



VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO REQUISITOS CATEGORIA OEA SEGURIDAD Y FACILITACIÓN

Código: F-SE-039
Versión: 002
Fecha Emisión: 12/08/2013

RAZON SOCIAL DE LA EMPRESA: MAYAGUEZ


NOMBRE DEL AUDITOR: Martha Eugenia Arguello Sisa

CONTACTO: Guiovanni Guerrero y Hilda Pereira

FECHA: Miércoles 25 de Mayo del 2016

NUMERAL	DESCRIPCIÓN DEL REQUISITO	COMENTARIOS DEL AUDITOR	C	NC	NA
1	ANÁLISIS Y ADMINISTRACIÓN DEL RIESGO		0	0	0
2	ASOCIADOS DE NEGOCIO		0	0	0
3	SEGURIDAD DEL CONTENEDOR Y DEMÁS UNIDADES DE CARGA		0	0	0
4	CONTROLES DE ACCESO FISICO		0	0	0
5	SEGURIDAD DEL PERSONAL		0	0	0
6	SEGURIDAD DE LOS PROCESOS		0	0	0
7	SEGURIDAD FISICA		0	0	0
8	SEGURIDAD EN TECNOLOGIA DE LA INFORMACION		0	0	0
9	ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD Y CONCIENCIA DE AMENAZAS		0	0	0
11	SEGURIDAD SANITARIA		11	0	0
11.1	Debe asegurarse que sus proveedores de alimentos, materias primas e insumos para consumo humano cumplan íntegramente la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en la reglamentación vigente	Se observa cumplimiento a través de ficha técnica del insumo, la cual tiene todos los requerimientos de inocuidad, calidad, legal. Solicitan certificación FDA; excepto en caso de cal y azufre, certificado grado alimenticio, la adición no es directa	X		
11.2	Debe haber comunicado a sus proveedores que suministren materias primas insumos o alimentos para consumo humano que el fabricante es solidario en el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente que expide en Colombia el Ministerio de la Protección Social	Se evidencia comunicación a los proveedores de insumos	X		
11.3	Debe cumplir la reglamentación sanitaria vigente aplicable a su proceso de exportación.	Actualmente están certificados INVIMA. Se evidencia el ACTA de la visita realizada los días 4 y 5 de febrero/16 con concepto FAVORABLE. La autoridad de Control otorga la Certificación al validar el cumplimiento de la reglamentación Sanitaria	X		
11.4	Debe tener vigentes las certificaciones y/o conceptos sanitarios aplicables a su actividad.	Actualmente están certificados INVIMA. Se evidencia el ACTA de la visita realizada los días 4 y 5 de febrero/16 con concepto FAVORABLE	X		
11.5	Debe tener implementadas las Buenas Prácticas de Manufactura en su proceso de elaboración.	Tienen implementado Buenas prácticas de manufactura. Se evidencia CERTIFICACIÓN EXPEDIDA POR EL ICONTEC EN ISO 22002-1, para las líneas crudo, blanco y blanco especial. También están certificados en FSSC 22000 y ISO 22000 por el ICONTEC	X		
11.6	De acuerdo con el producto objeto de exportación y de los requisitos sanitarios de destino debe tener implementado y certificado, según corresponda, el sistema de inocuidad HACCP	Cuentan con certificación HACCP según la NTC 5830 CON EL ICONTEC, PARA CRUDO, BLANCO Y BLANCO ESPECIAL	X		
11.7	Debe almacenar su carga objeto de exportación en una bodega que tenga concepto sanitario favorable emitido por la Entidad Territorial de Salud competente en la jurisdicción	Se observa cumplimiento, soportado con el certificado de INVIMA, el cual da alcance a las bodegas y el transporte en vehículos carpados.	X		

11.8	Debe asegurarse antes del llenado, que los contenedores y demás unidades de carga reúnan las condiciones óptimas de limpieza, conservación y almacenamiento.	Se observa cumplimiento, soportado con el certificado de INVIMA, el cual da alcance a las bodegas y el transporte en vehículos carpados.	X		
11.9	Debe limitar el acceso de los empleados a las áreas críticas en términos sanitarios y de inocuidad.	Hacen el control de acceso electrónico a las áreas críticas y a través de avisos de restringido o solo personal autorizado	X		
11.10	Debe tener establecidos, documentados, implementados, mantenidos y en proceso de mejora continua, procedimientos para garantizar la integridad y seguridad de los procesos relativos a la producción, manejo, almacenamiento y transporte de la carga.	Cuentan con el Procedimiento General para Fabricación de azúcar, el cual remite a los procedimientos específicos de cada subproceso y el LOG-pos-001 Manejo Almacenamiento, preservación y despacho de azúcar	X		
11.11	Debe garantizar la capacitación en temas relacionadas con exigencias sanitarias y de inocuidad conforme la reglamentación sanitaria vigente.	Se evidencia Plan General de Capacitación de los años 2015 y 2016, GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA (Normatividad en Rotulado y etiquetado, Difusión PPR'S, BPM, FSSC 22000:2011, HACCP y Composición empaques para alimentos y normatividad aplicable). También se evidencia registro de capacitación de 100 horas; dictado en las fechas del 10 al 23 de Marzo/ 16, tema lineamientos básicos del sistema de gestión de inocuidad bajo ISO 22000, PPR'S Y HACCP, que permita entender la importancia de aplicar dichos lineamientos para garantizar el adecuado funcionamiento. Se observaron las competencias del capacitador	X		

		RESUMEN DEL CUMPLIMIENTO REQUISITOS OEA CAPITULO XI SEGURIDAD SANITARIA					Código: F-SE-039 Versión: 002 Fecha Emisión: 12/08/2013	
NUM.	CAPITULO	CU	NC	N/A	Total Preguntas	Preguntas Validadas	Puntaje	%
I	Análisis y administración del riesgo	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
II	Asociados de negocio	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
III	Seguridad del Contenedor y demás Unidades de Carga	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
IV	Controles de Acceso Físico	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
V	Seguridad del Personal	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
VI	Seguridad de los Procesos	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
VII	Seguridad Física	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
VIII	Seguridad en Tecnología de la Información	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
IX	Entrenamiento en Seguridad y Conciencia de Amenazas	0	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!
XI	Seguridad Sanitaria	11	0	0	11	11	11	100
Totales	11	0	0	11	11	11		
Porcentajes Totales	100%	0%	0%				100%	
RESUMEN								
TOTAL GENERAL	11							
PORCENTAJE TOTAL	100%							

