

ANEXO L

		GESTIÓN DE PRODUCTO Y CONTROL DE PRODUCTO NO CONFORME						Código: PR-MT-03
								Versión:01
								Fecha de Elaboración:15/08/2019
PRODUCTO	PROCESO	DESCRIPCIÓN DE POSIBLE PRODUCTO O SERVICIO NO CONFORME	ILUSTRACIÓN	CAUSA	TIPO DE TRATAMIENTO	TRATAMIENTO Y RESPONSABLE	CONTROLES	CARGO QUE AUTORIZA O LIBERA
Leche recolectada	Recolección de Leche	Leche con alteraciones microbiológicas de sus componentes normales A) Origen Microbiano: Generación de lipólisis, cambio de coloración, Proteólisis, Aumento de viscosidad, sabor extraño B) Origen Enzimático: Se genera enranciamiento C) Origen Físico Químico: Sabor a óxido por presencia de sales de metales	N.A.	a) Fallas en la cadena de frío durante la recolección, transporte y almacenamiento que genera presencia de bacterias b) Alimentación inadecuada del ganado c) Condiciones climáticas durante el Ordeño	Separación y Desecho	1. Realizar la separación del lote de leche recolectado e identificar como leche No conforme (Responsable: Auxiliar de Producción). 2. Ubicar leche en área definida e Informar al Jefe de producción (Responsable: Auxiliar de Producción).	1. Procedimiento de Recolección de Leche, en el cual se establecen las temperaturas de recolección, transporte y almacenamiento 2. Aplicación de análisis fisicoquímicos a la leche recolectada antes de su trasvasen al tanque de almacenamiento 3.Realizar seguimiento e inspecciones a proveedor para validar condiciones adecuadas de ordeño	Jefe de Producción
	Recolección de Leche	Leche con presencia de sustancias extrañas A) Antibióticos B) Pesticidas	N.A.	a) Uso de antibióticos en el ganado previo al ordeño b) Fumigación de pastizales donde se encuentra el ganado de forma no controlada	Separación y Desecho	3. Definir acción de disposición final a realizar: - Enviar como suero - Devolver a Proveedor de leche - Disponer con demás residuos (Responsable: Jefe de Producción)	1. Procedimiento de Recolección de Leche, en el cual se establecen las temperaturas de recolección, transporte y almacenamiento 2. Aplicación de análisis fisicoquímicos a la leche recolectada antes de su trasvasen al tanque de almacenamiento 3.Generación de acuerdos con proveedores para la programación controlada de aplicación de antibióticos a ganado y generación de fumigaciones	
Productos en Elaboración	Producción	HINCHAZON: Aparición de ojos irregulares y abombamiento la cual puede ser precoz o tardía generando un sabor amargo, picante, agrietamiento		a) Presencia de Microorganismos que contaminan el queso b) Incorrecta utilización de materias primas en la fermentación c) Ausencia o incorrecto tratamiento térmico de la leche	Separación y Desecho	1. Realizar la separación del queso e identificar como Producto No conforme (Responsable: Auxiliar de Producción). 2. Ubicar producto en área definida e Informar al Jefe de producción (Responsable: Auxiliar de Producción). 3. Solicitar análisis de otros productos elaborados en el mismo lote, para descartar otros productos no conformes (Responsable: Auxiliar de Producción). 4. Definir acción de disposición final a realizar: - Enviar como lavasa - Disponer con demás residuos (Responsable: Jefe de Producción)	1. Procedimiento de Producción de Queso, en el cual se establecen las temperaturas y controles para la elaboración de los quesos 2. Aplicación de análisis fisicoquímicos a los quesos durante su elaboración 3.Realizar seguimiento e inspecciones a producto en proceso y producto terminado	Jefe de Producción
		PUTREFACCIÓN: Descomposición anormal que genera Consistencia muy blanda, olor desagradable, gritas y color café.		d) Higiene inadecuada durante el procesamiento o presencia de antibióticos en la leche				
		PROBLEMAS DE CORTEZA: Aparecen pigmentos y decoloraciones que genera desintegración de la corteza y aparición de puntos café y rojos		a) Inadecuadas condiciones de almacenamiento (Condiciones higiénicas, de temperatura, etc.)			1. Se cuenta con cuarto frío de almacenamiento, en el cual se asegura la conservación acorde a la cadena de frío 2. Realizar seguimiento e inspecciones a producto en proceso y producto terminado	Jefe de Producción
	Empaque deteriorado			a) inadecuada manipulación de los productos posterior a su empaque b) Calidad inadecuada de los materiales de Empaque	Corrección - Reparación	1. Realizar la separación del queso y entregar a responsable de área de empaque (Responsable: Auxiliar de Producción). 2. Realizar cambio de empaque de queso e identificar con fecha de vencimiento y lote correspondiente (Responsable: Auxiliar de Producción). 3. Almacenar queso en ubicación de producto terminado (Responsable: Auxiliar de Producción).	1. Procedimiento de Producción de Queso, en el cual se establecen las condiciones para realizar el empaque de los quesos 2. Entrenamiento continuo al personal del proceso de producción en cuando a las condiciones de manipulación de productos 3.Realizar seguimiento e inspecciones a producto en proceso y producto terminado	Jefe de Producción

Producto Terminado	Venta Comercialización	y Productos Vencidos y descompuestos		a) Productos vencidos por baja rotación y venta b) Inadecuado almacenamiento den el punto de venta	Separación y Desecho	1. Realizar la separación del producto e identificar como Producto No conforme (Responsable: Administrador de Punto de Venta). 2. Ubicar producto en área definida e Informar al Jefe de producción para su recolección (Responsable: Administrador de Punto de Venta). 3. Realizar inspección de otros productos elaborados en el mismo lote, para descartar otros productos no conformes (Responsable: Administrador de Punto de Venta). 4. Definir acción de disposición final a realizar: - Enviar como lavasa - Disponer con demás residuos (Responsable: Jefe de Producción)	1. Realizar seguimiento e inspecciones a producto en proceso y producto terminado. 2. Se realiza análisis de rotación de productos y estrategias para el incremento de las ventas de los mismos	Administrador Punto de Venta
--------------------	---------------------------	---	--	---	-------------------------	--	---	------------------------------