



MATRIZ DE RIESGOS DE LA OPERACIÓN

CODIGO
CR-FO-42
VERSIÓN

		R E E S C O P O N S A B I L E									
A C T I V I D A D	F U N C I O N	M O D O L O D O E	E F E C T O L O D O E	G R A V E D A D	C A U S A S D E	O C U R R E N C I A	C O N T R O L E S	D E T E R M I N A N	R E A C C I O N E S		
C O M P R A D E R I M A M A T E R I A	COMPRA DEL SEMOVIENTE EN PIE PARA SACRIFICIO	GANADO SIN GUIA DE TRANSPORTE	DECOMISO	8	GANADO ROBADO	4	EXIGIR A VENDEDOR LA GUIA DE TRANSPORTE	4	128	COMPRA DE GANDO DE FINCAS CERTIFICADAS, VERIFICACION DE LAS GUIAS	GERENTE
		GANADO SIN VACUNAS	DECOMISO	8	GANADO ROBADO	5	EXIGIR AL VENDEDOR CERTIFICADO DE VACUNAS	4	160	COMPRA DE GANDO DE FINCAS CERTIFICADAS	GERENTE
		ESCASEZ	NO CUMPLIR CON LA SATISFACCION DEL CLIENTE	7	ESCACEZ DE GANADO	2	BUSCAR MAS PROVEEDORES	5	70	BUSCAR NUEVOS PROVEEDORES	GERENTE
		GANADO ROBADO	DECOMISO	9		1	GANADO REGISTRADO	2	18	COMPRA DE GANADO CON GUIA DE TRANSPORTE Y REGISTRADO	GERENTE
R E C I P I O N D	VERIFICACION DEL PESO	PESO ADECUADO CON LAS ESPECIFICACIONES DE LA GUIA	DEVOLUCION DEL PRODUCTO	7	ROBO DE LA MATERIA PRIMA EN SU TRANSPORTE	5	PESANDO LA CARNE AL MOMENTO DE LLEGADA	5	175	VERIFICAR EL PESO DEL MOMENTO DE LLEGADA CON EL DE LA GUIA DE TRANSPORTE Y DOCUMENTACION APORTADA POR EL FRIGORIFICO	ADMINISTRADOR
	VERIFICACION DE TEMPERATURA	QUE LA TEMPERATURA DE LA CARNE NO LLEGUE CON LOS GRADOS ESTABLECIDOS	DEVOLUCION DEL PRODUCTO	9	MAL TRATAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA, PERSONAL NO CAPACITADO, NO MANTENIMIENTO DE LOS VEHICULOS	2	EXIGIR LA PERIODICIDAD DE MANTENIMIENTO DE LOS VEHICULOS, CONTRATACION DE PERSONAL CON EXPERIENCIA	3	54	VERIFICACION DE LA TEMPERATURA EN CADA UNO DE SUS CONTROLES DE CALIDAD Y LLEVAR UN REGISTRO DE LAS MISMAS	ADMINISTRADOR

E L A M A T E R I A P R I M A	VERIFICACION DE SELLOS	QUE LA CARNE NO TRAGA SELLOS EXPENDIDOS POR EL FREGORIFICO	DEVOLUCION DEL PRODUCTO	8	ERROR HUMANO	2	PRESENCIA DE LOS SELLOS	4	64	VERIFICACION DE SELLOS QUE SE EMPIDEN EN EL FREGORIFICO DESPUES DE SU REVISION	ADMINISTRADOR
	VERIFICACION DE LA DOCUMENTACION	EL SEMOVIENTE NO LLEGE CON LAS GUIAS DE TRANSPORTE	DEVOLUCION DEL PRODUCTO	8	PERDIDA DE DOCUMENTOS, ERROR HUMANO	2	EXGIR LA DOCUMENTACION RESPECTIVA	4	64	REVISAR EN SU DOCUMENTACION LLEGAN LAS GUIAS DE TRANSPORTE	ADMINISTRADOR
		NO TRIGA PESAE	DEVOLUCION DEL PRODUCTO	8	PERDIDA DE DOCUMENTOS, ERROR HUMANO	2	EXGIR LA DOCUMENTACION RESPECTIVA	4	64	REVISAR LA DOCUMENTACION QUE CONTENGA EL PESAE ADECUADO DE ACUERDO AL DE LA RES	ADMINISTRADOR
		CAMBIO DE GANADO	DEVOLUCION DEL PRODUCTO	8	DESCUIDO HUMANO	5	CON LA GUIA DE TRANSPORTE Y NUMERO INTERNO DEL SEMOVIENTE	5	200	EXGIR LA GUIA DE TRANSPORTE Y QUE CORRESPONDA CON EL NUMERO INTERNO DE LA RES	ADMINISTRADOR
D E S P O	MANEJO DE LA CARNE	MANIPULACION LA CARNE CON HIGIENE	CONTAMINACION DE LA CARNE	8	CUIDADO DE LA CARNE	3	USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	6	144	VERIFICACION DE LA PERSONA ENCARGADA SEA CERTIFICADA EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS	CORTADOR
	SEPARACION DE LA CARNE	ENCONTRAR PRODUCTO CONTAMINADO	PERDIDA DEL PRODUCTO	5	VACUNAS	3	CERTIFICADO DE VACUNAS	3	45	EXGIR EL CERTIFICADO DE VACUNAS CUANDO LLEGUE EL PRODUCTO	CORTADOR
	SEPARAR CARNE DEL HUESO	QUE QUEDE CARNE EN EL HUESO	PERDIDA DE DINERO	3	INEXPERIENCIA	4	CONTRATAR PERSONAL CON EXPERIENCIA	4	48	CONTRATAR PERSONAL CON EXPERIENCIA CERTIFICADA EN MANEJO DE CARNES	CORTADOR

<p style="text-align: center;">S T E</p>	<p>LIMPIAR LA CARNE SEPARÁNDOLA DE LA GRASA</p>	<p>QUE LA CARNE QUEDE CON CONTENIDOS ALTOS GRASOS</p>	<p>PERDIDA DE DINERO, PERDIDA DE CLIENTES</p>	<p style="text-align: center;">4</p>	<p>INEXPERIENCIA</p>	<p style="text-align: center;">3</p>	<p>CONTRATAR PERSONAL CON EXPERIENCIA</p>	<p style="text-align: center;">5</p>	<p style="text-align: center;">60</p>	<p>CONTRATAR PERSONAL CON EXPERIENCIA CERTIFICADA EN MANEJO DE CARNES</p>	<p>CORTADOR</p>
<p style="text-align: center;">C L A S I F</p>		<p>QUE LA CARNE NO QUEDE BIEN EMPACADA AL</p>	<p>DAÑO DEL PRODUCTO</p>	<p style="text-align: center;">8</p>	<p>INEXPERIENCIA</p>	<p style="text-align: center;">3</p>	<p>CONTRATAR PERSONAL CON EXPERIENCIA</p>	<p style="text-align: center;">3</p>	<p style="text-align: center;">72</p>	<p>CAPACITACION AL PERSONAL SOBRE COMO SE DEBE EMPACAR LA CARNE PARA EVITAR DICHO DAÑO</p>	<p>GERENTE</p>

L I E C C C A A C C R I I N O E N N Y D E L A	CLASIFICAR LA CARNE POR CORTES Y PARTES PARA SU DISTRIBUCION	VACIO	PERDIDA DE DINERO	8	INEXPERIENCIA	3	CONTRATAR PERSONAL CON EXPERIENCIA	3	72	CAPACITACION AL PERSONAL SOBRE COMO SE EDEBE EMPACAR LA CARNE PARA EVITAR DICHO DAÑO	GERENTE
		CONTAMINACION DE LA CARNE	DAÑO DEL PRODUCTO	8	INEXPERIENCIA	2	CONTRATAR PERSONAL CON EXPERIENCIA	3	48	CAPACITACION AL PERSONAL SOBRE EL MANEJO DE LA CARNE	GERENTE
			PERDIDA DE DINERO	8	INEXPERIENCIA	2	CONTRATAR PERSONAL CON EXPERIENCIA	4	64	CAPACITACION AL PERSONAL SOBRE EL MANEJO DE LA CARNE	GERENTE
		A L M M I A E C N E T N O A	ALMACENAR LA CARNE EN UNA TEMPERATURA ADECUADA	DAÑO DEL PRODUCTO	PERDIDA DEL PRODUCTO	8	DESCUIDO HUMANO	2	CPACITACION	6	96
V E N T A S	VENTA AL CLIENTE			DISGUSTO	PERDIDA DE DINERO	8	MAL ATENCION AL USUARIO	3	CPACITACION	6	144
		MAL CORTE	PERDIDA DEL CLIENTE	5	INEXPERIENCIA	2	CONTRATAR PERSONAL CON EXPERIENCIA	5	50	CAPACITACION AL PERSONAL SOBRE CORTES DE LA CARNE	VENTAS

Control de cambios		
Versión	Cambio	Motivo

--	--	--