



PROCEDIMIENTO

INOCUIDAD ALIMENTARIA

Código..... S2-p02
Revisión 2025
Responsable del Documento..... Dirección de GSSMS y RSE YPFB TR
Aprobación..... Gerencia General

Según corresponda:	Según Contrato OM&A(*)	YPFB TRANSIERRA S.A.	
Elaboración <small>Franz Orosco Caceres Firmado digitalmente por Franz Orosco Fecha: 2025.09.30 09:38:00 -04'00'</small>	Revisión <small>Marcelo Mena Navarro Firmado digitalmente por Marcelo Mena Navarro Fecha: 2025.09.25 19:32:20 -04'00'</small>	Revisión TS <small>Raul Torres Vega Firmado digitalmente por Raul Torres Vega Fecha: 2025.09.30 14:28:30 -04'00'</small>	Aprobación <small>Oscar Israel Salazar Durán Firmado digitalmente por Oscar Israel Salazar Durán Fecha: 2025.09.30 17:12:31 -04'00'</small>
Nombre: Franz Orosco/ Rodrigo Arrien Zamora Cargo: Supervisor de Salud y Seguridad/ Coordinador de Salud Ocupacional YPFB TR Fecha:	Nombre: Marcelo Mena N. Cargo: Jefe de Salud y Seguridad YPFB TR Fecha:	Nombre: Raul Torres V Cargo: Subgerente de Operaciones Fecha:	Nombre: Oscar Salazar Cargo: Gerente General Fecha:

(*) Conforme al servicio estipulado en el “Contrato de Servicios de Operación, Mantenimiento y Soporte Administrativo (Anexo C)”.




Procedimiento “Inocuidad Alimentaria”

S2-p02	Revisión 2025	Válido desde: 30.09.2025	Página: 1/ 8
---------------	---------------	--------------------------	--------------

Clasificación de la Información del Documento del SIG:	<i>Pública</i> <input type="checkbox"/>	<i>Uso Interno</i> <input type="checkbox"/>	<i>Restringida</i> <input type="checkbox"/>	<i>Confidencial</i> <input type="checkbox"/>
---	---	---	---	--

Revisión	Fecha	Descripción
2025		<ul style="list-style-type: none"> - Se actualizo el punto 2 Pre- requisitos. - Se actualizo el punto 3.1. tabla de responsabilidades. - Se actualiza registro S2-p02.1 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación.

ÍNDICE	PÁG.
1. OBJETIVO Y ALCANCE.....	2
2. DESARROLLO.....	2
3. REGISTROS.....	7
4. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA.....	7

 <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div>			
S2-p02	Revisión 2025	Válido desde: 30.09.2025	Página: 2/ 8

1. OBJETIVO Y ALCANCE

1.1 Objetivo: Establecer los requisitos mínimos que deben cumplir las empresas contratistas de servicios de alimentación que trabajen de forma directa o indirecta para YPFB TRANSIERRA S.A. (En adelante YPFB TS), con el propósito de garantizar la ausencia de contaminantes biológicos, químicos o físicos en los alimentos y que pueden afectar a la salud de los trabajadores.

1.2 Alcance: Este procedimiento es aplicable a toda actividad/proceso realizado en instalaciones de YPFB TRANSIERRA S.A. (en adelante YPFB TS) por parte de sus funcionarios, como también de sus Contratistas, como ser YPFB TRANSPORTE S.A. (en adelante YPFB TR) y Subcontratistas durante la ejecución de un Servicio

2. Pre- Requisitos:

2.1. Documentación de Referencia


- S2-m02.2 Registro- Alta de Persona, para todo el personal que participe del servicio.
- PS.029 Examen Médico Periódico y Evaluación de aptitud para el trabajo, FS.100 Evaluación médica de aptitud para actividad de riesgo a la Salud.
- Ley N° 830 - Ley de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.
- NB 310017 Esta norma establece los requisitos microbiológicos para carnes frescas de bovino, ovino, caprino, porcino, equinos, bubalinos, aves y otros; y sus productos derivados. Los requisitos microbiológicos en esta norma están establecidos sobre determinaciones de microorganismos indicadores de contaminación y la determinación de patógenos (Salmonella spp, Escherichia coli O157:H7, Clostridium perfringens y otros).
- La Norma UNE-EN ISO 22000: 2018 especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria desde el punto de venta hasta el consumo final.

2.2. Competencias

- El personal que manipula alimentos debe contar con carnet sanitario Vigente.
- El personal que manipula alimentos debe contar con las siguientes capacitaciones:
 - o Inocuidad alimentaria.
 - o Buenas Prácticas de Higiene (BPH)
 - o Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos (BPM)

2.3. Específicos de la Gestión GSSM y RSE

- Es requisito obligatorio la presentación de la gestión de riesgos de acuerdo a la actividad de manipulación, preparación y servicio de alimentos, que puede ser en base al procedimiento s1-p06 Gestión de riesgos y oportunidades, considerando también el uso de herramientas punzo cortantes y el uso de equipos eléctricos.
- Manejo de gestión de los residuos orgánicos e inorgánicos de acuerdo a lo estipulado en el Procedimiento PS.037 “Procedimiento Gestión de Residuos” (documento homologado - YPFB TR).

 <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div>			
S2-p02	Revisión 2025	Válido desde: 30.09.2025	Página: 3/ 8

2.4. Equipo de Protección Personal

- Durante la preparación y manipulación de alimentos el personal debe considerar aparte del EPP convencional el uso de barbijo, gorro y guantes de latex descartables.
- Es obligatorio el uso de equipos de protección personal de acuerdo a los detallado en los términos de referencia vigentes para el proceso de contratación del servicio.

3. DESARROLLO

3.1 Control y Monitoreo del Servicio de Alimentación en Estaciones, Cuadrillas de Mantenimiento y Proyectos

		YPFB TS			YPFB TR ⁽¹⁾					
	Actividades	Subgerente de Operaciones	Fiscal de Contrato	Empresa Contratista	Médico de Salud Ocupacional	Supervisor de Salud y Seguridad	Coordinador de Salud Ocupacional	Responsable del Sitio de Trabajo	Jefe de Operaciones (a) / Coordinador de Mito. de Líneas / Ingeniero de Proyectos	Director de GSSM y RSE
3.1.1	Realizar inspecciones Semestrales de Inocuidad Alimentaria al Servicio de Alimentación en las Estaciones y Cuadrillas de Mantenimiento utilizando la lista de verificación S2-p02.1 Registro - Lista de Verificación de Servicios de Alimentación <u>u otro registro similar de la contratista que preste el servicio de Salud Ocupacional como YPFB TR</u>	I	I	I	*R	*CR	*R	I	I	I
3.1.2	Elaborar el Plan de Acción, si corresponde, en base a los resultados de la inspección realizada.	I		R	I	I	I	I		
3.1.3	Gestionar la implementación de las acciones correctivas para el cierre de las observaciones	I		R	I	I	I	I		
3.1.4	Garantizar las condiciones de infraestructura de las áreas de preparación, manipulación, almacenamiento y servido de alimentos en Estaciones, Cuadrillas de Mantenimiento y Proyectos según lo establecido en el punto 3.4 del presente documento.		C	C				*R	*R	C

R: Responsable **I:** Informado


CR: Corresponsable

A: Aprueba

C: En coordinación con

(1) Conforme al servicio estipulado en el “Contrato de Servicios de Operación, Mantenimiento y Soporte Administrativo (Anexo C)” (OM&A).

(2) *R Responsable por sitio

 <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div>			
S2-p02	Revisión 2025	Válido desde: 30.09.2025	Página: 4/ 8

3.2 Requisitos del Servicio de Alimentación

3.2.1 Responsabilidades de la empresa de Servicios de alimentación

La empresa de Servicios de Alimentación debe contar con:

- Un Procedimiento o Manual sobre inocuidad alimentaria aprobada por el Representante Legal de la empresa de Servicio de Alimentación, que debe ser comunicado y difundido a todos los trabajadores involucrados en la prestación del servicio a YPFB TS.
- Una persona con formación en Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos (BPM), asignada por la Empresa de Catering como Líder en inocuidad alimentaria, para que verifique que se cumplan los requisitos establecidos en la presente Instrucción de Trabajo. Esta persona también debe realizar capacitaciones periódicas a todo el personal del servicio de alimentación sobre la presente Instrucción de Trabajo; Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos (BPM).
- Los recursos necesarios para que el servicio logre la conformidad de las exigencias de YPFB TS para el aseguramiento de la inocuidad alimentaria.

3.2.2 Recursos humanos

Todo el personal del Servicio de Alimentación debe contar con:

- Carnet sanitario vigente emitido por la Autoridad Competente Departamental de Salud.
- Vacuna contra fiebre amarilla vigente (1 dosis = dosis única, de acuerdo a lineamientos del Programa Anual de Inmunización del Ministerio de Salud).
- Vacuna contra el tétanos vigente (3 dosis: 1° dosis en fecha a elegir, 2° dosis un mes después de la 1° dosis y 3° dosis a los 6 meses de la 2° dosis = 10 años de protección).
- Vacuna contra la Influenza (1 dosis anual).
- Vacuna contra COVID 19 (Vigente de acuerdo al esquema de la vacuna recibida).
- Certificado de capacitación en Inocuidad Alimentaria dictado por el Inspector en Inocuidad Alimentaria (vigencia de 2 años).

Como cumplimiento de Requisitos Legales, el personal debe contar con:

- Seguro de Caja de Salud vigente y mantener los aportes mensuales vigentes.
- Contrato laboral vigente y visado por el Ministerio de Trabajo.
- Afiliación a la Gestora Pública y mantener los aportes mensuales vigentes.

3.2.3 Transporte y recepción de los alimentos

La empresa de Servicio de Alimentación debe:

- Contar y solo adquirir carnes de proveedores para el servicio que cumplan con la NB 310017
- Verificar que las compras de Carnes vayan respaldadas por el proveedor mediante la presentación de un certificado de calidad (según NB 310017), carnes y fiambres (res, pollo, cerdo, pato, pavo, etc.).
- Asegurar la cadena de frío durante el transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos que así lo requieran.
- Asegurar que todos los alimentos envasados cuentan con fecha de vencimiento vigente y registro sanitario.
- Asegurar que los enlatados y otros alimentos envasados no presenten pérdida de contenido, abolladuras, ni metal oxidado.

3.2.4 Almacenamiento de los alimentos

La empresa de Servicio de Alimentación debe mantener:

- El orden y limpieza en las áreas de almacenamiento de alimentos.
- Los alimentos correctamente separados de los productos utilizados para la limpieza y



Procedimiento “Inocuidad Alimentaria”

S2-p02	Revisión 2025	Válido desde: 30.09.2025	Página: 5/ 8
--------	---------------	--------------------------	--------------

desinfección.

- Los alimentos almacenados en los refrigeradores y congeladores en recipientes cerrados para evitar la contaminación cruzada.
- Los alimentos perecederos que están a temperatura ambiente en recipientes cerrados que los protegen de posibles contaminantes.
- Los alimentos ya preparados o sobrantes refrigerados en envases pequeños e individuales con tapa, a una temperatura menor a 7°C. Antes de su consumo, estos alimentos deben ser calentados a una temperatura mayor a 80°C. Estos deben ser consumidos antes de 12 horas posterior a su preparación.
- Las verduras y frutas almacenadas en lugares frescos y secos, a una temperatura no mayor a 18°C separados adecuadamente en canastos de plástico.
- Los alimentos ordenados de acuerdo a la fecha de vencimiento, los más próximos a vencer deben ser utilizados primero.
- Las carnes congeladas y almacenadas en freezers a una temperatura menor a -18°C. En el envase de las carnes se debe colocar la fecha de recepción.
- Los productos lácteos, fiambres y otros que necesiten refrigeración almacenados a temperaturas entre 0°C y 7°C.
- Todos los envases y recipientes correctamente etiquetados haciendo referencia al producto que contienen.

3.2.5 Preparación de alimentos

La empresa de Servicio de Alimentación debe:

- Realizar el adecuado manipuleo y proceso de los alimentos durante la preparación, para evitar la contaminación microbiana. Mantener áreas separadas para la manipulación de alimentos crudos y cocidos para evitar contaminación cruzada.
- Asegurar la cocción adecuada de alimentos por encima de 80°C.
- Asegurar que los postres que se preparen sean consumidos antes de las 48 horas posterior a su preparación.
- Contar con tablas de cortar que sean de polipropileno u otro material sintético no absorbente y de diferentes colores o identificadas para el manejo de carnes y verduras.

3.2.6 Servicio al cliente

La empresa de Servicio de Alimentación debe:

- Considerar que el servicio al cliente no sólo se presta dentro de los comedores sino también que los alimentos preparados, en algunas ocasiones, son transportados a las líneas para proyectos de mantenimiento de línea o ingeniería. En ambos casos, la manipulación y manejo de alimentos preparados debe respetar las normas de higiene y mantenimiento de temperatura para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Mantener la vajilla y los cubiertos adecuadamente protegidos e higienizados.
- Contar con alcohol gel o jabón líquido en los comedores para la desinfección de manos de los comensales.
- Asegurar la ausencia de animales o insectos u otras fuentes de contaminación en el comedor.
- Mantener los manteles e individuales limpios y en buen estado.

3.2.7 Condiciones del ambiente de trabajo

La empresa de Servicio de Alimentación debe mantener:

- Limpios e higienizados en forma permanente los utensilios y equipos de la cocina y del comedor.
- Los equipos del área fría (refrigeradores, congeladores y cámaras de refrigeración) limpios e



Procedimiento “Inocuidad Alimentaria”

S2-p02	Revisión 2025	Válido desde: 30.09.2025	Página: 6/ 8
--------	---------------	--------------------------	--------------

Higienizados, haciendo una limpieza profunda (**Por lo menos 1 vez cada 10 días**)

- Los lavamanos de los manipuladores de alimentos limpios y dotados de jabón líquido desinfectante, cepillos de uñas personales y de toallas desechables.
- El suministro de agua potable en sifón para la preparación de alimentos y bebidas.
- Permanentemente limpios los bebederos de agua.
- Un adecuado mantenimiento de los equipos y una conservación del menaje, asegurando el reemplazo de los que se encuentren en mal estado.

3.2.8 Control de Temperatura

La empresa de Servicio de Alimentación debe:

- Asegurarse de que todos los termómetros se encuentran en buenas condiciones y reemplazarlos en caso de que se encuentren en mal estado. En caso de utilizar termómetros de mercurio deben contar con una protección externa.
- Llevar un control diario de la temperatura de todos los refrigeradores y congeladores y mantener los registros correspondientes.
- Utilizar termómetros digitales adecuados para la medición de temperatura de alimentos.

3.2.9 Control de Residuos Solidos

La empresa de Servicio de Alimentación debe:

- Manejar los residuos en cumplimiento al *procedimiento S4-p01 Gestión de Residuos*
- Contenedores temporales de residuos deben estar identificados y contar con un mecanismo de abertura de la tapa a pedal que permita un buen cierre.

3.2.10 Seguridad en las Instalaciones

La empresa de Servicio de Alimentación debe contar con:

- Un botiquín de primeros auxilios, de acuerdo al registro S2-m02.11 Inspección de botiquín para Estaciones, también aplicable para cuadrillas de mantenimiento y proyectos.
- Mantas para la extinción de fuego en la cocina.
- Guantes anti corte para el manejo de alimentos.
- Utensilios para el almacenamiento de elementos corto-punzantes (Por ejemplo: Cuchillos, etc.).


3.3 Calificación por Calidad del Servicio

3.3.1 En Estaciones

- Un personal dependiente o designado por la Jefatura de Salud y Seguridad debe realizar una inspección Semestral, utilizando la lista de verificación S2-p02.1 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación, para evaluar el servicio de catering, posterior solicitar a la contratista un plan de acción para el cierre de las observaciones encontradas, dicho plan será cargado en el sistema de eventos al fiscal de contrato para su cierre y verificación de eficacia.

3.3.2 En proyectos/ Cuadrilla de Mantenimiento

- Las empresas contratistas de proyectos que trabajen para YPFB TS deben asegurarse que los requisitos del servicio de alimentación descritos en el punto 3.2 del presente procedimiento sean cumplidos por la empresa de Servicio de Alimentación.
- Deben también realizar una inspección mensual de inocuidad alimentaria a sus contratistas de catering, utilizando la lista de verificación S2-p02.1 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación.
- Se debe realizar un informe de dichas inspecciones, determinar un plan de acción para el cierre

 <div style="text-align: center;"> Procedimiento “Inocuidad Alimentaria” </div>			
S2-p02	Revisión 2025	Válido desde: 30.09.2025	Página: 7/ 8

de las observaciones y realizar el seguimiento al cierre de las mismas.

3.4 Condiciones de Infraestructura

Los Jefes Operativos en las Estaciones; Coordinador de Mantenimiento de Líneas, en Cuadrillas de Mantenimiento; Ingenieros de Proyectos en Proyectos, en los que se cuente con Servicio de Alimentación; son los responsables de garantizar las condiciones de infraestructura de las áreas de preparación, manipulación, almacenamiento y servido de alimentos asegurando que:

- Los pisos, paredes, techos, ventanas y puertas de la cocina, del almacén de alimentos y del comedor estén pintados de color claro, para que las superficies permitan una limpieza y desinfección correcta.
- Todas las áreas de trabajo (cocina, comedor y almacenes) tengan un ambiente seco e iluminado.
- Las áreas de procesamiento (cocina) cuenten con extractores de aire.
- Los drenajes y/o alcantarillados tengan condiciones para evitar la proliferación de malos olores y/o plagas.
- Se mantengan buenas condiciones del sistema eléctrico y conexiones de gas de las áreas del Servicio de Alimentación.

4. REGISTROS

Nombre del Registro	Responsable de Almacenamiento		Tipo de Almacenamiento		Tiempo de Almacenamiento
	Físico	Electrónico	Físico	Electrónico	
S2-p02.1 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación	Supervisor de Salud y seguridad* Responsable del Sitio de Trabajo Fiscal de Contrato Supervisor SSMS de empresa Contratista/ Inspector de Inocuidad alimentaria			✓	Permanente

* Responsable YPFB TRANSPORTE S.A.

4. INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

4.1 Anexos

- “No presenta”.

4.2 Indicadores de Gestión

- “No presenta”.

4.3 Materiales de Referencia

4.3.1 Documentada co-vigentes:


4.3.1.1 Propios de este Procedimiento:

- S2-p02.1 Lista de Verificación de Servicios de Alimentación

4.3.1.2 Vinculados al Proceso:

4.3.1.2.1 Pertenecientes al SIG de YPFB TS

- S3-p03 Primeros Auxilios

 <div>Procedimiento “Inocuidad Alimentaria”</div>			
S2-p02	Revisión 2025	Válido desde: 30.09.2025	Página: 8/ 8

- S1-p06 Gerenciamiento de Riesgos y Oportunidades

4.3.1.2.2 Pertenecientes al SGI de YPFB TR según contrato OM&A

- PS.037 Gestión de Residuos (Documento homologado de YPFB TRANSPORTE S.A.)

4.3.3 Otros:

- Guía de buenas prácticas de higiene de la OMS.
- Guía de buenas prácticas de manufactura de alimentos de la OMS.