# Taller - Redacción de No Conformidades

A continuación, se presentan dos casos donde existe una NC frente al numeral 3.6 del Capítulo II de la norma CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos. Para el Caso 1 se presenta una posible redacción según lo visto durante el curso; para el Caso 2 el participante debe redactar la NC.

**Caso 1 - Ejemplo**

En la organización El Merengue de Pablito se ha implementado un sistema HACCP para su línea de preparación de postres de merengón; el auditor evalúa el documento Análisis de peligros FP1-001 Rev.1 realizado por el equipo HACCP encontrando que algunos de los peligros biológicos mencionados solo describen bacterias patógenas, sin hacer referencia a cuáles géneros de ellas se pueden presentar y afectar la inocuidad del producto final; el equipo HACCP menciona que sus medidas de control afectan a un amplio rango de microorganismos por lo cual no ven necesario especificar el género.

|  |
| --- |
| **AUDITORÍA SGIA - INFORME DE NO CONFORMIDAD** |
| Descripción de la no conformidad:  *La organización no es especifica al describir sus peligros durante la aplicación del principio 1 del sistema HACCP.* |
| Evidencia Objetiva Pertinente:  *Durante la Auditoria documental al registro FP1-001 análisis de peligros, se evidencia que el equipo HACCP no ha sido especifico al describir los peligros biológicos asociados con las diferentes etapas de proceso, incumpliendo lo especificado en el numeral 3.6 del Capítulo II de la norma CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos.* |
| Clausula y requisito:  *La norma* *CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos en su Capitulo II, numeral 3.6 establece que los peligros potenciales identificados deben ser específicos.* |
| *Auditor: Fabian De La Orca* |

**Caso 2 - Redactar la NC por el Participante**

En la organización El Merengue de Pablito se ha implementado un sistema HACCP para su línea de preparación de postres de merengón; el auditor evalúa el documento Análisis de peligros FP1-001 Rev.1 realizado por el equipo HACCP encontrando que no se han realizado una valoración de los peligros; el equipo HACCP menciona que todos sus peligros son significativos lo cual no ven necesario el aplicar criterios de evaluación de estos.

|  |
| --- |
| **AUDITORÍA SGE - INFORME DE NO CONFORMIDAD** |
| Descripción de la no conformidad:  *La organización no ha realizado la evaluación de los peligros potenciales para determinar su significancia.* |
| Evidencia Objetiva Pertinente:  *Durante la actividad de auditoría al documento Análisis de peligros FP1-001 Rev.1 elaborado por el equipo HACCP se observa que únicamente se han identificado los peligros para la inocuidad de los productos terminados, pero no se ha realizado su valoración correspondiente, incumpliendo lo especificado en el numeral 3.6 del capítulo II de la norma CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos.* |
| Clausula y requisito:  *La norma CXC 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos en su Capitulo II, numeral 3.6 establece que los peligros potenciales deben ser evaluados para determinar cuáles son significativos para la actividad de la organización.* |
| *Auditor:* |