




PROCEDIMIENTO GENERAL

PLAN DE ACCIÓN

Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	27-03-2024	Se modifica el registro Se agrega la definición de "5S"
002	21-05-2024	Se agregan las definiciones de NC crítica, mayor y menor y punto clave

Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 07-01-2022	Revisado. Fecha: 20-03-2024	Aprobado. Fecha: 21-05-2024
		
Mariana García, Patricia Cambursano y Valeria Aguirre Jefas Zonales de Seg. Alimentaria	Mariana García Jefa zonal de Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria

OBJETIVOS

Detallar las indicaciones para un adecuado registro y seguimiento del Plan de Acción de las No Conformidades que surge de las distintas instancias del Departamento de Seguridad Alimentaria.

ALCANCE

A todas las Sucursales, Centros de Distribución y la Base de Transferencia.

RESPONSABILIDADES

Gerente de sucursal / centro de distribución: es responsable de cumplir con el presente instructivo para realizar el plan de acción de Seguridad Alimentaria.

Es responsable de implementar las correcciones, acciones correctivas y preventivas que se deriven cada momento o situación en el que se efectúa una auditoría, visita, tutoría y/o inspección. Asimismo, puede delegar la ejecución del presente instructivo en el Personal del Equipo 5S o Equipo de Mejora Continua.

Personal de seguridad alimentaria / auditor externo: es responsable de supervisar el cumplimiento de la tarea a través de sus visitas internas o auditorías externas.

DEFINICIONES

Plan de Acción: conjunto de acciones correctivas, diseñadas con el fin de subsanar las No Conformidades relevadas durante las distintas instancias de Seguridad Alimentaria.

No Conformidad: incumplimiento de un requisito (desvío) que impacta de manera directa o indirecta en la inocuidad de los alimentos.

Corrección: acción tomada para eliminar una no conformidad detectada/relevada.

Acción correctiva: acción para eliminar la causa de una no conformidad y prevenir la recurrencia. Conlleva una labor de análisis de causa-raíz.

Instancia: momento o situación en el que se efectúa una auditoría, visita, tutoría y/o inspección.

AU BPM P: auditoría de Buenas Prácticas de Manufactura PRESENCIAL (Externa).

AU BPM R: auditoría de Buenas prácticas de Manufactura REMOTA (Externa).

VPI: Visita Presencial Interna.

VVI: Visita Virtual Interna.

5S: Auditoría 5S

	<p align="center">PROCEDIMIENTO GENERAL Plan de acción</p>	<p>G-PG-008 Página 3 de 6 Fecha: 21-05-2024 Revisión: 002</p>
---	--	---

Otros: cualquier otra instancia que no esté contemplada anteriormente.

DESARROLLO

El plan de acción se debe completar posterior a cada instancia del Departamento de Seguridad Alimentaria.

Una NO CONFORMIDAD (NC) se define como el incumplimiento de un requisito (desvío) que impacta de manera directa o indirecta en la inocuidad de los alimentos. A su vez, las NC se clasifican en:

- NC CRÍTICA: afecta de manera directa a la inocuidad alimentaria o a la legalidad.
- NC MAYOR: puede afectar a la inocuidad alimentaria.
- NC MENOR: no es probable que afecte a la inocuidad alimentaria.

También, puede que surjan OBSERVACIONES en cada instancia. En estos casos, no se detallarán en el informe porque se entiende como observación a una situación que no impacta directa ni indirectamente en la inocuidad y su corrección puede efectuarse al detectarse.

Los informes de auditoría cuentan con puntos clave (PC) que son aquellos ítems en los cuales se pueden detectar desvíos con mayor impacto en la inocuidad alimentaria. Dichos desvíos, pueden ser clasificados como NC críticas, mayores o menores, en función del criterio descripto anteriormente. Los ítems son los siguientes:

- Medias de exclusión en depósito/trastienda y área de residuos
- Probabilidad de contaminación microbiológica en cámaras y sectores/nave
- Probabilidad de contaminación química en cámaras y sectores/nave
- Probabilidad de contaminación física en cámaras y sectores/nave
- Temperatura de exhibición (refrigerados, congelados y calientes)
- Vectores de implicancia higiénico-sanitaria

En este sentido, todas las No Conformidades deberán registrarse en el documento correspondiente *RG 01-G-PG-008*, según se detalla a continuación:

Imagen I. Indicaciones para completar RG-01-G-PG-008

Fecha	Origen	Sector / Área	Edificio/Mantenimiento/ Operativo	No Conformidades	Tipo de hallazgo (Crítica, Mayor, Menor)

Cada vez que se registra una No Conformidad se debe colocar la fecha
 Seleccionar la instancia en la que se generó la No Conformidad
 Seleccionar el área o sector dónde se generó la No Conformidad
 Transcribir la No Conformidad tal como se detalla en el informe de la instancia
 Seleccionar el tipo de hallazgo

Aquellas No Conformidades que se clasifiquen como crítica y mayor, deberán contar con una corrección y una acción correctiva. En el caso de No Conformidades menores, sólo deberá completarse con la corrección correspondiente, según se detalla a continuación:

Imagen II. Indicaciones para completar RG-01-G-PG-008

Acciones Propuestas	Nro. ticket SAP asociado	Responsable	Fecha de finalización
Corrección:			
Acción correctiva:			

Describir las correcciones y acciones correctivas asociadas a la No Conformidades

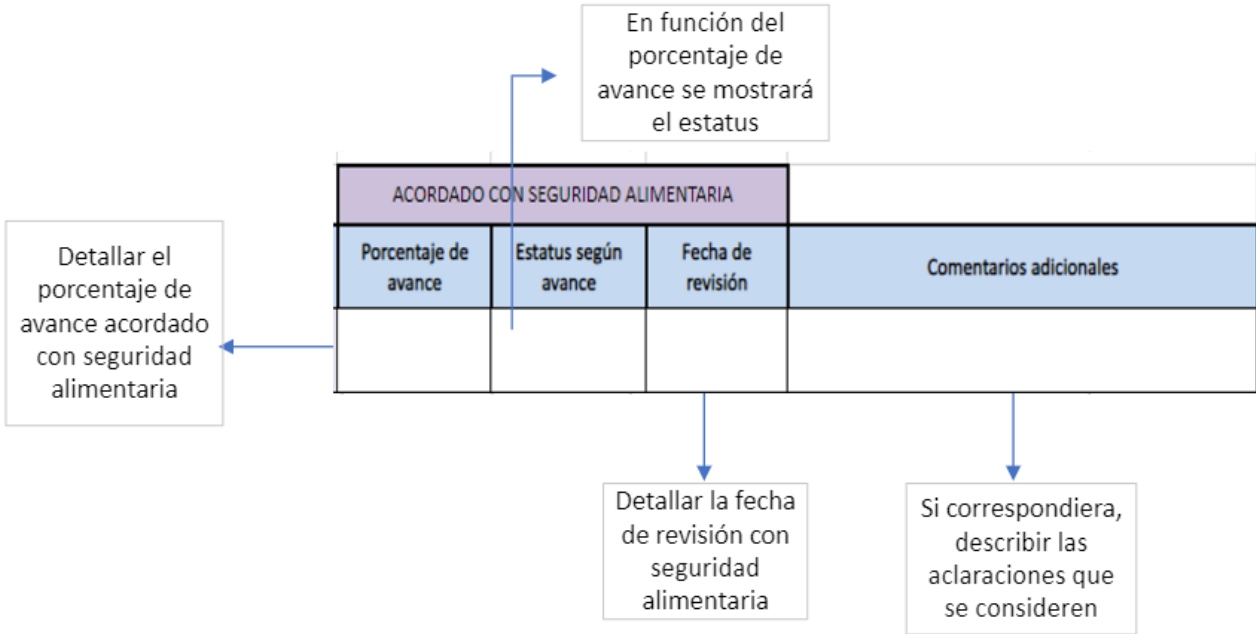
Colocar la fecha de finalización de cada acción

Colocar el número de ticket SAP cuándo correspondiese

Definir el responsable de ejecutar las correcciones y acciones correctivas

Desde el departamento de Seguridad Alimentaria se llevará a cabo una revisión del avance de las acciones propuestas y se completará el registro según se detalla a continuación:

Imagen III. Indicaciones para completar RG-01-G-PG-008



Quedará disponible en el registro RG 01-G-PG-008 Plan de Acción una solapa para llevar a cabo el análisis de causa raíz para las No Conformidades Críticas y Mayores.

DOCUMENTOS ASOCIADOS

RG 01-G-PG-008 Plan de Acción

DOCUMENTOS RELACIONADOS

G-ML-001 Manual 5S
SUC-ML-001 Buenas Prácticas de Manufactura
CD-ML-001 Buenas Prácticas de Almacenamiento