

Gestión de Retiro de Producto – RECALL en Sistemas de Inocuidad Alimentaria

Codex Alimentarius CXC 1- 1969, la ISO/TS 22002-1, la ISO/TS 22002-4, requisitos GFSI y la NOM-251-SSA1.

Fecha de inicio



A convenir

Metodología



Virtual/
Presencial

Duración



8 Horas

Propósito de formación:

Comprender los principios, requisitos legales y normas internacionales que permiten diseñar e implementar un plan efectivo de retiro de producto en la industria alimentaria, protegiendo al consumidor y la marca; con base en el Codex Alimentarius CXC 1- 1969, la ISO/TS 22002-1, la ISO/TS 22002-4, requisitos GFSI y la NOM-251-SSA1. asegurando una gestión eficaz ante eventos de riesgo relacionados con productos no conformes, adulterados o que representen un peligro para el consumidor.

Dirigido a:

Responsables de calidad, inocuidad y cumplimiento regulatorio en empresas del sector alimentario. Equipos de respuesta ante emergencias y responsables de atención a crisis y retiro de producto. Personal técnico que gestiona trazabilidad, liberación de producto y evaluación de riesgos. Líderes de sistemas de gestión bajo esquemas reconocidos por GFSI (FSSC, IFS, BRCGS). Consultores, auditores internos y externos que evalúan la eficacia del sistema de Recall y su integración con el plan HACCP y los requisitos legales.

Contenido:



Generalidades

- Fundamentos normativos y regulatorios del retiro de producto.
- Clasificación y tipología del retiro de producto



Diseño del Plan de Retiro de Producto

- Estructura documental exigida por normas y auditorías
- Designación del equipo de retiro y roles clave
- Enlace con el plan HACCP, evaluación de peligros y puntos críticos



Diseño del Plan de Retiro de Producto

- Evaluación de eficacia y oportunidades de mejora



Comunicación durante el evento de retiro

- Comunicación interna y coordinación del equipo de respuesta
- Comunicación con clientes, autoridades sanitarias y partes interesadas
- Documentación requerida y tiempos de respuesta



Manejo post-retiro y cierre del evento

- Gestión de producto retirado y destino final
- Análisis de causa raíz y acciones correctivas
- Actualización del sistema de gestión y mejora



Competencias del personal



Contacto

Rosa Amezuquita



+57 310 300 73 69



aliadoscima@gmail.com



www.aliadoscima.com



Cajicá – Cundinamarca -Colombia