



Nombre de la lección: Lección de responsabilidad de gestión			
Lección # 2.1.1-01	Fecha: 05/03/22	Creado por:	Aprobación:
Página 1de 4	Instalación: San Diego, CA	Revisión #: 1	

Lección de responsabilidad de gestión

1. Objetivo

- 1.1. Explicar la estructura de informes de la organización que describe a quienes tienen la responsabilidad de la inocuidad alimentaria en Jensen Meat, cómo se comunican las responsabilidades dentro de la organización, la asignación de recursos para la inocuidad alimentaria y los objetivos de calidad y para respaldar el desarrollo, la implementación y el mantenimiento, y la mejora continua del SQF. Sistema. Esto incluirá el Plan de Seguridad Alimentaria y el Plan de Calidad Alimentaria.
- 1.2. La estructura de informes debe identificar al personal que realiza los pasos clave del proceso y es responsable de lograr los objetivos de calidad.

2. Procedimiento

- 2.1. El organigrama de Jensen Meat muestra los detalles de la interrelación entre los actores clave críticos que impactan la seguridad y calidad alimentaria dentro de la organización. El organigrama de gestión y el organigrama detallado de cada departamento han sido revisados, actualizados y aprobados para mostrar los empleados correctos con títulos de trabajo para cada función.
- 2.2. Todo el personal ha sido informado de su responsabilidad de informar problemas de inocuidad y calidad de los alimentos. Además, la Política de calidad de Jensen se ha publicado para todos los empleados en inglés y español y se lleva a cabo una capacitación continua debido a las acciones correctivas y la investigación de la causa raíz que ayuda a reforzar las responsabilidades de los empleados con respecto a la seguridad alimentaria.
- 2.3. La alta gerencia del sitio toma medidas para garantizar que se adopten y mantengan las prácticas de inocuidad de los alimentos y todos los requisitos aplicables del Sistema SQF mediante la realización de una revisión mensual de la Gerencia del sistema SQF. Durante la Revisión de la gerencia, se llevan a cabo reuniones de la gerencia en las que la gerencia senior del sitio verifica constantemente que los recursos adecuados estén disponibles para lograr los objetivos de inocuidad de los alimentos y respaldar el desarrollo, la implementación, el mantenimiento y la mejora continua del sistema SQF.
- 2.4. La alta gerencia del sitio ha preparado una Política de Calidad y Seguridad Alimentaria (2.1.1-11). La declaración se firma y se muestra en un área común.
- 2.5. La gerencia senior del sitio liderará y apoyará una cultura de inocuidad alimentaria dentro del sitio que garantice, como mínimo:
 - 2.5.1. El establecimiento, la documentación y la comunicación a todo el personal pertinente de los objetivos de inocuidad de los alimentos y las medidas de desempeño;
 - 2.5.2. Se dispone de recursos adecuados para cumplir los objetivos de inocuidad de los alimentos;
 - 2.5.3. Se adoptan y mantienen prácticas de inocuidad de los alimentos y todos los requisitos aplicables del Sistema SQF;
 - 2.5.4. El personal está informado y es responsable de sus responsabilidades normativas y de inocuidad de los alimentos;
 - 2.5.5. Se alienta positivamente y se requiere que el personal notifique a la gerencia sobre problemas reales o potenciales de inocuidad de los alimentos; y

Fecha	Historial de cambios: Motivo del cambio	Cambiado por	Comentarios



Nombre de la lección: Lección de responsabilidad de gestión			
Lección # 2.1.1-01	Fecha: 05/03/22	Creado por:	
Página 2de 4	Instalación: San Diego, CA	Revisión #: 1	Aprobación:

2.5.6. El personal está facultado para actuar para resolver los problemas de inocuidad de los alimentos dentro de su ámbito de trabajo.

- 2.6. La revisión por la dirección se lleva a cabo para evaluar el estado del sistema de calidad y seguridad alimentaria y las acciones correctivas y preventivas necesarias para mejorar continuamente el sistema existente. De esta manera, el profesional de SQF garantiza que la comunicación del sistema de inocuidad de los alimentos al personal pertinente proporciona una implementación y un mantenimiento efectivos del sistema SQF.
- 2.7. El gerente de control de calidad ha sido designado como practicante de SQF por el director ejecutivo de Jensen Meat y liderará el desarrollo, la implementación, la revisión y el mantenimiento de los fundamentos de seguridad alimentaria descritos en el plan de calidad y seguridad alimentaria. En ausencia del Gerente de control de calidad, el Coordinador de SQF actuará como sustituto y tendrá la responsabilidad de dirigir las actividades de SQF en la división basada en Jensen Meat Plant.
- 2.8. El uso de acciones correctivas mantendrá la integridad del Código SQF, Edición 9. El profesional de SQF comunicará al personal pertinente toda la información esencial para garantizar la implementación y el mantenimiento del Código SQF, Edición 9. El Gerente de control de calidad tiene capacitación formal en HACCP y SQF.
- 2.9. El Gerente de control de calidad o el Supervisor de control de calidad es responsable de comunicar al personal pertinente toda la información para garantizar la implementación y el mantenimiento efectivos del Sistema SQF.
- 2.10. El Director de Recursos Humanos con el apoyo del Gerente de QA capacita a todos los empleados mensualmente para asegurar que el elemento 2.9 de SQF Ed 9 sea implementado y monitoreado y que el personal del sitio haya cumplido con las competencias requeridas para llevar a cabo aquellas funciones que afectan legalidad y seguridad alimentaria.
- 2.11. Las áreas de preocupación son GMP, HACCP, SSOP, SOP Food Defense, Allergen y General Safety (Hazard Communication, Lock Out/Tag Out Evacuation, son algunos ejemplos). La capacitación brindada a los empleados incluye el producto, la legalidad, la seguridad y la calidad, según sea necesario. La capacitación de actualización también se lleva a cabo debido a las investigaciones de acciones correctivas.
- 2.12. Todos los empleados son asignados a una función de trabajo en particular y son emparejados y capacitados en el trabajo por empleados superiores o supervisores con conocimiento de los requisitos de esa función de trabajo. Cada puesto de trabajo tiene responsabilidades definidas en las instrucciones de trabajo. Al finalizar el período de capacitación, el empleado superior firmará un documento de que la persona ha sido capacitada y es competente para realizar y ejecutar su función laboral de acuerdo con las instrucciones de trabajo.
- 2.13. Al momento de la contratación y durante estas reuniones, todo el personal es informado de sus responsabilidades laborales en materia de Seguridad y Calidad de los Alimentos y se le da la autoridad para iniciar acciones para los problemas de seguridad alimentaria.
- 2.14. En caso de ausencia del Gerente de QA/Inocuidad de los Alimentos, ocupará su lugar la persona que le reporta, y así sucesivamente.

2.14.1. Gerente de control de calidad

Debbie Dardon- PCQI (informes al director ejecutivo)

Fecha	Historial de cambios: Motivo del cambio	Cambiado por	Comentarios



Nombre de la lección: Lección de responsabilidad de gestión			
Lección # 2.1.1-01	Fecha: 05/03/22	Creado por:	Aprobación:
Página 3de 4	Instalación: San Diego, CA	Revisión #: 1	

- 2.14.2. Coordinadora de QA/I+D Joanna Saad- PCQI (Informes al Gerente de QA)
2.14.3. Control de Documentos Christopher Irvin- PCQI (Informes al Coordinador de QA)
2.14.4. Técnicos de QA Daniela Martell, Erica Zendejas, Naomi Sanchez, Felipe Anaya
(Reportes al Coordinador de QA, Gerente de QA)
- 2.15. Jensen Meat Co. cuenta con varios programas de requisitos previos para controlar el Código SQF, Edición 9, Calidad e inocuidad de los alimentos. Se incluyen el programa interno, el programa de gestión de calidad total aprobado por el USDA, el programa de buenas prácticas de fabricación y el programa de seguridad alimentaria (HACCP) que incluye todos los productos cubiertos por el alcance de la certificación.
- 2.16. Se informará a todo el personal de su responsabilidad de informar los problemas de inocuidad y calidad de los alimentos al personal con autoridad para iniciar acciones mediante la celebración de reuniones de personal, conversaciones individuales y según la descripción de su trabajo.
- 2.17. Durante las reuniones mensuales, se informa/recuerda al empleado su responsabilidad de informar los problemas de inocuidad de los alimentos a sus Líderes/Supervisores inmediatos.
- 2.18. El proceso para asegurar la mejora continua de nuestro sistema incluye auditorías internas, prerrequisitos de seguimiento y tendencias, plan de seguridad alimentaria CCP y plan de calidad alimentaria CQP. Los resultados del seguimiento y las tendencias de las quejas de los clientes también brindan retroalimentación para la mejora continua. La alta gerencia del sitio utiliza este proceso para medir el progreso en la inocuidad de los alimentos y el desempeño de la calidad en comparación con las medidas acordadas. La evaluación comparativa es parte de este proceso, y los datos de desempeño deben informarse al menos una vez al año y comunicarse a todo el personal para demostrar la eficacia de los sistemas de gestión de la calidad y la inocuidad de los alimentos.
- 2.19. Para aquellos empleados con autoridad en Seguridad Alimentaria, sus correspondientes descripciones de trabajo incluyen provisiones para cubrir la ausencia de personal clave.
- 2.20. En caso de cambios organizacionales o de personal dentro de la Compañía, la alta gerencia asigna esas responsabilidades al segundo a cargo o a discreción del Gerente de Planta o del Gerente de Departamento para garantizar la integridad y operación continua del sistema de inocuidad de los alimentos.
- 2.21. El gerente de control de calidad o el coordinador de control de calidad es responsable de comunicar las fechas de bloqueo y su justificación al organismo de certificación un mínimo de 1 mes antes de la ventana de recertificación de sesenta días para la auditoría no anunciada acordada.
3. Participantes aplicables a ser capacitados
- 3.1. QA Gerente
 - 3.2. Coordinador de QA/I+D
 - 3.3. Control de documentos
 - 3.4. Técnicos de control de calidad

Fecha	Historial de cambios: Motivo del cambio	Cambiado por	Comentarios



Nombre de la lección: Lección de responsabilidad de gestión			
Lección # 2.1.1-01		Fecha: 05/03/22	Creado por:
Página 4de 4	Instalación: San Diego, CA	Revisión #: 1	Aprobación:

Requisitos:

1. El aprendiz ha leído o recibido una traducción verbal de la totalidad o parte de la política, el procedimiento, el método o el SOP para el cual está siendo capacitado.
2. El alumno ha demostrado la tarea que debe realizar o el procedimiento para el que está siendo capacitado según se requiera.
3. El aprendiz ha demostrado la capacidad de realizar la tarea con competencia aceptable y con la supervisión mínima requerida.

Fecha	Historial de cambios: Motivo del cambio	Cambiado por	Comentarios