

PARA: GERENCIA COMERCIAL
DE: SUBGERENCIA

ASUNTO: REQUERIMIENTO CLIENTE

Este documento se realiza con el objeto de atender requerimiento del cliente, para evaluar el cumplimiento en nuestras instalaciones respecto a las disposiciones de la Resolución 000683 del 28 de marzo de 2012, del Ministerio de Salud y Protección Social.

Se concibe en concordancia al texto la Resolución, tratando de enunciar y/o evidenciar el estatus en Proempaques, respecto al cumplimiento. Este documento es informativo y no puede representar compromiso alguno ante entes de control y vigilancia

RESOLUCION No. 000683 de 2012

OBJETO

Establecer el REGLAMENTO TECNICO, establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

CAPITULO II PROHIBICIONES
Proempaques, cumple este capítulo.

CAPITULO III RECICLADO Y REUTILIZACION
Utilizamos Cores de plástico (cuya fabricación ocurre con polímeros recuperados), en Proempaques se lleva a cabo proceso de higienización correspondiente.

CAPITULO IV AUTORIZACION DE SUSTANCIAS
Proempaques, cumple este capítulo.

TITULO III **CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE**

Proempaques S.A.S, viene desarrollando la implementación de las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), desde hace 10 (diez) meses y en coherencia a los requisitos establecidos en este Reglamento Técnico, nos permitimos referir los siguientes avances:

Educación y Capacitación: Proempaques tiene estructurado un programa de capacitación continuo en temas higiénico sanitarios.

Edificaciones e Instalaciones: Proempaques cumple con la estructura necesaria y ha venido desarrollando un plan de inversión que le permitirá mejorar áreas, en el sentido de viabilizar mejores técnicas para la limpieza.

CAPITULO I ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

Proempaques se encuentra certificada bajo los estándares de la norma ISO 9001 v. 2008, lo cual nos permitió homologar este capítulo a nuestro SGC y cumplimos a cabalidad sus requisitos.

CAPITULO II REQUISITOS

- Las materias primas utilizadas se encuentran en las listas positivas de la FDA
- En nuestro proceso de producción no utilizamos agua
- Tenemos prácticas implementadas para evitar la contaminación cruzada
- Hay condiciones sanitarias adecuadas
- Hay zona identificada para el producto No Conforme debidamente segregada
- Existen los procedimientos documentados que soportan la operación productiva, las tareas de planificación y programación, para la homologación de materias primas e insumos,
- Se encuentra documentado el procedimiento de Control de cambio donde considera el impacto de los cambios de Materia prima, respecto a la calidad, desempeño, composición y cumplimiento de las regulaciones del material objeto del cambio
- Con relación al almacenamiento y transporte, la compañía cuenta con las áreas suficientes y dedicadas de manera exclusiva al almacenamiento de materias primas.
- Ya implementamos el artículo 15, con relación a Rotulado y Etiquetado y leyendas obligatorias.
- Los protocolos de transporte se atienden en debida forma, garantizando que nuestros productos no son movilizados con sustancias peligrosas u otras que por su naturaleza representen posible riesgo de contaminación.

CAPITULO III ROTULADO O ETIQUETADO Y LEYENDAS OBLIGATORIAS.

- Proempaques realiza una adecuada y consistente identificación de todas sus materias primas, permitiendo hacer trazabilidad.
- Se cuenta con rotulación “para contacto con alimentos y bebidas”

CAPITULO IV TRAZABILIDAD

Proempaques asegura la trazabilidad en todas las etapas del proceso.

Por último Proempaques ya cuenta con los resultados de los Análisis de Migración por cada estructura de laminación que se fabrica.