



Registro de No Conformidad, Quejas del Cliente y Acción Correctiva

F23

Rev. 1

01/06/VV

<input checked="" type="checkbox"/> No conformidad <input type="checkbox"/> Queja del Cliente <input type="checkbox"/> Mejora			
Emisor: Gerente Calidad	Responsable por la Acción: Gerente Administrativo	Fecha: 05/09/20XX	Número: 20XX - 01
Descripción			
NC 01 - Artículos de limpieza adquiridos de proveedor A. Silva Ltd., no está en la lista de proveedores aprobados			
Disposición – Acción Inmediata			
1) Actualizar la lista de proveedores 2) Verificar si hay otras compras que fueran hachas fuera de la lista de proveedores 3) Entrenar personal de compras para necesidad de utilizar la lista de proveedores			
Responsable: Gerente Administración	Plazo para Ejecución: 30 días		
¿Necesita Acción Correctiva? <input type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> AC nº _____			
Análisis de la Causa Raíz			
Plan de Acción			
Descripción	Responsable	Fecha	Realizado
Verificación de Eficacia para Cierre o Apertura de Nueva Acción Correctiva			
Responsable por la Verificación da Eficacia:	Fecha:		



Registro de No Conformidad, Quejas del Cliente y Acción Correctiva

F23

Rev. 1
01/06/VV

<input checked="" type="checkbox"/> No conformidad <input type="checkbox"/> Queja del Cliente <input type="checkbox"/> Mejora			
Emisor: Gerente Calidad	Responsable por la Acción: Gerente del Rancho	Fecha: 05/09/20XX	Número: 20XX - 02
Descripción			
NC 02 - No se encuentra la orden de compra relativo a la compra de alimentos para caballos, realizada en 20/11/20VV			
Disposición – Acción Inmediata			
Verificar control de registros de órdenes de compra y hacer otra hoja de control			
Responsable: Gerente Administración	Plazo para Ejecución: 30 días		
¿Necesita Acción Correctiva? <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> AC nº _____			
Análisis de la Causa Raíz			
1) Personal no conoce el proceso 2) Control de hojas de compra no está bueno 3) No hay lugar adecuado para archivar las órdenes de compra			
Plan de Acción			
Descripción	Responsable	Fecha	Realizado
Verificar si hay otras compras que fueran hecha fuera sin mantener registros de la orden de compra	Gerente Administrativo	30 días	Ok
Verificar proceso de emisión y archivo de las órdenes de compra	Gerente Administrativo	40 días	Ok
Entrenar personal de compras para necesidad de archivar orden de compra	Gerente Administrativo	50 días	Ok
Verificación de Eficacia para Cierre o Apertura de Nueva Acción Correctiva			
Eficacia será verificada en la auditoría de 20YY			
Responsable por la Verificación da Eficacia: Gerente de Calidad	Fecha:		



Registro de No Conformidad, Quejas del Cliente y Acción Correctiva

F23

Rev. 1
01/06/VV

No conformidad

Queja del Cliente

Mejora

Emisor: Gerente Calidad

Responsable por la Acción:
Gerente Administrativo

Fecha:
05/09/20XX

Número: 20XX - 03

Descripción

NC 03 - El personal de ventas no sabe la Política de Gestión

Disposición – Acción Inmediata

Entrenar el personal de ventas en la Política de Gestión

Responsable: Gerente Administración

Plazo para Ejecución: 30 días

¿Necesita Acción Correctiva? Si No AC nº _____

Análisis de la Causa Raíz

Plan de Acción

Descripción

Responsable

Fecha

Realizado

Verificación de Eficacia para Cierre o Apertura de Nueva Acción Correctiva

Responsable por la Verificación da Eficacia:

Fecha:



Registro de No Conformidad, Quejas del Cliente y Acción Correctiva

F23

Rev. 1
01/06/VV

<input checked="" type="checkbox"/> No conformidad <input type="checkbox"/> Queja del Cliente <input type="checkbox"/> Mejora			
Emisor: Gerente Medio Ambiente	Responsable por la Acción: Gerente Administrativo	Fecha: 05/09/20XX	Número: 20XX - 04
Descripción			
NC 04 - El sector de basura del restaurante tenía fugas de líquidos para el medio ambiente			
Disposición – Acción Inmediata			
Arreglar inmediatamente las fugas al medio ambiente			
Responsable: Gerente Administración	Plazo para Ejecución: 10 días		
¿Necesita Acción Correctiva? <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> AC nº _____			
Análisis de la Causa Raíz			
1) Personal no sabe que fugas de basura son contaminante del medio ambiente 2) Personal no sigue o visita las instalaciones de basura 3) Instalaciones de contención de basura no son adecuadas			
Plan de Acción			
Descripción	Responsable	Fecha	Realizado
Entrenar personal en la contaminación ambiental por fugas de basura	Gerente Administrativo	30 días	Si
Verificar como son hecho los controles de acceso e inspección de las instalaciones de cocina	Gerente Administrativo	30 días	Si
Verificar adecuación de las instalaciones para contener las fugas de basura	Gerente Administrativo	30 días	Si
Verificación de Eficacia para Cierre o Apertura de Nueva Acción Correctiva			
Eficacia será verificada en la auditoría de 20YY			
Responsable por la Verificación da Eficacia: Gerente Ambiental	Fecha:		



Registro de No Conformidad, Quejas del Cliente y Acción Correctiva

F23

Rev. 1
01/06/VV

<input checked="" type="checkbox"/> No conformidad <input type="checkbox"/> Queja del Cliente <input type="checkbox"/> Mejora			
Emisor: Gerente Salud Seguridad Ocupacional	Responsable por la Acción: Gerente Administrativo	Fecha: 05/09/20XX	Número: 20XX - 05
Descripción			
NC 05 – No se utilizan los equipos de protección individual establecidos para la cocina.			
Disposición – Acción Inmediata			
inmediatamente comience a usar equipo de protección personal en la cocina			
Responsable: Gerente Administración	Plazo para Ejecución: 10 días		
¿Necesita Acción Correctiva? <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> AC nº _____			
Análisis de la Causa Raíz			
1) Personal no conoce la necesidad de uso de quipos de protección personal 2) No hay equipos de protección suficientes 3) Los equipos disponibles no se consiguen usar en la cocina			
Plan de Acción			
Descripción	Responsable	Fecha	Realizado
Entrenar personal cuanto a la necesidad de utilizar los quipos de protección personal	Gerente Administrativo	30 días	Si
Verificar si hay equipos para todas las personas de cocina	Gerente Administrativo	30 días	Si
Verificar si los equipos son adecuados para las actividades de cocina	Gerente Administrativo	30 días	Si
Verificación de Eficacia para Cierre o Apertura de Nueva Acción Correctiva			
Eficacia será verificada en la auditoria de 20YY			
Responsable por la Verificación da Eficacia: Gerente de Salud y Seguridad Ocupacional	Fecha:		



Registro de No Conformidad, Quejas del Cliente y Acción Correctiva

F23

Rev. 1
01/06/VV

<input checked="" type="checkbox"/> No conformidad <input type="checkbox"/> Queja del Cliente <input type="checkbox"/> Mejora			
Emisor: Gerente Calidad	Responsable por la Acción: Gerente Administrativo	Fecha: 05/09/20XX	Número: 20XX - 06
Descripción			
NC 06 – El control de temperatura para carnes no está funcionando			
Disposición – Acción Inmediata			
Verificar el controlador de temperatura de las carnes en el restaurante y ponerlo a funcionar			
Responsable: Gerente Administración	Plazo para Ejecución: 30 días		
¿Necesita Acción Correctiva? <input checked="" type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> AC nº _____			
Análisis de la Causa Raíz			
1) Personal no hace control de temperatura de las carnes 2) No hay mantenimiento adecuado de las instalaciones 3) Personal no sabe da necesidad de controlar la temperatura de las carnes			
Plan de Acción			
Descripción	Responsable	Fecha	Realizado
Verificar proceso de control de la operación de la cocina	Gerente Administrativo	30 días	Ok
Verificar mantenimiento de las instalaciones de la cocina	Gerente Administrativo	40 días	Ok
Verificar conocimiento del proceso por parte del personal de cocina	Gerente Administrativo	50 días	Ok
Verificar si hay otros instrumentos que no funcionan el cocina	Gerente Administrativo	50 días	Ok
Verificación de Eficacia para Cierre o Apertura de Nueva Acción Correctiva			
Eficacia será verificada en la auditoría de 20YY			
Responsable por la Verificación da Eficacia: Gerente de Calidad	Fecha:		