrepaños inferiores y los más livianos en los superiores.
- Los rótulos de las cajas deben colocarse hacia fuera para que se puedan ver con facilidad.

#### 4.1.3 Enlatados.


- Las latas no se deben presentar:
  - Hinchadas
  - Perforadas
  - Soldadura defectuosa
  - Abombamientos en uno o ambos extremos
  - Corroídas
  - Hundidas.
- Las latas pueden almacenarse de 2 a 3 capas, dependiendo de la amplitud de la estancia y del Tamaño de la lata.

### ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.

Durante el almacenamiento de los alimentos en refrigeración es necesario:

- No almacenar los alimentos directamente sobre el piso del cuarto frío, sino sobre estibas o estantes en material sanitario.
- Revisar las temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el formato de control de temperatura del cuarto frío
- No sobrellenar los refrigeradores, porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío.
- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues esto eleva la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
- Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen. Emplear el método PEPS de rotación de mercancía: Primeras Entradas Primeras Salidas.

 <p>República de Colombia</p> <p>Gobernación de Santander</p>	<b>GUIA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ,REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER</b>	<b>CÓDIGO</b>	MI-GS-GI-26
		<b>VERSIÓN</b>	0
		<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	18/09/2018
		<b>PAGINA</b>	<b>4 de 10</b>

- Evitar abrir las puertas del refrigerador más de lo necesario y cerrarlas cuanto antes. La puerta del cuarto frío abierta supone la elevación de la temperatura interna, lo que estimula el crecimiento bacteriano, la contaminación y la alteración del alimento.
- Es necesario conservar la siguiente disposición de los alimentos en el cuarto frío: las carnes y pescados crudos, ubicarlos en la parte inferior, los alimentos cocinados, en el centro y los productos lácteos en la parte superior, así evitamos que la sangre y los exudados de la descongelación goteen sobre alimentos cocinados y productos lácteos y de esta manera sean contaminados.

El lugar de almacenamiento en refrigeración es el cuarto frío N° 3 en los cuales se almacenarán los siguientes productos debidamente rotulados con su respectivo nombre:


<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>
Hortalizas y verduras
Frutas
Alimentos procesadas
Alimentos proteico
Grasas y aceites
Lácteos
Bebidas

### **ALMACENAMIENTO CONGELADO**

Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C.
- Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies.


El manejo del congelador es responsabilidad del almacenista y del auxiliar de almacén, a este congelador van los alimentos que van a ser utilizados posteriormente.

 <p>República de Colombia Gobernación de Santander</p>	<b>GUIA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ,REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER</b>	CÓDIGO	MI-GS-GI-26
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	18/09/2018
		PAGINA	5 de 10


<b>GRUPO DE ALIMENTOS</b>
Cárnicos
Embutidos
Pulpa de frutas
Comidas rápidas pre-cocidas

**TABLA N° 1. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS**


NUMERO	GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	
1.	<b>LECHE DERIVADOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE IMITACIÓN ADICIONADO S O NO DE NUTRIENTES U OTROS BIOCOMPONENTES, DIFERENTES A LOS DEL GRUPO 2.</b>	1. Leche y derivados lácteos bebibles o cucharales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche líquida. (Pasteurizada, cruda, UTH, esterilizada).</li> <li>• Derivados lácteos bebibles o cucharables (yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias).</li> </ul>
		2. Leche Evaporada, Leche Condensada	
		3. Crema (nata), aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra "ghee"	
		4. Leche en polvo, crema de leche en polvo y demás derivados o productos con adición de leche en polvo.	
		5. Quesos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesos frescos (no madurados)</li> <li>• Quesos madurados o semimadurados.</li> <li>• Quesos fundidos</li> <li>• Quesos diferentes a los anteriores.</li> </ul>
		6. Mantequilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantequilla</li> <li>• Mantequilla de Suero</li> </ul>
		7. Otros Derivados Lácteos Diferentes A Los Anteriores.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arequipe</li> <li>• Dulce de leche</li> <li>• Caramelos de leche</li> <li>• Manjar blanco</li> <li>• Helados</li> </ul>
		8. Postres de leche, con Adición de leche.	Otros productos en cuya composición hay no menos del 20% de leche.
		9. Lacto sueros y Productos a base de Lacto sueros.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacto sueros Líquidos O Sólidos.</li> </ul>

 <p>República de Colombia</p> <p>Gobernación de Santander</p>	<b>GUIA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ,REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER</b>	CÓDIGO	MI-GS-GI-26
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	18/09/2018
		PAGINA	6 de 10

		<b>10.</b> Productos del grupo 1 que pueden ser considerados como baja acidez o acidificados.	
<b>2.</b>	<b>GRASAS, ACEITES, EMULSIONES GRASAS Y CERAS.4.</b>	<b>11.</b> Grasas y aceites prácticamente exentos de agua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grasas, aceites , manteca , ácidos grasos, aceites esenciales, de origen vegetal (diferente a la de las abejas )</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Manteca de origen Animal, manteca de cerdo, oleoesterina bovina u ovina, grasa de cerdo fundida, aceite de pescado y otras grasas o aceites de origen animal o marino.</li> </ul>
		<b>1.</b> Emulsión de grasas principalmente del tipo agua en aceite, en cuyo contenido haya o no grasa láctea, se incluyen las empleadas para desmolde.	
		<b>2.</b> Postres a base de grasa.	
<b>3.</b> Productos del grupo 2 que pueden ser considerados como de baja acidez o acidificados.			
<b>3.</b>	<b>PRODUCTOS CUYO INGREDIENT ES PRINCIPALES ES EL AGUA O DEESTINADA S A SER HIDRATADAS O PREPARADA S CON LECHE U OTRA BEBIDAS( SE EXCLUYEN</b>	<b>1.</b> Agua, Hielo, Helados De Agua, Agua Saborizada, Bebidas A Base De Agua (Se Excluyen Cuyo Contenido De Alcohol Es Superior Al 2.5%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Agua potable tratada.</li> <li>Agua de manantial.</li> <li>Agua mineral.</li> <li>Agua gasificada</li> <li>Hielo</li> <li>Helados de agua</li> <li>Agua saborizada con adición de azúcar u otro edulcorante.</li> </ul>
			<b>2.</b> Bebidas Cuyo Componente Principal Es Agua Listas Para Consumir (Se Excluyen Cuyo Contenido De Alcohol Es Superior Al 2.5%)
		<b>3.</b> Productos en polvo, concentrados, líquidos, sólidos o en gel para preparar bebidas a base de agua, leche, u otra bebida	
		<b>4.</b> Bebidas estimulantes a base de agua o para ser hidratadas o para preparar con leche u otra bebida	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cafés, te y yerba o mate listos para su consumo o para preparar instantáneos</li> </ul>


 <p>República de Colombia</p> <p>Gobernación de Santander</p>	<b>GUIA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ,REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER</b>	CÓDIGO	MI-GS-GI-26
		VERSIÓN	0
		FECHA DE APROBACIÓN	18/09/2018
		PAGINA	7 de 10

	<b>LOS DEL GRUPO 1)</b>	<p>5. Postres a base de agua</p> <p>6. Productos del grupo 3 que puedan ser considerados como de baja acidez o acidificados y adicionados, enriquecidos y fortificados.</p>
4.	<b>FRUTAS Y OTROS VEGETALES INCLUIDOS LOS HONGOS Y SETAS, RAICES Y TUBERCULOS LEGUMINOSAS Y ALOE VERA. ALGAS MARINAS, NUECES, SEMILLAS, FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS.</b>	<p>1. Frutas frescas</p> <p>2. Otras frutas procesadas</p> <p>3. Postres o productos a base de frutas.</p> <p>4. Jugos o zumos de frutas.</p> <p>5. Néctares y refrescos de fruta y bebidas a base de jugo/zumo de fruta.</p> <p>6. Hortalizas y otros vegetales frescos (incluidos los hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) algas marinas y nueces.</p> <p>7. Productos que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados.</p> <p>8. Hortalizas y otros vegetales procesados (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y aloe vera, algas marinas y nueces.</p> <p>9. Zumos de hortalizas y concentrados para zumos de hortalizas.</p> <p>10. Néctares y bebidas a base de hortalizas o de otros vegetales.</p>
5.	<b>CONFITERÍA</b>	<p>1. Productos a base de cacao o sus subproductos</p> <p>2. Caramelos</p> <p>3. Gomas de mascar</p> <p>4. Decoración de dulces</p> <p>5. Productos que sean adicionados, enriquecidos o fortificados con micronutrientes.</p>
6.	<b>CEREALES Y PRODUCTOS A BASE DE CEREALES DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, NUECES Y</b>	<p>1. Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz.</p> <p>2. Harinas y almidones ( Féculas )</p> <p>3. Cereales para el desayuno.</p> <p>4. Pastas alimenticias, fideos, se incluyen por ejemplo fécula de arroz en hojas, pastas y fideos de soya.</p> <p>5. Postres a base de cereales, almidón o fécula (pudin de arroz y de yuca) se incluyen los rellenos a base de cereales almidón y fécula.</p> <p>6. Mezclas batidas para rebozar o apanar.</p> <p>7. Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales de raíces de tubérculos, legumbres o leguminosas precocidos ,cocidos y/o</p>

 <p>República de Colombia Gobernación de Santander</p>	<b>GUIA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ,REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER</b>	<b>CÓDIGO</b>	MI-GS-GI-26
		<b>VERSIÓN</b>	0
		<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	18/09/2018
		<b>PAGINA</b>	<b>8 de 10</b>

	<b>TUBÉRCULOS, LEGUMINOSAS, EXCLUIDAS LOS PRODUCTOS DE PANADERÍA DEL GRUPO 7.</b>	<p>saborizados , no considerados postres , se incluyen las tortas de arroz , de papa o de yuca , scanacks, extruidos, papas fritas , palomitas de maíz.</p> <p>8. Productos a base de Soya</p> <p>9. Productos del grupo 6 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados.</p> <p>10. Productos del grupo 6 enriquecidos, fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes.</p>
7.	<b>PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA</b>	<p>1. Panes elaborados con diferentes tipos de harina (trigo, maíz, arroz, etc.)</p>
8.	<b>CARNES, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS.</b>	<p>1. Carne y productos cárnicos y comestibles</p> <p>2. Derivados cárnicos</p> <p>3. Harinas, polvo y pellets de carne o de productos cárnicos comestibles y con aditivos y/o especias, condimentos (chicharrones)</p> <p>4. Productos del grupo 8 que pueden ser categorizados como alimentos de baja de acidez o acidificados.</p>
9.	<b>PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y EQUINODERMOS.</b>	<p>1. Pescado y productos de la pesca frescos.</p> <p>2. Pescados y productos de la pesca procesados.</p> <p>3. Productos del grupo 9 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados.</p>
10.	<b>HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO</b>	<p>1. Huevos frescos</p> <p>2. Huevos y productos a base de huevo procesado</p> <p>3. Productos del grupo 10 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados.</p>
11.	<b>AZÚCAR , PRODUCTOS CUYO COMPONENTE PRINCIPAL ES AZÚCAR</b>	<p>1. Azúcar refinado y en bruto</p> <p>2. Soluciones azucaradas y jarabes de azúcar también azúcar total o parcialmente invertido se incluye la melaza.</p> <p>3. Productos cuyo componente principal es azúcar</p> <p>4. Productos del grupo 11 enriquecidos, fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes.</p>
12.	<b>MIEL CERA Y OTROS PRODUCTOS</b>	<p>1. Miel cera y otros productos origen apícola.</p>




 <p>República de Colombia Gobernación de Santander</p>	<b>GUIA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ,REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER</b>	<b>CÓDIGO</b>	MI-GS-GI-26
		<b>VERSIÓN</b>	0
		<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	18/09/2018
		<b>PAGINA</b>	<b>9 de 10</b>

	<b>ORIGEN APÍCOLA.</b>	
13.	<b>SAL, HIERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS, CONDIMENTOS, VINAGRE, SOPAS, SALSAS, ENSALADAS, PRODUCTOS PROTEICOS DIFERENTES A LOS GRUPO 6,8,,4.</b>	1. Sal
		2. Sucedáneos de la sal y otros productos salinos cuyo componente principal es la sal.
		3. Hierbas aromáticas, especias, condimentos y sopas deshidratadas
		4. Salsas y mezclas para hacer salsas
		5. Ensaladas ( por ejemplo ensaladas de macarrones , en salada de papas)
		6. Productos proteínicos diferentes a los provenientes de la soya
		7. Productos del grupo 13 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados.
14.	<b>ALIMENTOS PARA USOS NUTRICIONALES ESPECIALES</b>	1. Alimentos de fórmula para lactantes, niños primeros y primera infancia.
		2. Alimentos complementarios de leche materna
		3. Alimentos para uso especial.
		4. Productos del grupo 14 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados.
15.	<b>ALIMENTOS COMPUESTOS QUE NO PUEDEN SER CLASIFICADOS EN LOS GRUPOS DEL 1 AL 14 , ESTE GRUPO COMPRENDE N LOS PLATOS PREPARADOS Y COMBINADOS</b>	1. Alimentos compuestos que no pueden ser clasificados en los grupos del 1 al 14 , este grupo comprenden los platos preparados y combinados
		2. Productos del grupo 15 que pueden ser categorizados como alimentos de baja acidez o acidificados.

### DEPÓSITO DE ALIMENTOS

<b>ALIMENTOS NO PERECEDEROS</b>	
	Todos los alimentos no perecederos, que

 <p>República de Colombia Gobernación de Santander</p>	<b>GUIA DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE ,REFRIGERADO Y CONGELADO PARA ALIMENTOS DE LABORATORIO DE SALUD PUBLICA DE SANTANDER</b>	<b>CÓDIGO</b>	MI-GS-GI-26
		<b>VERSIÓN</b>	0
		<b>FECHA DE APROBACIÓN</b>	18/09/2018
		<b>PAGINA</b>	<b>10 de 10</b>

ALIMENTOS SIN PROCESAR	cumplan con los criterios para procesarse en alimentos.
ALIMENTOS EN PROCESO	Aquellos alimentos que están en proceso ya sean en Físicoquímico o microbiología de alimentos.
ALIMENTOS NO APTOS	Aquellos alimentos que no cumplen con los requerimientos para su procesamiento
LICORES EN PROCESO	Aquellos licores que se encuentran en proceso de análisis en Físicoquímico
LICORES NO APTOS	Aquellos licores que no cumplen con los requerimientos para su procesamiento
MUESTRAS RECHAZADAS	Aquellos alimentos y/o licores que

CONTROL DE CAMBIOS				
VERSIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	REVISÓ	APROBÓ
0		EMISIÓN INICIAL	<b>SANDRA BAYONA VERGEL</b> Coordinador Grupo LSP.  <b>JAVIER OREJARENA PINILLA</b> Director de Salud Integral.	<b>LUIS ALEJANDRO RIVERO OSORIO</b> Secretario de Salud de Santander.