

Control de Producto No Conforme

FSKN 13

GFSI Nivel Básico

- La organización se debe asegurar de que cualquier producto, que no sea conforme a los requisitos, sea claramente identificados y controlados para evitar el uso accidental o el despacho.

Resumen de la Presentación

- Definiciones
- Requisitos de los productos no conformes
- Gestión y Registros

Definiciones

Producto No Conforme

- Productos alimenticios producidos durante una pérdida de control del proceso que necesitan una corrección.
- Incluye que todos los productos regresen al último proceso válido que se encontraba bajo control.

Requisitos de Productos No Conformes

- Se ejecutarán acciones para prevenir los productos no conformes desde la cadena alimenticia, a menos que pueda asegurarse que:
 - Los riesgos en la inocuidad alimentaria se han reducido a niveles definidos como aceptables,
 - Los riesgos en la inocuidad alimentaria se reducirán a niveles identificados como aceptables previamente o previo al ingreso a la cadena alimentaria, o
 - El producto aún cumple con niveles definidos como aceptables en los riesgos en la inocuidad alimentaria a pesar de la no conformidad.

Requisitos de Productos No Conformes

- Todos los lotes de productos afectados por una situación no conforme, se mantendrán bajo control de la organización hasta que hayan sido evaluadas.
- Si los productos que están fuera del control de la organización y posteriormente se determinó que no son inocuos, la organización notificará a las partes interesadas pertinentes e iniciará la retirada.
- Los controles y las respuestas relacionadas y la autorización para hacer frente a los productos potencialmente peligrosos se deben documentar.

Posteriormente se requiere una Evaluación para la Liberación

- Cada lote de producto afectado por una no conformidad debe ser liberado como seguro cuando cualquiera de los siguientes puntos aplique:
 - Otra evidencia en el que el sistema de monitoreo demuestre que las medidas de control han sido efectivas.
 - Cuando la evidencia muestre que el efecto combinado de las medidas de control para ese producto en particular cumplen con el desempeño esperado.
 - Los resultados del muestreo, análisis y/o otras actividades de verificación demuestren que el lote de productos afectado cumplen con los niveles aceptables para los riesgos en la inocuidad alimentaria concernientes.

- Siguiendo la evaluación, si el lote de productos no es aceptable para su evaluación este deberá pasar por una de las siguientes actividades de disposición:
 - Reproceso u otros procesos dentro o fuera de la organización para asegurar que los riesgos en la inocuidad alimentaria han sido eliminados o reducidos a niveles aceptables.
 - Destrucción y/o disposición como desechos.

Registros

- Los registros para las acciones correctivas y las no conformidades deben incluir:
 - Los registros actuales del producto.
 - Un formato estándar listando lo siguiente:
 - Número de indentificación, desviación, razón de la retención, fecha y código del producto retenido, nombre del responsable individual
 - Las recomendaciones de la autoridad de la disposición final del producto en cuestión.
 - Contabilidad exacta de todos los productos en cuestión.
 - Declaración del procedimiento del manejo de la no conformidad.

License to Reuse



- © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA).
- Source: © 2010 Michigan State University and DQS-UL MSS, original at <http://www.fskntraining.org>, licensed using Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported.
- To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> or send a letter to Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.