

		Matriz de Gestión y control a los Productos no Conformes				Código	ATP - MA - 2
						Versión	1
						Fecha	1/06/2021
Proceso	Producto	Descripción del producto no conforme	Causas	Nº	Tratamiento	Responsable	Controles
Recolección	Materia prima (Leche) en mal estado	La leche cuenta alteraciones en su calidad, al realizar la inspección de calidad en la recolección la materia puede contener: - Agentes bacterianos y enzimáticos - Presencia de agentes tóxicos como mercurio, amonio, pesticidas etc. - La leche se encuentra en estado de putrefacción.	- Falta de mecanismos de inocuidad y salubridad en los proveedores que generan organismos bacterianos.	1	- Se separa la materia prima afectada del resto y se identifica como leche no conforme. Después se hace devuelta al proveedor y descontada de la orden de compra	Departamento de Recolección	- Se mantiene un control y seguimiento al proveedor donde se verifica la calidad del mismo - Al recibir la materia prima es necesario un estudio de PH y bacterias para así aprobar la entrega.
			-El ganado puede verse afectado por alimentos y bebidas tóxicos, que repercuten en la leche.	2	- Se define la acción o tratamiento mas adecuado para su desecho		
Producción	Yogurt	Presencia de putrefacción	Inadecuadas condiciones de almacenamiento y refrigeración que generan la putrefacción del producto	1	Se realiza la separación de los productos en mal estado	Departamento de Producción	El proceso de producción cuenta con un sistema de refrigeración controlado, el que verifica y regula la temperatura adecuada para la correcta preservación de los productos
				2	Se verifica que los productos del mismo lote no se encuentren en mal estado		
				3	Se dispone a realizar el tratamiento de desecho para los productos no conformes encontrados		
		Empaque y etiqueta deteriorada o en mal estado	Baja calidad en los empaques y etiquetas del producto	1	Se realiza la separación de los productos en mal estado	Departamento de Producción	Se verifica el correcto manejo y proceso de empaque y etiquetado, en el que se verifican los empaques y etiquetas.
			Mal manejo de los productos, ocasionando golpes o caídas	2	Si procede a re empaque el producto en un empaque en buen estado.		
Distribución y Ventas	Producto terminado	Productos vencidos y descompuestos	Inadecuado transporte, ocasionando pérdida de frío	1	Se realiza a separación de los productos en mal estado	Departamento de Distribución y Ventas	Se informa a los clientes acerca del correcto proceso de cadena de frío Se realiza el seguimiento e inspección a los lotes y sus fechas de vencimiento
			Baja rotación en puntos de venta de los clientes	2	Se realiza la inspección del lote producido, y así verificar si los demás productos están dañados		
				3	Se dispone a realizar el tratamiento de desecho para los productos no conformes encontrados		