



CP-PO-CC-001-F09

PLANTA EMPACADORA PROGRESO
SOCIEDAD COOPERATIVA PROGRESO DE PROD. PESQ. S.C DE R.L
DOMICILIO CONOCIDO LA BOCANA
La Bocana Baja California Sur México

AREA CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

SISITEMA DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS PROCESADOS EN PLANTA

Diciembre de 2014 a Diciembre 2015

Revisión # 05

Página 1 de 15

PLANTA EMPACADORA PROGRESO

PROP. DE SOCIEDAD COOPERATIVA PROGRESO
DE PRODUCCION PESQUERA S.C DE R.L

SISTEMA DE TRAZABILIDAD

LANGOSTA ROJA VIVA (PANULIRUS SPP.)

LA BOCANA BAJA CALIFORNIA SUR

ELABORO.

Nombre: Sr. Mario Luis Olachea Patrón
Puesto: Resp. Control de Calidad
No. Certificado: 7140-022312-35125

Nombre : Jessica Velázquez Sotelo
Resp. Aseguramiento de la Calidad y Cont. Ambiental
No. Certificado: 7140-022312-35124

REVISO.

EQUIPO HACCP

APROBO.

Nombre: Pablo Lucero Osuna
Puesto: Secretario Consejo de Administración
No. Certificado: en Trámite

AUTORIZO.

Nombre: Enrique Espinoza Lucero
Puesto: Presidente Consejo de Administración
No. Certificado: en Trámite

LA BOCANA BAJA CALIFORNIA SUR

INDICE

- 1.- OBJETIVO
- 2.- ALCANCE
- 3.- RESPONSABLES Y RESPONSABILIDADES
- 4.- COMITÉ DEL PLAN DE RECOLECTA
- 5.- PROCEDIMIENTOS DE RECOLECTA
- 6.- PROBLEMAS QUE PUDIERA PRESENTAR
- 7.- PREMISAS PARA LA RECOLECTA
- 8.- RUTA DEL PRODUCTO
- 9.- NOTIFICACION AL FDA
- 10.- RECOLECTA
- 11.- FORMATOS
- 12.- EFICACIA DE LA RECOLECTA
- 13.- HOJA DE CONTROL REVISIONES AL SISTEMA

1. OBJETIVO:

El presente tiene como finalidad establecer un procedimiento que permita identificar el producto LANGOSTA VIVA, a lo largo de todo el proceso, rastrear y en caso dado de reconstruir los hechos y de recolectar el producto cuando se detecte una desviación o no conformancia del mismo, logrando recuperar su historial y permita la toma de decisiones.

Por lo cual la planta PROGRESO ha desarrollado y documentado un sistema de Trazabilidad en el caso de que su producto necesite ser removido de algún mercado, AUN CONSIDERANDO POR SU VENTA UN PRODUCTO VIVO.

El Objetivo de este Sistema es:

1. Parar a la brevedad posible la distribución y venta del producto afectado.
2. Notificar efectivamente al Sr. Enrique Espinoza Lucero Presidente del consejo de administración, al Sr. Jesús Murillo López, Secretario del Consejo y Gerente de Planta Y Mario Luis Olachea Patrón Encargado de Aseguramiento de la Calidad, Comercialización Misma Coop. Cía. Comercializadora, Clientes y las diferentes autoridades de que el producto deberá ser recolectado.
3. Eficientemente y efectivamente remover del cliente o mercado el producto que es potencialmente inseguro.
4. Efectivamente recuperar todo el producto de todos los clientes, bodegas detallistas y/o consumidores.
5. Efectivamente disponer del alimento no conforme removido.

6. Hacer un análisis posterior a la recolección del producto para determinar la efectividad del Sistema de trazabilidad y generar un reporte sobre la recolecta.
7. Revisar, analizar y estudiar el producto recolectado para determinar el origen del problema. Una vez determinado este instalar las acciones correctivas para evitar la recurrencia del problema.

2. ALCANCE:

Este procedimiento podrá documentarnos desde la recepción de la materia prima, insumos, materiales de elaboración, proceso de elaboración y hasta la entrega final al cliente.

3. RESPONSABLES Y RESPONSABILIDADES:

Es responsabilidad del PTE. DEL CONSEJO DE ADMINISTRACION Y SECRETARIO DEL CONSEJO DE ADMON (GERENTE DE PLANTA) asegurar que el plan de rastreabilidad funcione de tal manera que se pueda identificar desde la materia prima, insumos y material de empaque y cualquier producto que haya sido producido en la planta PROGRESO.

El presidente del consejo de administración será el coordinador del plan de recolección de la planta PROGRESO.

4. COMITÉ DEL PLAN DE RECOLECCION:

PUESTO	NOMBRE	TELEFONO	CIUDAD
Pte. Consejo De Administración	Enrique Espinoza Lucero	(646) 176 5811 (646) 177 1876 Cel. 646 154 73 78	Ensenada Baja California.
Finanzas. Consejo De Administración	Gerardo Peralta Villavicencio	(646) 176 5811 (646) 177 1876 Cel. 646 151 60 46	Ensenada Baja California.
Srio. Del Consejo. Administración (Y Gerente De Planta)	Pablo Lucero Osuna	(615) 156 0018 (615) 156 0019 Cel. 615 155 74 16	La Bocana Baja California Sur.
Responsable De Control De Calidad	Mario Luis Olachea Patrón	(615) 156 0018 (615) 156 0019 Cel. 615 103 14 01	La Bocana Baja California Sur.
Enc. De Comercialización de la Cooperativa Progreso	Sergio Villavicencio Murillo	(646) 176 5811 (646) 177 1876 Cel. 646 117 47 75	Ensenada Baja California.
Comercializador:			
Agencia Aduanal Mexicana			
Aseguramiento De La Calidad De La Compañía			
Ventas De La Compañía.			

--	--	--	--

El Comité De Recolección: es responsable de coordinar todos los aspectos concernientes a un producto recolectado además de asegurarse que todos los procedimientos de recolección sean llevados a cabo con efectividad.

5. PROCEDIMIENTOS:

5.1 METODOLOGIA DE IDENTIFICACION.

5.1.1 Durante la Recepción de Materia Prima:

La persona encargada de la recepción de la materia prima registra en el formato de Recepción CP-PH-LV-001-F01 langosta (viva fresca con todas sus cualidades físicas) la hora de llegada, fecha, especie, (panulirus ssp) zona y sub zona de captura, numero de equipo, kilos de producción.

5.1.2 Durante la Recepción de Insumos:

- A) El responsable del almacén de insumos identifica la entrada de insumos tales como son la SAL, CAJAS DE FOAMY Y LA BIRUTA, con numero de folio progresivo, CP-PO-CC-001-F01
- B) El usuario del insumo registra en su reporte de producción el numero de lote con el que trabajo ese día, así como el código que traiga impreso del fabricante (si está disponible)

CONTINUA:

5.1.3 Durante el proceso:

- A) Desde el inicio del proceso se deberán llevar las bitácoras llevando un cabal cumplimiento desde su RECEPCION Y SORTEO, CP-PH-LV-001-F01, RESELECCION Y PESADO, INMERSION, CP-PH-LV-001-F04, RECHAZO CP-PH-LV-001-F05, EMPAQUE, CP-PH-LV-001-F02 Y TRANSPORTE, CP-PH-LV-001-F03, las Características de litificación, deberá de llevar una clave, en la cual se identificara, según sea el caso)el lote se designa con la fecha de recepción en planta.
- B) Las hieleras de foamy, deberán llevar la clave impresa en etiqueta en un costado
- C) La planta emite un documento (remisión de producto) donde especifica la cantidad producida de ese lote

EJEMPLO DE CLAVE:

Lote de producción del mes de octubre de 2014

CM – LV - 02 J 14

SIGNIFICA:

Clave Planta: **CM**

Especie: **Langosta**

Fecha de Producción: **02 Octubre de 2014**

CONSUMO PREFERENTE:

ESTE PRODUCTO ES PERECEDERO Y DEBE MANTENERSE VIVO HASTA SU CONSUMO.

MANTENGASE A REFRIGERACION A 7 °C PARA MANTENER VIVO POR 36 HORAS

AL PERDER VITALIDAD EL PRODUCTO DEBERA CONSERVAR SUS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

COLOR, DE LA CARNE UNIFORME BLANCO A GRISACEO, EL **OLOR** DEBE SER A CRUSTACEO FRESCO CARACTERISTICO DE LA ESPECIE, NO DEBE PRESENTAR MALOS OLORES, AMONIACAL U OLORES A ACIDO SULFHIDRICO, (PUTREFACTO)

5.1.4 Rastreo del producto:

- A) El cliente, al detectar desviaciones del producto deberá llenar un formato que aparece en la página de internet www.cooperativaprogreso.com el reporte de quejas **CP-PO-VE-001-F06** en el manifestar su inconformidad proporcionara la información necesaria requerida.
- B) La persona que reciba la queja deberá de llenar el formato de retiro de producto **CP-PO-CC-001-F11** siguiendo el orden que marca el formato la fecha de recepción de la queja, hora de recepción de la queja, responsable del contacto (quien está reportando) sus datos personales, dirección, teléfono, fax, teléfono para horas laborales, e-mail.

DESCRIPCION LLENADO DEL FORMATO DE RETIRO DE PRODUCTO, CP-PO-CC-001-F11

1. Del producto a retirar deberá anotar especie y marca comercial.
 2. La clave (código de planta)
 3. Presentación del producto (enlatado en salmuera, si es entero, trozos)
 4. Numero de lote (fecha de empaque) de los lotes involucrados.
 5. Indicar donde se encuentra impreso el numero de lote (fondo, tapa, costado)
 6. Cantidad de producto afectado (numero de cajas involucradas)
 7. Fecha de elaboración (día mes y año de empaque)
 8. Fecha de vencimiento (día mes y año de caducidad)
 9. Detalles del producto (especie, tipo de envase en el cual está el producto y la cantidad del mismo)
 10. Zona de distribución del producto (donde fue distribuido por nosotros)
 11. Es exportado, (si el producto nuestros clientes lo mandan a otros países donde)
- DESCRIPCION DEL INCIDENTE**
12. Motivo del retiro (la naturaleza del riesgo, ejemplo una persona intoxicada fue internada y está muy grave por consumir un producto que fue elaborado por nuestra empresa)
 13. Se ha realizado algún tipo de análisis (se refiere a si el cliente realizo análisis a nuestro producto afectado)
 14. Solo responder si el cliente dice si (se refiere a que si realizaron análisis el cliente cuales fueron los resultados)
 15. Clasificación del retiro (si el riesgo es demasiado alto se tendrá que poner en hold "detener" todo el producto de inmediato)
 16. Otras instituciones a las que se les notifico (se refiere a las autoridades como COFEPRIS, o la F.D.A)

ACCIONES Y/O PROPUESTAS

17. Detalles de la estrategia de retiro (acordar con el cliente que y como se llevara a cabo la recolecta de producto)
18. Que destino sugiere para los productos recuperados (donde quiere el responsable del retiro que se lo ponga en el punto más cercano para transportarlo de nuevo a tu planta)

Una vez llenado el formato deberá de transmitir esta información Referente a la queja al Departamento de Aseguramiento de la Calidad para que se dé inicio al proceso de la **Trazabilidad** del historial del producto.

- C) Se deberá de consultar el expediente de la **langosta viva** buscando las fracciones de los puntos críticos que pudieran haber causado la no conformancia, pudiendo ser;

- * **Recepción de Materia Prima.**
- * **Recepción de Insumos.**
- * **Control de Tiempos y temperaturas**
- * **Embalaje.**
- * **trasporte.**

CONTINUA:

- D) Se registrara la hora en que se inicie el rastreo y la hora que se concluya el mismo. El objetivo es que el producto se pueda rastrear en el menor tiempo posible y sea detectado el 100. % del mismo.
- E) Se deberá averiguar la cantidad de producto que esta con el cliente y su ubicación.

F) Una vez detectado toda la producción del lote afectado se informara al **Presidente del Consejo y/o Enc. De las Finanzas de Administración, Enrique Espinoza Lucero y/o Gerardo Peralta Villavicencio** Del problema y quienes solicitaran se tomen las siguientes medidas con el producto:

- Retener el producto que se encuentre en JAULAS EN EL MEDIO NATURAL (ESTERO) con un aviso de ALERTA AL PESCADOR.
- Preparar una relación de los clientes a los cuales se les envió producto con la probable deficiencia.
- **El Presidente del Consejo Administrativo y de la Planta Progreso**, así como el **encargado de las ventas de la Empresa Comercializadora** deberán de enviar avisos a cada uno de los clientes que adquirieron ese producto advirtiéndoles del problema y que el producto sea puesto en HOLD.(detener la venta)
- En el caso de que el cliente ya hubiese distribuido a los mercados el producto, se deberá de enviar un aviso a cada uno de los mercados involucrados.

6. PROBLEMAS ASOCIADOS AL PRODUCTO LANGOSTA VIVA:

PROBLEMA	NIVEL DE DISTRIBUCION	CONDICION
Bacterias Patógenas		
Biotoxina Marinas		
Golpes Que le provoque mortandad		
Peso Bajo		

En cautiverio Falta de oxigenacion		
Mal Etiquetado Sin Clave Impresa en la hielera		

7. PREMISAS PARA LA RECOLECCION:

CATEGORIAS DE ALIMENTOS SUJETOS A RECOLECTAS

- Clase 1** productos peligrosos o defectuosos que predeciblemente pueden causar Un serio problema a la salud, ejemplo de esto será alimentos con biotoxinas Marinas Alimentos con ale génicos no declarados, alimentos con algún producto químico toxico.
- Clase 2** Alimentos que podrían causar un problema temporal de salud (no patógenos por ejemplo, Alimentos que pudieran tener algún aditivo no permitido por las autoridades de salud o FDA, que pudiera causar una reacción en niños o adultos mayores, como sulfitos.
- Clase 3** Alimentos que pudieran causar solo una reacción adversa a los consumidores , pero que violan las leyes Nacionales o internacionales de manufacturación o etiquetado, ejemplo. Pesos bajos en contenedores, sustitución de especie, etc...

8. RUTA DE PRODUCTO LANGOSTA ROJA VIVA:

ALMACENAMIENTO MEDIO NATURAL
LANGOSTA VIVA

RECEPCION EN PLANTA
PROCESADORA MATERIA
PRIMA

ALMACEN DEL
COMERCIALIZADOR
VIVEROS

DETALLISTA
VIVEROS

9. NOTIFICACION AL LAS AUTORIDADES;

Una vez que se determina que el producto necesita Recolectarse se deberá Dar aviso a las autoridades De Mexico COFEPRIS y Estados Unidos del FDA, en el area que corresponda siguiendo Las clausulas Title 21 of the federal Regulations, part 7, provided US Food and Drug Administration.

A. Por la COFEPRIS:

Comisionado de Operación Sanitaria.

Comision Federal Para La Proteccion Contra Riesgos Sanitarios(COFEPRIS)

Secretaria de Salud

Direccion.

Calle OKLAHOMA # 14

Col. Napoles C.P 03810

Mexico D.F. Estados Unidos Mexicanos

Telefono. 0155-50805200 EXT 1007

B. Por la F.D.A

Director, Division of Seafood Safety, HES-325

Office of Food Safety, Center For Food Safety and Applied Nutrition

U.S food and Drug Administration

5100 Paint Branch Parkway

College Park. Maryland 20740

United State of America

Teléfono 01 240 402 2300

10.RECOLECTA:

La Recolecta de Producto que fue Identificado como "Producto Dañino a la Salud"

Será iniciada una vez que ha notificado a las autoridades nacionales, secretaria de salud, (COFEPRIS) Y a las Internacionales Food an Drug Administration (FDA), y estas dieron su anuencia Para la Retirada.

Personal autorizado para la RECOLECTA:

* el Personal Autorizado para Coordinar la Recolecta o Retirada del Producto con una Deficiencia Será la Compañía Comercializadora en USA y el Presidente del Consejo Administrativo Enrique Espinoza lucero. Asi como el Gerente de Aseguramiento de la Calidad de la Empresa Comercializadora.

*en Coordinación con las Anteriores Personas Estarán También Personal de la Agencia Federal FDA.

*todo el Personal Relacionado con la Recolecta Deberán Conocer todos los Procedimientos del Sistema De Recolecta y Rastreabilidad del Producto LANGOSTA VIVA.

11. FORMATOS:

***RECLAMACION DEL CLIENTE**

***FORMATO DE RETIRO DE PRODUCTO**

***RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA**

***RECEPCION DE INGREDIENTES Y MATERIAL DE EMPAQUE**

***PRODUCCION DIARIA**

12. EFICACIA DEL METODO DE RECOLECTA DE LA PLANTA "PROGRESO"

el Sistema de TRAZABILIDAD implantado probara su NIVEL de efectividad por el siguiente método:

- *nivel A** 100% de el total de las personas fueron contactada (varias pruebas)
- *nivel B** algún porcentaje del numero de personas, fueron contactadas se prueba en varios casos y se saca el porcentaje caso por caso, dicho porcentaje será < de 10 > a 100
- *nivel C** 10% del total de las personas fueron contactadas (en varias pruebas)
- *nivel D** 2% de el total de personas fue contactado.
- *nivel E** ninguna persona efectivamente contactada.

13.- HOJA DE CONTROL DE REVISIONES AL SISTEMA

NO. DE REVISIONES	FECHA	CAMBIOS REALIZADOS
01	Marzo de 2012	REVISION E IMPLEMENTACION
02	Marzo de 2013	REVISION E IMPLEMENTACION A ISO 22000-2005
03	Enero de 2014	REVISION Y ACTUALIZACION DE DATOS
04	Noviembre de 2014	REVISION Y ACTUALIZACION DE DATOS
05	Diciembre de 2014	REVISION Y ACTUALIZACION DE LA

		INFORMACION