Plantilla de simulacro de retiro de producto (recall)

EMPRESA / PLANTA _____ UBICACIÓN (DIRECCIÓN) _____ PRODUCTO / ÁREA / LÍNEA _____ PERÍODO (DESDE / HASTA) _____

#	Acción del plan de retiro	Responsable asignado	Procedimiento seguido (sección del plan)	Inicio (fecha y hora)	Fin (fecha y hora)	Resultado y hallazgos	Iniciales
1	Notificar directamente a los consignatarios directos del alimento retirado, incluyendo cómo devolver o disponer del alimento afectado						
2	Notificar al público sobre cualquier peligro del alimento, cuando sea apropiado para proteger la salud pública						
3	Realizar verificaciones de efectividad para confirmar que el retiro se lleva a cabo						
4	Disponer apropiadamente del alimento retirado (reprocesar, reelaborar, desviar a un uso sin riesgo o destruir)						
5							
6							
7							
8							

Coordinador del simulacro: firma y fecha

Revisado por: firma y fecha

Stratum

Plantilla de simulacro de retiro de producto (recall)

Cómo usar esta plantilla

1. Escoge un lote real de un producto terminado y anota arriba la planta, el producto, el código de lote y la fecha y hora en que empieza el simulacro.
2. Para cada acción, anota el responsable que asigna tu plan escrito y la sección del procedimiento que se siguió (21 CFR 117.139(b)).
3. Anota la hora en que empieza y termina cada paso y lo que encontraste (por ejemplo, a cuántos consignatarios directos pudiste notificar y si faltó información).
4. Al final, anota los cambios que hay que hacerle al plan y quién los hará; las filas en blanco sirven para pasos propios de tu plan.

Fuentes oficiales

21 CFR 117.139 (plan de retiro / recall plan)
21 CFR 117.135 (controles preventivos / preventive controls)
21 CFR 117.315 (retención / retention)
SQF Food Safety Code: Food Manufacturing, Edition 9, 2.6.3 (SQFI)
SQF Food Safety Code: Food Manufacturing, Edition 10, 2.6.3 (SQFI)

Fuentes verificadas el 11 de noviembre de 2026.

Versión en línea: stratumpr.com/plantillas/simulacro-de-retiro-de-producto

Plantilla gratis de stratumpr.com. Ajústala a tu plan de inocuidad; no lo sustituye.

Qué dice la regla

- El plan de retiro escrito debe incluir procedimientos que describan los pasos a seguir, y asignen la responsabilidad de seguirlos, para estas acciones según aplique a la planta: (1) notificar directamente a los consignatarios directos del alimento retirado, incluyendo cómo devolver o disponer del alimento afectado; (2) notificar al público sobre cualquier peligro del alimento cuando sea apropiado para proteger la salud pública; (3) realizar verificaciones de efectividad para confirmar que el retiro se lleva a cabo; y (4) disponer apropiadamente del alimento retirado, por ejemplo reprocesándolo, reelaborándolo, desviándolo a un uso que no presente un riesgo de inocuidad o destruyéndolo (21 CFR 117.139(b)).
- El plan de retiro es uno de los controles preventivos de la regla (21 CFR 117.135(c)(5)).
- El texto de 21 CFR 117.139 pide un plan escrito; no menciona simulacros. Practicarlo es una forma de comprobar que el plan funciona antes de necesitarlo.
- Si tu planta está certificada en SQF (una certificación voluntaria que piden muchos compradores, no una ley), el Código SQF de Manufactura de Alimentos, Edición 9, exige que el sistema de retiro se revise, se pruebe y se verifique como efectivo por lo menos una vez al año. La prueba debe incluir los materiales que recibes (rastreo por lo menos un paso hacia atrás) y el producto terminado (por lo menos un paso hacia adelante), y hacerse con productos de distintos turnos. Debes guardar registros de las pruebas (cláusulas 2.6.3.2 y 2.6.3.3).
- La Edición 10 del Código SQF de Manufactura de Alimentos mantiene la prueba anual y añade que debe incluir todos los componentes del programa de retiro (cláusula 2.6.3.2). Confirma con tu certificadora qué edición aplica a tu próxima auditoría.
- Los registros de la Parte 117 se guardan por lo menos 2 años después de la fecha en que se prepararon (21 CFR 117.315(a)(1)).