

	PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO	PR-07 REV.: 10 FECHA: 05/01/2026
SALAZONES GARRE, S.L. DIRECCIÓN: Avd. Dr.Artero Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar Murcia Nº REG.SANITARIO: 12.02042-MU		

INDICE

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
4. DEFINICIONES
5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO
6. GESTION DE CRISIS.
7. FORMATOS Y ANEXOS

APROBACIÓN Y ACTUALIZACIONES				
Fecha	Rev.	Naturaleza / Motivo del Cambio	Nombre / Cargo	Firma
10/01/2013	00	CREACIÓN	ANA GARRE/CEO	
16/09/2013	01	MODIFICACIÓN PARA INCLUSION DE GESTION DE CRISIS	ANA GARRE/CEO	
16/12/2013	02	ADAPTACIÓN IFS V6	ANA GARRE/CEO	
15/03/2016	03	ADAPTACION RD993/2014	ANA GARRE/CEO	
30/04/2018	04	MODIFICACIÓN POR NC AUDITORIA EXTERNA	ANA GARRE/CEO	
20/02/2019	05	ACTUALIZACIÓN DE EQUIPO DE GESTIÓN CRISIS	ANA GARRE/CEO	

25/05/2020	06	MODIFICACIÓN POR N/C EN AUDITORÍA	ANA GARRE/CEO	
05.11.2020	07	MEJORA DEL SISTEMA INFORMÁTICO CON RESPECTO A LA TRAZABILIDAD	ANA GARRE/CEO	
27.09.2021	08	REVISIÓN ACTUACIONES DE DIRECCIÓN EN CASO DE RETIRADA	ANA GARRE/CEO	
31.05.2023	09	ACTUALIZACION POR NORMA IFS FOOD VERS.08	ANA GARRE/CEO	
05/01/2026	10	ACTUALIZACION LEGISLACION Y NORMA IFS FOOD	ANA GARRE/CEO	

	PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO	PR-07 REV.: 10 FECHA: 05/01/2026
SALAZONES GARRE, S.L. <i>DIRECCIÓN:</i> Avd. Dr.Artero Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar Murcia <i>Nº REG.SANITARIO:</i> 12.02042-MU		

1. OBJETO

Definir el sistema utilizado por SALAZONES GARRE, S.L. para asegurar la trazabilidad completa (hacia atrás, interna y hacia delante) de todos los productos elaborados y comercializados, así como el procedimiento de gestión de incidentes, gestión de crisis y retirada/recuperación de producto, garantizando el cumplimiento de la legislación vigente y los requisitos de IFS Food (versión vigente).

2. ALCANCE

Aplica a todas las materias primas, ingredientes, aditivos, materiales en contacto con alimentos, productos intermedios y productos terminados, así como a todas las expediciones, clientes y canales de distribución (incluida venta en tienda).

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA (Legislación y normas)

- Reglamento (CE) nº 178/2002 (principios generales de legislación alimentaria; trazabilidad; retirada/recuperación; comunicación a autoridades).
- Reglamento (UE) nº 931/2011 (requisitos de trazabilidad para alimentos de origen animal).
- Reglamento (CE) nº 852/2004 (higiene de los productos alimenticios).
- Reglamento (CE) nº 853/2004 (normas específicas de higiene de alimentos de origen animal).
- Reglamento (CE) nº 1935/2004 (materiales en contacto con alimentos).
- Reglamento (CE) nº 2023/2006 (buenas prácticas de fabricación para materiales en contacto).
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 (información alimentaria al consumidor).
- Reglamento (UE) nº 1379/2013 (OCM: información obligatoria de productos de la pesca y acuicultura).
- Reglamento (UE) nº 1380/2013 (política pesquera común; referencia general).
- Reglamento (CE) nº 1224/2009 y Reglamento (UE) nº 404/2011 (control y trazabilidad en pesca; documentación).
- Real Decreto 1021/2022 (normas de información alimentaria al consumidor en España, en lo que aplica).
- Legislación vigente aplicable a productos de la pesca, etiquetado, exportación y

requisitos del cliente.

- IFS Food – versión vigente.
- Procedimiento de Producto No Conforme.
- Plan APPCC y PRPs.
- ERP GESALMA (gestión de lotes, trazabilidad, entradas, producción y expediciones).

4. DEFINICIONES

- Trazabilidad: capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapas especificadas de producción, transformación y distribución.
- Trazabilidad hacia atrás: identificación de proveedores, lotes y entradas.
- Trazabilidad interna: relación entre lotes, órdenes de producción, reprocesos y operaciones.
- Trazabilidad hacia delante: identificación de clientes, lotes expedidos, cantidades y fechas.
- Retirada (withdrawal): retirada del producto de la cadena de suministro antes de llegar al consumidor final.
- Recuperación (recall): recuperación del producto que ha podido llegar al consumidor final.
- Incidente/Alerta: situación que puede afectar a la seguridad, legalidad o autenticidad del producto.
- Crisis: incidente con impacto potencial o real en seguridad alimentaria, legalidad o fraude, que requiere coordinación y comunicación externa.

5. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

5.1 Identificación y codificación

- Entrada de materia prima: AÑOMESDÍA/Nº ALBARÁN (o factura) del proveedor.
- Identificación interna: OP12345 (Orden de Producción correlativa).
- Producción tienda: T..... (separación de órdenes destinadas a tienda).
- Lote interno tras secadero: AA/0SS-AAAA Fxx (SS=semana, AAAA=año, Fxx=FAO, y 'M' si MSC).
- Lote de producto terminado (etiqueta final): AA/0SS-AAAA.

5.2 Registros mínimos por lote (IFS)

- Materia prima: proveedor, lote, fecha, zona FAO, documentación de origen, controles de recepción, ubicación.
- Producción: OP, procesos/fechas, temperaturas, materias auxiliares, rendimientos.
- Envasado/etiquetado: formato de etiqueta, controles de legibilidad e información.
- Expedición: cliente, lote final, cantidades, fecha, transporte.

5.3 Control de trazabilidad y balance de masas

- El sistema se verifica al menos 1 vez/año y siempre que haya cambios.
- Se realiza trazabilidad en ambos sentidos (1 paso atrás/1 paso adelante + trazabilidad interna).
- Se ejecuta balance de masas: entradas vs salidas, rendimientos, mermas y

	PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO	PR-07
SALAZONES GARRE, S.L. DIRECCIÓN: Avd. Dr.Artero Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar Murcia Nº REG.SANITARIO: 12.02042-MU		REV.: 10 FECHA: 05/01/2026

reprocesos.

- Objetivo IFS: reconstrucción completa en un tiempo máximo razonable (habitualmente <4 h).

6. GESTIÓN DE INCIDENTES, CRISIS Y RETIRADA/RECUPERACIÓN

6.1 Fuentes de detección

- Autoridad competente (alertas oficiales).
- Cliente.
- Proveedor.
- Controles internos (APPCC, laboratorio, auditorías, reclamaciones).

6.2 Comité de Crisis

El Comité de Crisis coordina y documenta todas las actuaciones de retirada/recuperación y comunicación. Se mantiene actualizado (mínimo revisión anual) y disponible 24 h.

6.3 Clasificación de gravedad

- Riesgo bajo: sin riesgo para la salud y sin incumplimiento legal.
- Riesgo moderado: sin riesgo para la salud pero con incumplimiento legal.
- Riesgo alto: riesgo para la salud del consumidor.

6.4 Proceso de actuación

- 1) Reunión inicial urgente.
- 2) Identificación del alcance (lotes, productos, cantidades, clientes, exportación).
- 3) Bloqueo inmediato del stock afectado.
- 4) Decisión: retirada (cadena) o recuperación (consumidor).
- 5) Comunicación a clientes y, si procede, a autoridades.
- 6) Seguimiento y verificación de la efectividad.
- 7) Cierre con informe final y acciones correctivas.

6.5 Requisitos IFS específicos

- Simulacro anual documentado (<12 meses).
- Evaluación de efectividad (porcentaje recuperado, tiempos, trazabilidad completa).
- Disponibilidad de lista de contactos actualizada.
- Comunicación a la entidad certificadora en plazo (según contrato y requisitos IFS).

6.6 Cierre

Se considera cerrada la retirada/recuperación cuando se verifica que:

- Todo el producto está controlado (recuperado, destruido o justificado).
- Se dispone de evidencias documentales.
- Se han definido y ejecutado acciones correctivas y preventivas.

7. FORMATOS Y REGISTROS

- RE-01/PR07: Parte de retirada/recuperación.
- RE-02/PR07: Control de entrada de materia prima y materiales auxiliares (ERP).
- RE-03/PR07: Formación de partidas destinadas a exportación (ERP/archivo).
- RE-04/PR07: Control de etiquetado y expedición de producto terminado (ERP).
- RE-05/PR07: Diagrama de trazabilidad.
- RE-06/PR07: Ejercicio de trazabilidad.
- RE-07/PR07: Balance de masas.
- Listado de contactos de crisis (interno y externo).

ANEXO:

Almacenamiento en cámaras:

La materia prima identificada con la etiqueta de control de entrada de materia prima se almacena en la cámara de congelación a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Las cámaras disponen de un control automático de temperatura y en continuo.

Se lleva el control del ALMACENAMIENTO en continuo en la ERP GESALMA.

Salida por orden de producción:

La orden de producción de un producto la indica ANA GARRE/CEO, basándose en el stock existente y las previsiones para poder dar servicio a los pedidos de los clientes.

El producto sale de la cámara de congelación hacia la sala de descongelado siguiendo el método FIFO primera entrada primera salida, para materias primas a criterio de ANA GARRE/CEO.

Para la materia auxiliar se utiliza también este método.

El camarista indica al encargado de calidad, la salida de materia prima que sale de la cámara de congelado.

Estos datos se introducen en el ERP de la empresa (GESALMA), donde se genera con una numeración de manera correlativa dicha Orden de Producción.

Proceso de producción:

	PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO	PR-07 REV.: 10 FECHA: 05/01/2026
SALAZONES GARRE, S.L. <i>DIRECCIÓN: Avd. Dr.Artero</i> Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar Murcia <i>Nº REG.SANITARIO: 12.02042-MU</i>		

En la Orden de Producción generada, se va a indicar todos los procesos por los que pasa la materia prima hasta obtener un producto final. Estos datos son introducidos en el programa, por el jefe de sala, de secaderos o el operario encargado de la producción. Una vez terminados estos procesos, se indicarán las materias auxiliares utilizadas, además de mostrar el rendimiento de cada producción.

La producción (dependiendo del producto y de su peso) dura entre 2 y 30 días según el producto.

El producto queda identificado en todas las etapas del proceso productivo, por una etiqueta que contiene la fecha la cual salió de la cámara de congelado, el nombre del producto y la numeración de la Orden de Producción, la cual, introduciendo en el programa de gestión, podemos ir viendo los pasos por los que ha pasado el producto, las fechas de los procesos y temperaturas a las que se encontraba el producto.

Envasado:

Una vez el producto sale de los secaderos salado y seco, se envasa al vacío con tamaño y envase según cliente al que va destinado. Este producto lleva un lote interno asociado:

AA/0XX-YYYY F00 M

Siendo XX la semana correspondiente del año YYYY. 00 indicará la FAO y M si es producto certificado MSC.

Dentro de una misma orden de producción cabe la posibilidad de obtener varios lotes diferentes, pues depende del tamaño de las piezas.

*Hay que indicar que algunos de estos productos, una vez envasados al vacío, se dejan ya etiquetados, pues hay que tener stock preparado para poder servir pedidos grandes en la mayor brevedad posible.

Etiquetado:

El producto es etiquetado con el lote de salida:

AA/0XX-YYYY

Siendo XX la semana del año YYYY

Las etiquetas se elaboran por el Responsable de Calidad intentando (sin incumplir la normativa vigente) respetar los requisitos de ciertos clientes, por lo que en la empresa no existe stock de etiquetas. Se dispone de una aplicación informática, "Data Maintenance. Brain", para la elaboración de las mismas, a la que solamente accede el Responsable de Calidad a través de una clave privada para realizar cualquier cambio, introducir datos nuevos, etc. Los demás trabajadores (sección de etiquetado) pueden cambiar el peso aproximado o variable o la tara del envase. Las revisiones quedan reflejadas en el programa.

Una vez que se prepara el pedido, el trabajador revisa que el contenido de la etiqueta se corresponde con el contenido (incluyendo el envase) del pedido en función de las especificaciones de producto convenidas del cliente. Todas las personas encargadas de etiquetar un producto tienen la experiencia suficiente como para poder detectar alguna incoherencia si es que la hubiese.

Además, revisa que la etiqueta sea legible, indeleble. Las etiquetas se revisan para que estén conformes con lo establecido en la legislación vigente.

Expedición y envío al cliente

A través de un pedido del cliente (bien por llamada telefónica, via mail, etc) se prepara una "hoja de pedido" donde se pueden detallar los kilos/pzas que quiere, el tamaño, el envase, el código de la etiqueta y diversas observaciones.

Administración o el responsable de envasado se encarga de dar dichas hojas a los trabajadores encargados de su preparación. Al finalizar dicha preparación (incluido el montaje del palet o palets donde van a ir ubicados), se devuelven estas hojas adjuntando los kilos preparados, copias de las etiquetas que lleva el pedido y si tienen que añadir algún tipo de observación.

A partir de aquí, se realiza el albarán del cliente y factura con los datos: (además de los datos del cliente y los de la empresa)

- Código de artículo servido
- Peso
- Lote final
- Nombre en latín del producto
- FAO
- Y diversas observaciones más como pueden ser promociones, sitio de entrega, etc

A la llegada de la agencia de transportes, se vigilan temperatura, ausencia de plagas, condiciones de limpieza en el interior, etc. Una vez obtenido el OK por Calidad, se cargan los pedidos.

La interacción entre todos los procesos se lleva a cabo a través del sistema informático GESALMA que con la introducción de un lote de materia prima o de producto terminado arroja el control de la producción y la trazabilidad tanto hacia delante como hacia atrás.

Una producción enlace, como su nombre indica, enlaza el lote interno con el lote final de producto terminado que es el que aparece en la etiqueta.

	PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO	PR-07 REV.: 10 FECHA: 05/01/2026
SALAZONES GARRE, S.L. <i>DIRECCIÓN:</i> Avd. Dr.Artero Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar Murcia Nº REG.SANITARIO: 12.02042-MU		

Materiales auxiliares, ingredientes y aditivos:

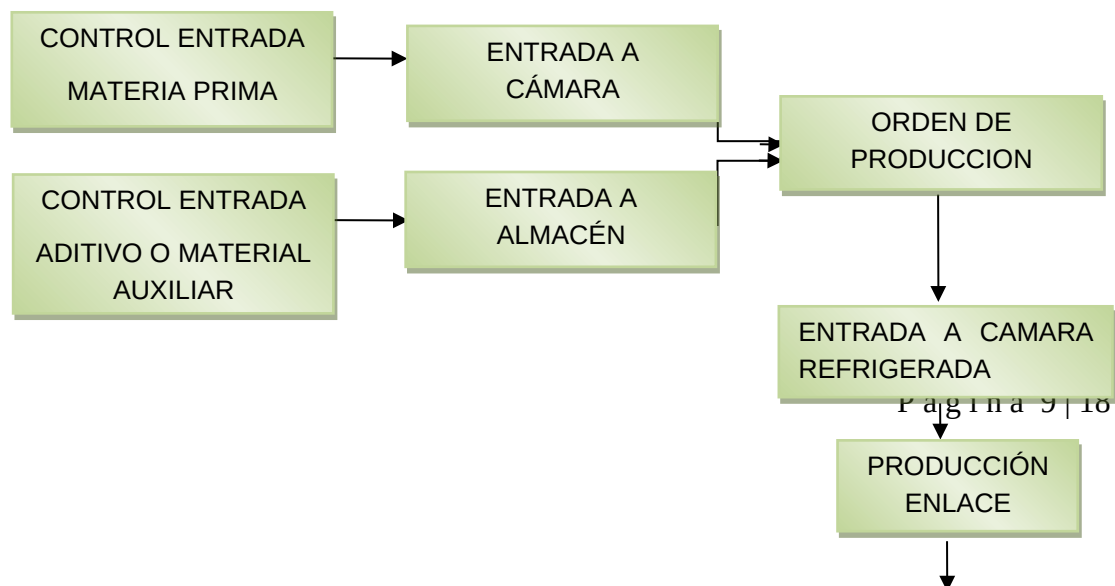
La recepción de cualquier aditivo, ingrediente o material auxiliar se hace de la misma manera que la materia prima. Lo único diferente será las comprobaciones que se realizan en la entrada y la ubicación donde será emplazado:

- Fecha
- Proveedor
- Lote interno (se formula de igual manera que en la entrada de materia prima)
- El artículo
- La cantidad recibida
- El almacén donde será emplazado
- Nº de palets
- Condiciones de transporte
- Tipo de envase y embalaje
- Quien realiza el control y quien lo verifica

Trazabilidad hacia el cliente o hacia el cliente

A partir del nº de lote se puede conocer el cliente a quien va dirigida la mercancía mediante el programa informático.

La trazabilidad del producto fabricado por SALAZONES GARRE, S.L. quedará definida en el siguiente esquema de trazabilidad:



El sistema de trazabilidad será comprobado a intervalos regulares, al menos una vez al año y cada vez que el sistema de trazabilidad cambie con la finalidad de verificar el funcionamiento del sistema, así como la realización de comprobación de cantidades. Se deberá comprobar la trazabilidad en ambos sentidos, hacia delante y hacia atrás.

Segregación del producto destinado a exportación

En Salazones Garre no se ha descrito ningún procedimiento de segregación del producto destinado a exportación. La materia prima se compra y se procesa y se van atendiendo los pedidos por orden riguroso de llegada. Con la identificación (codificación) que se le pone a cada producto, se puede llegar al origen o al destino del producto

GESTION DE CRISIS

Un producto que pueda implicar un riesgo sanitario para la salud se puede detectar por cualquiera de las siguientes fuentes: Sanidad Pública, Comunicación directa de un cliente, comunicación de un proveedor o producto en stock detectado de manera interna. La información la puede recibir cualquier miembro del Comité de Crisis que tiene implantado SALAZONES GARRE, S.L.

6.1 Comité de Crisis. Identificación del Equipo y Responsabilidades

SALAZONES GARRE. S.L. tiene establecido un Comité de Crisis cuya función principal es coordinar, implantar y documentar la retirada de producto en caso de crisis alimentaria, para asegurar que el producto es retirado con la eficacia y urgencia requerida y dispone de un plan de comunicación según el caso. El equipo está formado por personal multidisciplinar y con conocimientos para afrontar una situación de crisis

El equipo se reúne como mínimo una vez al año (<12 meses) para realizar un simulacro de retirada de producto del mercado, y siempre que se produzca una situación de alerta alimentaria.

El simulacro de retirada se documenta y se guarda para futuras revisiones y para tener entrenamiento suficiente para en el caso de darse responder en el mínimo tiempo posible.

	PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO	PR-07 REV.: 10 FECHA: 05/01/2026
SALAZONES GARRE, S.L. DIRECCIÓN: Avd. Dr.Artero Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar Murcia Nº REG.SANITARIO: 12.02042-MU		

Comité de Crisis. Identificación del equipo y Responsabilidades				
Nombre	Cargo	Teléfono	Responsabilidades	Responsabilidad del Comité
ANA MARIA GARRE GARCIA	CEO/ Responsable del Comité de Crisis Responsable sistema MSC Responsable SAE	658978065 615431895	Responsable del comité de Crisis. Disponible 24 h Convoca el Comité de Crisis Registra el simulacro de retirada de producto de mercado (Anual) Solicita con carácter urgente las muestras del producto (cliente) supuestamente contaminado para poder mandarlas a analizar Comunica con los distintos organismos, clientes, etc la situación Envía muestras en caso necesario a la Consejería de Sanidad para hacer analítica Informa a todos los departamentos de la situación de crisis. Antes de 3 días (Hábiles) avisa a la certificadora.	Analiza el riesgo ocurrido y organiza la retirada de producto del mercado en su caso. Analiza la información recopilada y determina posibles causas. Si se trata de un problema imputable a un proveedor, decide si le devuelve la mercancía, se retrasan los pagos...etc. Decide si existe peligro sanitario. Decide el destino de producto afectado en función del resultado del análisis. Estudia la posibilidad de realizar comunicados en medios (televisión, prensa, radio). Decide en su caso Proponer y decidir actuaciones para evitar las causas. Analiza el impacto causado en los clientes por la situación generada
ANA GARRE / NOELIA CAMPOS ZAPATA	Responsable de Control de Calidad	968180081 680184608 /644061331	Informa al cliente de la situación Recopila información necesaria: clientes, proveedor, lotes cantidad afectada, orden de producción, registros de producción a través de la trazabilidad del producto Una vez recibida las muestras envía a laboratorio externo acreditado para su análisis. Cumplimenta el parte de retirada del producto del mercado en su caso Archiva documentación recopilada. Archiva la documentación relativa al simulacro de retirada	
FAVIO RUEDA	Operario producción	968185340 605088217	Comprueba el stock de producto en cámara / ERP GESALMA	

OLAYA	(control de cámara de congelado)			
ANA GARRE	Responsable Sistema Seguridad Alimentaria	615431895 658978065	Solicita información necesaria para analizar en comité	
La Responsable de Calidad tiene el número de teléfono móvil de los trabajadores, y su dirección actualizada, en la ficha de personal, que está documentada en la ERP GESALMA. Para casos de recibir alertas fuera de la jornada laboral.				

DESARROLLO DEL PROTOCOLO A SEGUIR:

1. Reunión inicial ante la detección de la alerta,
2. Determinar ámbito de afectación: productos, lotes, clientes, terceras partes, etc. así como la gravedad de la situación planteada.

	RIESGO BAJO	RIESGO MODERADO	RIESGO ALTO
NO REQUIERE ACTUACIÓN	- No existe riesgo para la salud del consumidor - No se incumple ningún requisito legal		
REQUIERE ALGUNA ACCIÓN		-No existe riesgo para la salud del consumidor -Incumplimiento legal	
REQUIERE UNA ACTUACIÓN EN LA MAYOR BREVEDAD POSIBLE			-Existe riesgo para la salud del consumidor -Incumplimiento requisito legal

3. Determinar forma de comunicación a las partes afectadas (clientes)
4. En función de la gravedad, determinar si es preciso aspectos como la retirada de producto, análisis complementarios, etc...
5. Planificar el seguimiento del proceso: plazos, estado de la cuestión, etc.
6. Reunión final para cerrar la situación de alerta.

	PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO	PR-07 REV.: 10 FECHA: 05/01/2026
SALAZONES GARRE, S.L. <i>DIRECCIÓN: Avd. Dr.Artero</i> Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar Murcia <i>Nº REG.SANITARIO: 12.02042-MU</i>		

6.2.1 Reunión inicial ante la detección de la alerta.

Ante la detección de una alerta (un producto que por composición se considere con riesgo para la salud), la persona que lo haya detectado lo comunicará a ANA GARRE/CEO y esta convocará una reunión con carácter de urgencia del Comité de Crisis. El responsable del Comité de Crisis y comunicador es Ana Mª Garre.

6.2.2 Determinar ámbito de afectación y gravedad de la situación planteada

El Comité analizará los datos de la alerta (lotes, productos, cantidad.etc), el destino de los productos y/o lotes afectados y toda la información posible determinar en función del alcance y tipo de alerta las actuaciones posteriores a emprender. La lista de contactos con clientes y proveedores se encuentra en Administración.

6.2.3 Determinar forma de comunicación a las partes afectadas

Una vez se dispone de listado de partes afectadas (principalmente clientes a los que se les ha servido producto con el problema presentado), se comenzará el aviso por vía telefónica y en caso de no tener respuesta se le enviará un correo electrónico. Se tendrá en cuenta para volver a insistir.

Explicación del problema y forma de actuación propuesta

Feed-back con el cliente.

Proponer preferentemente el retorno de los lotes afectados a SALAZONES GARRE, S.L.

Se pondrá a disposición de las partes afectadas un teléfono de contacto 24 h para cualquier consulta.

658978065

615431895

6.2.4 Seguimiento del proceso

El Responsable del equipo de Gestión de Crisis realizará el seguimiento de todo el proceso, revisando a partir del ámbito de actuación (lotes y clientes) si se han efectuado los pasos pertinentes (Comunicación, retirada de producto, etc....).

En cualquier momento, puede convocar al Comité de Crisis si lo considera necesario. No obstante, debe mantener permanentemente informado al Comité de crisis, del estado de la cuestión.

6.2.5 Reunión final y cierre.

Se considera CERRADA la alerta cuando se cumplan estas condiciones:

- No hay ningún lote afectado en las instalaciones del cliente.
- En caso que no sea posible recuperar lotes no procesados por el cliente, se disponga de la notificación del cliente conforme los ha destruido.
- En caso que el cliente haya utilizado alguno de los lotes, nos asegure que los productos en los que se ha empleado no hayan llegado o no pueden representar riesgo alguno para sus consumidores finales.

El Comité efectuará una reunión final con objeto de verificar todos los puntos anteriores, emitiendo un informe final resumiendo toda la situación desde que se detectó el problema hasta que se ha considerado resuelto.

Este informe se pondrá a disposición de las partes implicadas que se decidan por parte del Comité.

Se evaluará si la actuación ante la emergencia ha sido efectiva, si hay alguna mejora que se pueda realizar de cara a futuras posibles incidencias y medidas a adoptar para evitar que vuelva a ocurrir además de valorar la causa raíz para tomar las medidas correctivas al respecto.

6.3 Niveles de retirada:

Se distinguen tres niveles de retirada posibles:

A) **Retirada silenciosa**. No existe riesgo para la salud. Se detecta la crisis cuando todo el producto está en nuestros almacenes. Se activa el Procedimiento de Producto No Conforme.

B) **Retirada a clientes**. No existe riesgo para la salud. El producto ha sido entregado al cliente, pero no distribuido para su consumo. Se notifica al cliente para que no proceda a su distribución.

C) **Retirada pública**. Existe riesgo para la salud. Se avisa inmediatamente al cliente y al público para que el riesgo para la salud pueda ser controlado y eliminado.

6.4 Plan de Actuación

ACCIÓN A REALIZAR	COMUNICACIONES	RESPONSABLE
-------------------	----------------	-------------

	PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO	PR-07 REV.: 10 FECHA: 05/01/2026
SALAZONES GARRE, S.L. DIRECCIÓN: Avd. Dr.Artero Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar Murcia Nº REG.SANITARIO: 12.02042-MU		

Identificación de Origen de Situación de emergencia: a) MATERIA PRIMA Y MATERIALES AUXILIARES (envases, etc) b) AGUA DE RED c) Fallo en producción (Tª, contaminación por cuerpos extraños, contaminación cruzada...).	No procede	Comité de Crisis
Identificación de lotes afectados y ubicación (en stock, en ruta y/o en destino)	No procede	Responsable de Calidad R. Control Calidad Operario de Cámara
En caso de emergencia por materia prima/auxiliar afectadas: a) Identificación de lotes de materia prima y auxiliar afectados b) Elaboración de listado de proveedores involucrados c) Contacto urgente por escrito de la situación de emergencia a los involucrados.	Comunicación escrita a proveedor	Responsable Control Calidad
En el caso de encontrarse el producto en stock: Localizar, aislar e identificar producto en almacén	No procede	Responsable de Calidad Operario de Cámara
En caso de encontrarse el producto en ruta: a)Elaboración del listado de proveedores involucrados (transporte) b)Contacto telefónico con el conductor para inmovilizar la carga y proceder al retorno a las instalaciones c)Contacto urgente por escrito de la situación de emergencia a la empresa de transporte.	Comunicación telefónica inmediata a conductor Comunicación escrita a proveedor de Transporte	Responsable de Calidad
En el caso de encontrarse el producto en destino: a) Elaboración de listado de clientes afectados b) Comunicación urgente por teléfono de la situación de emergencia a los clientes afectados c)Comunicación por escrito de la situación de emergencia a los clientes afectados	Comunicación telefónica inmediata a clientes Comunicación escrita a clientes	Responsable de Calidad
En el caso de la alerta alimentaria afecte a la Salud Pública: Contacto y comunicación a los organismos relevantes en alertas alimentarias	Comunicación telefónica y/o escrita a organismos relevantes	ANA GARRE/CEO

6.5 Plan de Actuación en caso de retirada

ACCIÓN A REALIZAR	RESPONSABLE
Localizar físicamente todo el producto que podría estar afectado (en almacén, como terminado, instalaciones del cliente,...) a partir de los datos recopilados Comprobar las cantidades exactas para ver que no hay desviaciones y está todo el producto controlado	Res. Control Calidad Res. Calidad
Avisar a la autoridad competente, para que evalúen si se avisa a la población dependiendo de la gravedad del asunto	
Localizar físicamente todas las materias primas o auxiliares que estén siendo objeto de análisis en caso de posibles retiradas de producto o que sean causa identificada de la necesidad de recuperación y/o retirada de producto del mercado. Localizar físicamente también todos los productos que se hayan fabricado con las materias objeto de análisis. Comprobar las cantidades exactas para ver que no hay desviaciones y está todo el producto controlado.	Res. Control Calidad
Identificar como producto no conforme los productos, las materias primas o auxiliares implicadas. Identificar claramente el producto y trasladarlo al almacén para evitar que se pueda consumir por error.	Res. Control Calidad
Si fuera necesario, en función del análisis de la situación de crisis, junto con las autoridades pertinentes, organizar la recogida con proveedores de transporte de confianza que garanticen un transporte directo de las instalaciones de los clientes a las instalaciones de SALAZONES GARRE, para evitar contaminaciones de otros productos o problemas durante el transporte. Dar indicaciones específicas de los requisitos especiales de estos transportes. Se debe realizar en el menor tiempo posible.	Resp. Calidad
Una vez recibida la mercancía en las instalaciones, contar todo el producto y hacer el balance de masas para garantizar que se ha recuperado todo.	Resp. Control calidad. Res. Sistema Seg Alimentaria
En caso de detectar desviaciones en las cantidades, volver a realizar todo el proceso para detectar posibles errores de productos no retirados. Con el producto afectado, se mantendrá en cámaras refrigeradas hasta que se proceda a la recogida por la empresa autorizada de retirada de subproducto no apto para consumo.	Resp. Control calidad. Res. Sistema Seg Alimentaria
Se informará a la entidad certificadora en un plazo de 3 días (hábiles) si: - Existe una recuperación de producto - Existe retirada/recuperación de producto por orden oficial debida a motivos de seguridad alimentaria y/o fraude - Cualquier visita de las autoridades sanitarias que dé lugar a notificaciones y/o sanciones	Dirección

	PROCEDIMIENTO CONTROL DE LA TRAZABILIDAD, GESTION DE CRISIS Y RETIRADA DE PRODUCTO	PR-07 REV.: 10 FECHA: 05/01/2026
SALAZONES GARRE, S.L. DIRECCIÓN: Avd. Dr.Artero Guirao, 254 30740 San Pedro del Pinatar Murcia Nº REG.SANITARIO: 12.02042-MU		

6.6 Contactos de Interés

Consejería de Sanidad de la Comunidad Autónoma de Murcia C/ Ronda Levante, 11 30008 Murcia Tlfn: 968 362 24	Centro Tecnológico Nacional de la Conserva C/ Concordia s/n 30.500 Molina de Segura – Murcia. Tlfn: 9683890 11
ÁREA II-CARTAGENA UBICACIÓN: Plaza San Agustín, s/nº. 30201 CARTAGENA. TELÉFONO: 968 32 66 82/32 66 83, FAX: 968 32-66-90 MAIL: salimentaria.zoonosis@carm.es ÁMBITO: CARTAGENA, FUENTE ÁLAMO, LOS ALCAZARES, MAZARRÓN, SAN JAVIER, SAN PEDRO DEL PINATAR, TORRE PACHECO y LA UNIÓN.	
Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). C/ Alcalá Nº 56 28071 M/ fax 91 338 03 75	Centro Nacional de Alimentación Ctra. Pozuelo a Majadahonda, Km 5.100 28220 Majadahonda Madrid fax 91 509 79 13
Ministerio de Sanidad y Consumo, Paseo del Prado, 18-20, 28014 Madrid. Teléfono: 901 400 100.	HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR Paraje Torre Octavio s/n 30739 , POZO ALEDO , SAN JAVIER , MURCIA TFNO
Ambulancias, URGENCIAS: 061 ----- MSC Pesca sostenible	Tfno. Emergencias: 112 ----- Marine Stewardship Council España y Portugal Avd del General Peron, 22-2ºD 28020 MADRID Alberto.garazo@msc.org Sara.Hidalgo@msc.org

ENTIDAD CERTIFICADORA: Eduardo Palú maximo 3 dias (hábles) eduardo.palu@sgs.com	Entidad certificadora:3 días (Hábiles) a la notificación de incidencias referidas a partidas exportadas
---	---
