

ANEXO A19

P-RETPROD: Retirada del producto no
conforme

P-RETPROD

Título:
“RETIRADA DEL PRODUCTO NO CONFORME”

Control de Revisiones			
Nº DE REVISIÓN	FECHA VIGOR	NATURALEZA DE LA REVISIÓN	Nº COPIA
Control del documento			
Elaborado por	Revisado por	Aprobado por	
Fecha:	Fecha:	Fecha:	
Responsable de Documentación	Responsable de Sistemas de Gestión (RESIGE)	Gerente	

1. OBJETO

Establecer los criterios bajo los cuales se considera producto no conforme y debe comenzar el procedimiento de manipulación de productos potencialmente no inocuos (con el objeto de prevenir el ingreso del mismo en la cadena alimentaria) o el de retirada del mismo (al objeto de que se retiren de manera completa y a tiempo los productos finales que han sido identificados como no inocuos), y las responsabilidades y las fases a llevar a cabo.

2. ALCANCE

Este procedimiento afecta a los productos procedentes de los cultivos incluidos en el ámbito de aplicación que pertenezcan al grupo de productores.

3. PROCEDIMIENTO

3.1. Situaciones de no conformidad para el producto.

¿QUIÉN?	¿QUÉ HACE?	DOCUMENTO
TODO EL PERSONAL	1. Identifican las situaciones que lleven a catalogar un producto como no conforme, que son todas aquellas que afecten a la calidad y seguridad del producto, como por ejemplo: - No respeto del listado de materias activas autorizadas. - No cumplimiento de los plazos de seguridad. - Superación de los LMR. - No conformidad en controles de calidad o especificaciones de clientes. - Contaminación del producto con afección a la seguridad, calidad y/o legalidad alimentaria. - Etc. 2. Avisan al personal responsable que comunicará dicha incidencia al RESIGE.	
RESIGE	3. Pone en marcha el procedimiento aquí descrito para la manipulación de productos potencialmente no inocuos o para la retirada de producto en el caso de que se identifiquen como no inocuos.	

3.2. Manipulación de productos potencialmente no inocuos.

¿QUIÉN?	¿QUÉ HACE?	DOCUMENTO
R. PRODUCCIÓN	1. Se asegura que se mantiene bajo control, en las zonas destinadas al mismo, todos los productos que puedan haber sido afectados por una situación no conforme con respecto a la inocuidad de los alimentos, a la espera de su evaluación. 2. Avisan al personal responsable que comunicará dicha incidencia al RESIGE.	
RESIGE	3. Evalúa el lote de producto afectado, liberándolo como inocuo cuando aplique cualquiera de las condiciones siguientes:	

	a. Otra evidencia aparte del sistema de seguimiento de muestra que las medidas de control han sido eficaces. b. La evidencia demuestra que el efecto combinado de las medidas de control para ese producto en particular cumple con el desempeño previsto (niveles aceptables identificados) c. Los resultados del muestreo, análisis y/o de otras actividades de verificación demuestran que el lote de productos afectado cumple con los niveles aceptables identificados para los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en cuestión. 4. Si el lote no es aceptable para su liberación, se asegura que: a. Se reprocesa b. Se destruye y dispone como desecho.	
--	--	--

3.3. Retirada de producto

3.3.1. Fruta no apta en finca.

¿QUIÉN?	¿QUÉ HACE?	DOCUMENTO
RESIGE/TÉCNICO	1. Identifican la fruta no apta cuando no se esté cumpliendo el plazo de seguridad o se haya tratado con una materia activa autorizada. 2. Se identificará la fruta recolectada como NO CONFORME y se almacenará aparte del resto de la fruta, con el conocimiento y vigilancia expresa del responsable de finca. 3. Se identifica también las parcelas originarias de la fruta no apta con un cartel prohibiendo el paso. 4. Con el responsable de la finca, se aseguran que la fruta no apta que está aun en la planta se recolecte y se identifique igual que la anterior. 5. Se ponen en contacto con un gestor autorizado para desechar el producto.	

3.3.2. Fruta no apta en la central de manipulación.

¿QUIÉN?	¿QUÉ HACE?	DOCUMENTO
RESIGE RESPONSABLE DE ALMACÉN TÉCNICO GERENCIA	1. Identifican la partida que se ha determinado como no conforme, buscando toda la fruta que sea del mismo agricultor o finca o de las mismas condiciones que hayan sido causa de la no conformidad de la fruta. 2. Se identificará la fruta como NO CONFORME, y se almacenará aparte del resto de la fruta, con el conocimiento y vigilancia expresa del responsable de almacén. 3. Estudian la posibilidad de existir otras partidas con las mismas características que la no conforme. En caso afirmativo, se actuará igual con todas las afectadas.	

RESIGE RESPONSABLE TÉCNICO	4. En caso de superación de un LMR, se procederá a realizar un contraanálisis para hacer una segunda comprobación. 5. Se comprobará la posibilidad de enviar la fruta a un mercado cuyos LMR no se hayan superado. Se dejará constancia de la actuación en el análisis de fruta.	 <i>Análisis de fruta</i>
RESIGE RESPONSABLE ALMACÉN	6. En caso de que la fruta sea no conforme por calidad, se estudiará que hacer con la fruta, si reprocesarla o destinarla a otro mercado con una categoría inferior. Se dejará constancia de la actuación en los registros de control de calidad. 7. Si la fruta se ha contaminado en el almacén se estudiará la posibilidad de eliminar dicha contaminación, asegurando siempre que el resultado debe ser satisfactorio para poder dar salida a la fruta como conforme.	 <i>Control de calidad</i>
RESIGE	8. Si no es posible recolocar la fruta, se eliminará mediante gestor autorizado, para que la elimine de forma segura que no de lugar a consumo indebido.	

3.3.3. Fruta que haya salido a destino.

¿QUIÉN?	¿QUÉ HACE?	DOCUMENTO
RESIGE/TÉCNICO	1. Detienen el transporte de la mercancía si aún no ha llegado a destino, poniéndose en contacto con la empresa transportista. Si es legalmente posible (no superación de los LMR's de otro país) se reenvía la fruta a otro destino, siempre con la aprobación del cliente. 2. Estudian la posibilidad de existir otras partidas no analizadas con las mismas características que la no conforme. En caso afirmativo, se actuará igual con todas las afectadas.	
RESIGE	3. Avisa al cliente original de que no recibirá la carga prevista. 4. Si la fruta está ya en destino, se avisará al cliente para que la identifique y paralice sin enviarla al mercado. 5. Si hay posibilidad de enviarla a otro mercado, se contratará empresa transportista que recolocque la fruta en otro destino, pidiendo al cliente que la identifique como no apta para consumo y conservándola en cámaras frigoríficas. 6. Si no es posible recolocarla en otro mercado, se pedirá al cliente, que identifique la partida como fruta no conforme y que contrate a un gestor autorizado para que la elimine de una forma segura, que no de lugar a consumo indebido.	

3.4. Información al cliente y al organismo de certificación.

¿QUIÉN?	¿QUÉ HACE?	DOCUMENTO
---------	------------	-----------

RESIGE	1. Al momento de identificar la incidencia, se comunica al cliente, para que detenga el proceso destinado a la fruta. Como máximo se comunicará una hora después de comunicar la incidencia. 2. Informará al organismo de certificación en el periodo de 24 horas a la aparición de la incidencia, enviándole el informe de no conformidad. 3. Para la fruta certificada por TESCO, también se informará a CMi Certification, al igual que al organismo de certificación.	
--------	---	--

3.5. Registro de las No Conformidades y proposición de acciones correctivas.

¿QUIÉN?	¿QUÉ HACE?	DOCUMENTO
RESIGE	1. Una vez determinada la incidencia, se registrará la no conformidad y se propondrán acciones correctivas que vayan contra la causa, asegurándonos así que no vuelva a ocurrir. 2. Si el culpable ha sido el productor, se pondrá en marcha el procedimiento de sanciones. 3. Revisar las listas de productos permitidos, actualizándola en caso de cambio de la legislación.	 <u>Informe de No Conformidad</u> <u>R-P-NOCONF-INC</u>  <u>Acción Correctiva o Preventiva</u> <u>R-P-NOCONF-AC</u>
PRODUCTOR RESPONSABLE TÉCNICO	4. Revisarán el almacén de productos fitosanitarios: – El inventario, para comprobar que es correcto y está actualizado. – Todos los envases, para cerciorar que tienen la etiqueta correspondiente y que no puede haber equivocación con otros productos. – Los productos, para asegurar que son los permitidos por ley para los distintos tipos de cultivos.	

3.6. Comprobación de la eficacia del plan.

¿QUIÉN?	¿QUÉ HACE?	DOCUMENTO
RESIGE	1. <u>Anualmente</u> llevará a cabo un simulacro de retirada de producto no conforme, con el objetivo de poner a prueba el procedimiento y que es efectivo, quedando evidencia del resultado. 2. Se simulará una situación en la que de lugar a la no conformidad del producto poniendo en marcha el dispositivo de detección y retirada de la fruta. El simulacro consistirá en: - Se supondrá una causa por la cual haya que retirar una determinada partida, ya conocida e identificada previa a que salga a destino. - Tomar los datos de identificación de la misma, cliente de destino y contacto del mismo. - Enviar por fax o correo electrónico al cliente, el mismo día de salida de la partida, un documento que recoja la realización del simulacro y la identificación de la partida, pidiéndole que la identifique cuando llegue a su destino y que devuelva vía fax o correo electrónico la conformidad de la identificación. - Se dará también instrucciones al cliente de cómo debe deshacerse o eliminar la partida “defectuosa”, que podrán ser: a. Devolverla con el camión que la lleva,	

	si previamente la EMPRESA ha localizado la documentación necesaria para ello y se ha acordado con la empresa transportista. b. Localizar otra empresa de transporte. c. Eliminar la partida mediante gestor autorizado. 3. Se asegura que se documentan todos los pasos a seguir con documentación que evidencie la correcta ejecución del mismo. 4. Se solicitará ayuda por parte de los clientes, para los pasos en los que intervienen ellos directamente. 5. Comprueba que se ha contactado con el personal clave para la retirada. 6. Se asegura que se guardan todos los documentos y datos que se generen de la realización del simulacro. 7. Si la identificación de la partida ha sido correcta y se ha detallado la forma para su reenvío o eliminación, se dará como efectiva la metodología de retirada de producto, poniendo en marcha este mismo procedimiento en caso de detectar alguna mercancía que hubiese de retirar por inconformidad 8. En caso del simulacro no ser efectivo (partida no identificada), se levantará no conformidad cuya acción correctora es proponer un nuevo simulacro o cambiar el procedimiento de retirada de producto no conforme	 <u>Acción Correctiva o Preventiva</u> <u>R-P-NOCONF-AC</u>
--	--	--

3.7. Operatividad del procedimiento.

Todas las personas que intervienen en el procedimiento están siempre operativas mientras se esté produciendo y manipulando fruta. En el caso de no localizar a la persona indicada, se establece un sistema de sustituciones para cada puesto, determinando:

RESPONSABLE	NOMBRE	PERSONA QUE SUSTITUYE	CONTACTO
RESIGE		RESP. COMERCIAL	
RESP. COMERCIAL		RESP. PRODUCCIÓN	
RESP. TÉCNICO		TÉCNICO	
TÉCNICO		RESP. TÉCNICO	
RESP. PRODUCCIÓN		RESIGE	

3.8. Sanción.

Una vez determinada la causa del producto no conforme, si se determina que el culpable es el productor, se pondrá en marcha el procedimiento de “Sanciones” (P-SANCIONES) correspondiente y/o lo estipulado en los estatutos de la cooperativa