

JRC, S.A.		PROCEDIMIENTO GENERAL	
REVISIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			
PG-02	Página 1 de 7	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

ÍNDICE

1. OBJETO.
2. ALCANCE.
3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA.
4. GENERALIDADES.
5. REALIZACIÓN.
 - 5.1. Establecimiento de Objetivos y metas.
 - 5.2. Elaboración Programas de Gestión.
 - 5.3. Seguimiento de Objetivos.
 - 5.4. Difusión de Objetivos.
 - 5.5. Análisis de datos y Revisión del Sistema de Gestión Calidad y Seguridad Alimentaria.
6. FORMATOS APLICABLES.

COPIA CONTROLADA: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
DESTINATARIO:
ENTREGADA A:
FECHA:

ELABORADO
REVISADO Y APROBADO

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR

JRC, S.A.		PROCEDIMIENTO GENERAL	
REVISIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			
PG-02	Página 2 de 7	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

1.- OBJETO

Definir la sistemática definida por **JRC, S.A.** para realizar el análisis de los datos y la Revisión del Sistema de Gestión Calidad y Seguridad Alimentaria, así como definir el método para el establecimiento y seguimiento de los Objetivos de **JRC, S.A.**

2.- ALCANCE

El presente procedimiento es de aplicación a todas las áreas y a todas las actividades de la **JRC, S.A.** afectadas por el alcance del Sistema de Gestión Calidad y Seguridad Alimentaria, incluyendo las actividades relativas al análisis de datos y a la Revisión del Sistema de Gestión.

3.- DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Manual de Calidad y Seguridad Alimentaria de la **JRC, S.A.**
- Norma UNE-EN-ISO 9001:08.
- Protocolo B.R.C.

4.- GENERALIDADES

Objetivos: fin de carácter general, coherente con las Políticas establecidas por la **JRC, S.A.**

Meta: requisito de desempeño detallado aplicable a la Organización o a parte de ella, que tiene su origen en los Objetivos y que es necesario establecer y cumplir para alcanzar los mismos. Estas metas deben quedar recogidas en Programas de Gestión de Objetivos.

Programa de Gestión: documento interno donde se describe cómo se conseguirán los Objetivos y Metas, incluyendo su planificación en el tiempo, los recursos necesarios y el personal responsable para la implantación de dichos Objetivos y Metas.

JRC, S.A.		PROCEDIMIENTO GENERAL	
REVISIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			
PG-02	Página 3 de 7	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

Revisión del Sistema: realizada a principios de año, en la que se estudia el nivel de implantación y eficacia del Sistema, analizando para ello los datos e informes disponibles generados a lo largo de todo el año anterior.

5.- REALIZACIÓN

5.1.- ESTABLECIMIENTO DE OBJETIVOS Y METAS.

- a. Todos los años se definen Objetivos que particularizan la aplicación de la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria de **JRC, S.A.**
- b. Para el establecimiento de los Objetivos se consideran, entre otros, una serie de puntos básicos:
 - ü Requisitos legales y otros requisitos aplicables.
 - ü Opciones tecnológicas disponibles.
 - ü Disponibilidad económica/requisitos financieros.
 - ü Compromiso de mejora de la Calidad.
 - ü Necesidades de los clientes.
 - ü Seguridad Alimentaria.
- c. Los Objetivos se establecen anualmente por la Dirección. Pueden alcanzar a todos los niveles de la Organización, a todas las funciones desempeñadas por sus miembros y a todas las actividades incluidas dentro del alcance del Sistema de Gestión Calidad y Seguridad Alimentaria.

5.2.- ELABORACIÓN DE LOS PROGRAMAS DE GESTIÓN.

- a. El Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria elabora un Programa de Gestión (Formato F-PG-02-01) para cada uno de los Objetivos establecidos. Estos Programas son documentos que recogen el Objetivo y las diferentes Metas necesarias para su cumplimiento, exponiéndose los plazos de cumplimiento, recursos (humanos, materiales, técnicos, económicos, etc.) y las personas responsables. Cada Programa debe ser aprobado por la Dirección.

JRC, S.A.		PROCEDIMIENTO GENERAL	
REVISIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			
PG-02	Página 4 de 7	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

b. Los Programas de Gestión se codifican mediante el formato PG-nn-ZZ/YY, donde:

- ü PG es la abreviatura de Programas de Gestión.
- ü nn es un número secuencial que identifica el programa dentro del año en curso.
- ü ZZ son los dos últimos dígitos del año en curso.
- ü YY es el número de la edición, que aumentará en uno con cada modificación.

5.3.- SEGUIMIENTO DE OBJETIVOS.

El Responsable indicado en el propio Programa realizará el seguimiento de los Objetivos y Metas, analizando el cumplimiento de los mismos y de las condiciones establecidas (plazos, medios y responsables).

En el apartado de Seguimiento, el Responsable asignado en el Programa registra la siguiente información:

- ü Identificación numérica de la Meta en cuestión.
- ü Fecha de realización del seguimiento.
- ü Situación de consecución de la Meta.
- ü Acciones a tomar si existe retraso o imposibilidad de consecución de la Meta o del propio Objetivo.
- ü Firma que evidencia el seguimiento realizado o introducción en la Red Local corporativa en un directorio específico.

Si en el seguimiento de los Programas de Gestión se detecta que no hay cumplimiento de alguna de las Metas, será el Responsable asignado en el Programa quien analice las causas de dicho incumplimiento.

Si para algunas de las Metas establecidas su consecución es inviable o es necesaria una redefinición de las mismas para conseguir la implantación del objetivo, el Responsable designado en el Programa, en colaboración con el Responsable de Calidad, adecuarán el objetivo mediante la modificación correspondiente de su contenido y la generación de una nueva edición del mismo.

Anualmente, el Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria cierra los Programas de Gestión, firmándolos y archivándolos o bien colocándolos en el directorio especificado para los Programas cerrados.

5.4.- DIFUSIÓN DE OBJETIVOS

El Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria se encargará de que se difundan los Objetivos de Calidad a todo el personal de la **JRC, S.A.** implicado en su consecución.

JRC, S.A.		PROCEDIMIENTO GENERAL	
REVISIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			
PG-02	Página 5 de 7	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

5.5.- ANÁLISIS DE DATOS Y REVISIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- a. La Dirección, contando con la colaboración del Responsable de Calidad, lleva a cabo la Revisión Anual del Sistema, generalmente coincidiendo con el inicio del año, analizando los resultados aportados por el Sistema de Gestión Calidad y Seguridad Alimentaria de Calidad en el año anterior y estableciendo las mejoras a realizar al mismo.

- b. Los datos a analizar son los siguientes:
 - ü Estado de cumplimiento de la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria y de los Objetivos establecidos.
 - ü Análisis y tendencias de los procesos del Sistema (indicadores, no conformidades, etc.).
 - ü Retroalimentación de los clientes: satisfacción, reclamaciones, quejas, consultas, sugerencias, etc.
 - ü Resultados de auditorías internas y externas.
 - ü Análisis de las no conformidades, acciones correctivas y preventivas.
 - ü Conformidad de los productos y servicios; grado de cumplimiento de los requisitos.
 - ü Análisis de la formación impartida.
 - ü Comportamiento de los Suministradores (Proveedores y Subcontratistas).
 - ü Acciones de seguimiento de anteriores revisiones del Sistema de Gestión Calidad y Seguridad Alimentaria.
 - ü Cambios que podrían afectar al Sistema de Gestión Calidad y Seguridad Alimentaria de Calidad.
 - ü Ejecución del proceso y desviación de parámetros productivos, e incidentes.
 - ü Revisión del Sistema APPCC (Flujogramas, trazabilidad y retirada de producto).

- c. Finalmente, en función del análisis realizado, se tomarán decisiones y acciones de mejora relativas a:
 - ü La mejora del Sistema de Gestión Calidad y Seguridad Alimentaria y de sus procesos.
 - ü La mejora del producto o servicio con relación a los requisitos de los clientes.
 - ü Los recursos necesarios para el mantenimiento del Sistema y para las mejoras.

JRC, S.A.		PROCEDIMIENTO GENERAL	
REVISIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			
PG-02	Página 6 de 7	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

d. Estas mejoras deberán definirse considerando a los responsables, funciones, acciones y plazos, pudiendo ser una de las siguientes:

- ü Establecimiento de Acción Correctiva/Preventiva.
- ü Redefinición de Objetivos o Metas.
- ü Revisión de la Política de Calidad y Seguridad Alimentaria.
- ü Reedición de algún documento del Sistema.

e. El Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria elabora un Informe de Revisión del Sistema de Gestión Calidad y Seguridad Alimentaria, donde se reflejan todos los aspectos comentados en los apartados anteriores. Este Informe deberá estar paginado, figurando la fecha de realización de la Revisión, y tendrá que ser revisado y aprobado por la Dirección.

6.- FORMATOS APLICABLES

- Formato F-PG-02-01/01. Programa de Gestión (de Objetivos).

JRC, S.A.

PROGRAMA DE GESTIÓN DE OBJETIVO

Fecha

___/___/___

OBJETIVO:

FECHA:

RESPONSABLE DEL PROGRAMA:

ESTABLECIMIENTO

Nº Meta	Meta	Plazo	Recursos	Responsable

SEGUIMIENTO

Fecha	Situación	Acciones a tomar

INCIDENCIAS

OBSERVACIONES

SEGUIMIENTO (Fecha y Firma Responsable del Programa):

CIERRE (Fecha y Firma del Responsable de Calidad y Seg. Alimentaria):