



RESUMEN EJECUTIVO SOBRE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS OEA

Código: F-SE-039
Versión: 001
Fecha Emisión: 12/08/2013

RAZON SOCIAL DE LA EMPRESA: OLMUE COLOMBIA S.A.S.

NOMBRE DEL AUDITOR: Martha Eugenia Arguello

CONTACTO: Zulay Espejo

FECHA: Agosto 19 del 2016

1. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Diagnóstico fundamentado en el Decreto 3568 del 27 de Septiembre del 2011, modificado por el Decreto 1894 del 2015; la Resolución 000015 del 17 de Febrero del 2016, "Por la cual se reglamenta **"Requisitos Mínimos para Exportador"**".

Se comparó los requisitos OEA con la evidencia mostrada por la compañía; de igual forma se observó el desarrollo de la operación en sitio, en especial lo inherente a exportación y trazabilidad de la carga mediante las herramientas y procedimientos existentes; por otro lado, se entrevistó a quienes participan en los procesos, indagando sobre procedimientos documentados y conocimiento de los mismos.

2. ASPECTO RELEVANTES


La Compañía cuenta con una moderna planta y tecnología, a la vanguardia del comercio exterior.


3. HALLAZGOS

Se evidencia un (1) hallazgo no conforme, con relación al Capítulo de SEGURIDAD SANITARIA, evaluado en este archivo de Excel porque el resto de hallazgos están descritos en el aplicativo PVP de AES.

4. CONCLUSIONES

En lo Relativo a SEGURIDAD SANITARIA, según los requisitos del Operador Económico Autorizado, se encuentran en un 91 por ciento de cumplimiento.

		VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO REQUISITOS OEA			Código: F-SE-039 Versión: 001 Fecha Emisión: 12/08/2013	
RAZON SOCIAL DE LA EMPRESA: OLMUE COLOMBIA S.A.S						
NOMBRE DEL AUDITOR: Martha Eugenia Arguello						
CONTACTO: Zulay Espejo						
FECHA: Agosto 19 del 2016						
NUMERAL	ELEMENTO	REQUISITO	COMENTARIOS DEL AUDITOR	C	NC	NA
11	CAPITULO XI. DE LA SEGURIDAD SANITARIA					
El Exportador de alimentos, materias primas e insumos para consumo humano:						
11.1	SEGURIDAD SANITARIA	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	Cuentan con programa de control de proveedores y cada uno tiene unos requerimientos a cumplir según la reglamenta ción vigente que le aplique	X		
11.2	SEGURIDAD SANITARIA	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	No se evidencia cumplimiento a lo descrito en este requisito		X	
11.3	SEGURIDAD SANITARIA	Debe cumplir la reglamentación sanitaria vigente aplicable a su proceso de exportación.	Se evidencia concepto favorable por parte del INVIMA que cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias. De fecha 27 de Enero del 2016. Dicha visita es anual	X		
11.4	SEGURIDAD SANITARIA	Debe tener vigentes las certificaciones y/o conceptos sanitarios aplicables a su actividad.	Se cuenta con certificación BRC-GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY. Para esta certificación se requiere tener la implementación HACCP y BPM. También cuentan con certificación KASHRUT (comunidad árabe)	X		
11.5	SEGURIDAD SANITARIA	Debe tener implementadas las Buenas Prácticas de Manufactura en su proceso de elaboración.	Aplican buenas practicas de Manufactura	X		
11.6	SEGURIDAD SANITARIA	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	Se cuenta con certificación BRC-GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY. Para esta certificación se requiere tener la implementación HACCP y BPM	X		
11.7	SEGURIDAD SANITARIA	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 evidenció que la bodega de exportación tiene concepto favorable emitido por el INVIMA.	X		
11.8	SEGURIDAD SANITARIA	Debe asegurarse antes del llenado, que los contenedores y demás unidades de carga reúnan las condiciones óptimas de limpieza, conservación y almacenamiento.	Se cuenta con un instructivo Verificación de limpieza contenedores para exportacion INOL-CP-028 de vericacion higienica del contenedor y los registros se hacen en el formato: Verificación de condiciones higienicas del contenedor codigo FOOL-CP-022	X		
11.9	SEGURIDAD SANITARIA	Debe limitar el acceso de los empleados a las áreas críticas en términos sanitarios y de inocuidad.	Se evidenció control de acceso a los visitantes que requieren ver el proceso productivo en el area donde se recibe la materia prima, almacenamiento y embalaje de la carga objeto de exportación	X		
11.10	SEGURIDAD SANITARIA	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.	Se evidencia Procedimiento Operativo del area de producción PROL-PN-001 VERSION 2 e Instructivo: Despacho de Producto Terminado INOL-PN-016, el cual aplica para el despacho de producto terminado en la cava de -20 grados centigrados hasta el sellado del contenedor transportador.	X		
11.11	SEGURIDAD SANITARIA	Debe garantizar la capacitación en temas relacionadas con exigencias sanitarias y de inocuidad conforme la reglamentación sanitaria vigente.	Se evidencia capacitación en temas relacionados con exigencias sanitarias y de inocuidad	X		

		RESUMEN DEL CUMPLIMIENTO REQUISITOS OEA					Código: F-SE-039 Versión: 001 Fecha Emisión: 12/08/2013	
NUM.	CAPITULO	CU	NC	N/A	Total Preguntas	Preguntas Validadas	Puntaje	%
I	De la Administración y Gestión de la Seguridad	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
II	Asociados de Negocio	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
III	Seguridad del Contenedor y demás Unidades de Carga	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
IV	Controles de Acceso Físico	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
V	Seguridad del Personal	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
VI	Seguridad de los Procesos	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
VII	Seguridad Física	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
VIII	Seguridad en Tecnología de la Información	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
IX	Entrenamiento en Seguridad y Conciencia de Amenazas	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
X	Seguridad Fitosanitaria y Zoonosanitaria	0	0	0	0	0	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
XI	Seguridad Sanitaria	10	1	0	11	11	0,90909091	91
Totales		10	1	0	11	11	#¡DIV/0!	
Porcentajes Totales		8%	1%	0%	120		100%	
RESUMEN								
TOTAL GENERAL		11						
PORCENTAJE TOTAL		100%						

