

## Diagnóstico FSSC 22000 V5.1 ONTOP NUTRITION S.A. DE C.V

### CONTENIDO

1. Objetivos
2. Alcance
3. Fechas y sitio
4. Metodología
5. Normas de referencia
6. Cumplimiento con el sistema FSSC 22000
7. Programas de Pre-requisitos aplicables
8. Conclusiones y resultados
- 9.

#### 1. OBJETIVOS:

Verificar si el entorno de trabajo y los procesos actuales cumplen con los requisitos de todos los elementos de un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria basado en FSSC 22000 V5.1.

#### 2. ALCANCE

Fabricación, almacenaje y comercialización de crema de cacahuete natural y saborizadas.

Sitio:

- Segundo callejón Lago Mayor Número 25, Colonia San Juanico, Miguel Hidalgo 11440, Ciudad de México.

#### 3. FECHAS

**Fecha:** 02 y 03 de Junio 2022

Evaluador: Ivonne Hernández

#### 4. METODOLOGÍA

La evaluación de los procesos se llevó a cabo a través de entrevistas con el personal, tomando muestras de la documentación existente y utilizada por el personal como evidencia documental que soporta a los procesos. Los resultados de las entrevistas y la revisión documental fueron comparados con los requisitos de ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1 y Requisitos adicionales de FSSC 22000 v5.1 verificándose su cumplimiento.

El nivel de cumplimiento se ponderó de acuerdo con la siguiente tabla de criterios:

Nivel de Cumplimiento	Descripción
1	No existe evidencia de cumplimiento.
2	Se cuenta con el requisito documentado, pero existen inconsistencias en el cumplimiento.
3	Se da cumplimiento consistente y existen los registros necesarios.
4	Se analiza la información y es utilizada para la mejora del Sistema.
5	La mejora continua es un proceso sistemático implementado.

#### 5. NORMAS DE REFERENCIA

- ISO 22000:2018 Sistema de Gestión de Inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
- ISO/TS 22002-1: 2009 Programas de Pre requisitos sobre seguridad alimentaria. Parte 1 Fabricación de alimentos para consumo humano.
- Requisitos Adicionales FSSC V5.1.

#### 6. CUMPLIMIENTO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD FSSC 22000

A continuación, se muestra el resumen del cumplimiento actual con respecto a los requisitos del estándar.

El cumplimiento actual a los requisitos de ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1 y Requisitos adicionales de FSSC V5.1 es de **1.8** de un total de **5.0**. Para lograr la certificación es necesario obtener una calificación **mínima de 3**.

Evaluador: Ivonne Hernández

Cláusula	Desempeño Óptimo	Meta mínima	Desempeño actual del SGIA
Contexto de la Organización	5	3	2.3
Liderazgo	5	3	2.3
Planificación	5	3	1.7
Apoyo	5	3	2.1
Operación	5	3	1.7
Evaluación de desempeño	5	3	2.0
Mejora	5	3	1.3
Requisitos adicionales	5	3	1.4
<b>Promedio Total:</b>			<b>1.8</b>

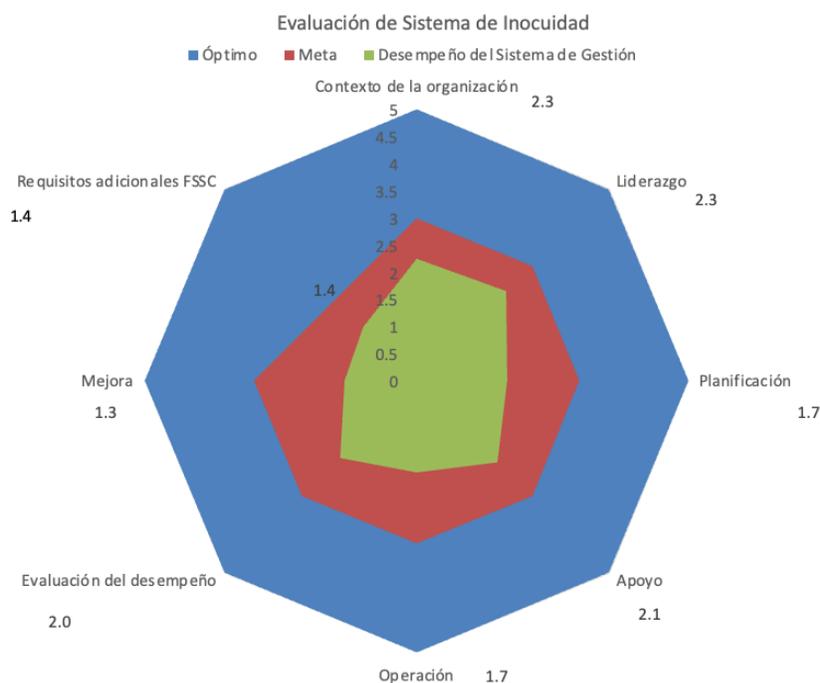


Gráfico 1. Resultados de evaluación del sistema FSSC 22000 V5.1

Evaluador: Ivonne Hernández

## **7. PROGRAMAS DE PRE-REQUISITOS APLICABLES**

1. Construcción y diseño de instalaciones
2. Construcción, diseño de la planta y espacios de trabajo
3. Servicios – aire, agua, energía
4. Disposición de desechos
5. Mantenimiento
6. Gestión de materiales comprados
7. Medidas para prevenir la contaminación cruzada
8. Limpieza y sanitización
9. Control de plagas
10. Higiene del personal e instalaciones para el personal
11. Retrabajo (reproceso)
12. Procedimiento de retiro del producto
13. Almacenamiento y transporte
14. Información del producto, advertencias a consumidores
15. Defensa alimentaria

## **8. CONCLUSIONES Y RESULTADOS**

Durante la implementación del proyecto es necesario que la planta ejecute las siguientes actividades:

### **8.1 CAPACITACIÓN REQUERIDA**

- ✓ Interpretación de FSSC 22000 v5.1
- ✓ Taller HACCP basado en ISO 22000:2018
- ✓ Taller de Gestión de Riesgos y Oportunidades
- ✓ Taller de ISO/TS 22002-1
- ✓ Cultura de Inocuidad

Evaluador: Ivonne Hernández

- ✓ Defensa alimentaria
- ✓ Fraude alimentario
- ✓ Formación de auditores internos
- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura
- ✓ Acciones correctivas y preventivas

## 8.2 ACCIONES NECESARIAS:

Se requiere actualización y/o elaboración de los siguientes documentos:

- Actualizar el contexto de la organización.
- Incluir partes interesadas internas y externas. Identificar los requisitos del cliente y los requisitos legales y reglamentarios aplicables.
- Actualizar el mapa de procesos (identificar procesos estratégicos, procesos productivos y procesos de apoyo) identificar sus interacciones para el sistema de gestión de inocuidad.
- Establecer las actividades necesarias para el logro de los objetivos de inocuidad.
- Actualizar el organigrama.
- Actualizar las descripciones de puesto para incluir suplente, definir responsabilidades y autoridades, definir la formación y habilidades necesarias.
- Establecer la competencia necesaria para el equipo de inocuidad.
- Documentar la designación del líder de Inocuidad.
- Desarrollar las atapas previas al análisis de peligros
- Elaborar el Plan de control de peligros, establecer los límites críticos para los PCCs y definir los criterios de acción para el PPRO identificados.
- Definir el plan de verificación y validación a: PPR's, PPRO, PCC.
- Documentar la metodología para la Gestión de riesgos y oportunidades.
- Identificar y determinar las acciones para abordar los riesgos.
- Actualizar Manual del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria
- Actualizar Planificación de cambios
- Documentar procedimiento de Cultura de Inocuidad
- Comunicación interna y externa
- Preparación y respuesta ante emergencias
- Documentar procedimiento de Metodología HACCP
- Acciones correctivas
- Correcciones
- Manejo de producto potencialmente no inocuo
- Hacer Auditoria internas
- Documentar procedimiento de Análisis de datos
- Documentar procedimiento de Mejora Continua
- Hacer la evaluación de riesgos de los alrededores de la planta
- Establece los patrones de movimiento de materiales, productos y personas, permitiendo un flujo lógico y una distribución que permita actividades adecuadas de limpieza.
- Hacer plano de abastecimiento y distribución de servicios
- Hacer la evaluación de riesgo para identificar las potenciales fuentes de contaminación

Evaluador: Ivonne Hernández

- Desarrollar instrucción de uso de medidor de cloro.
- Hacer análisis de agua en cumplimiento a la NOM 127.
- Hacer estudio de calidad del aire.
- Implementar registro de destrucción de etiquetas designadas como desecho.
- Documentar controles para el retiro de desechos de sanitario y comedor de tal manera que se prevenga la contaminación cruzada.
- Implementar verificación de condiciones de almacenamiento.
- Mantener evidencia de los materiales de construcción de las superficies en contacto con los alimentos.
- Asegurar la conformidad de los químicos grado alimenticio.
- Documentar evaluación de riesgo de las materias primas, material de empaque y servicios.
- Desarrollar especificaciones de los servicios.
- Documentar los lineamientos para el retrabajo.
- Documentar procedimiento de Defensa Alimentaria.
- Documentar procedimiento para la prevención de fraude alimentario.
- Documentar uso de logo de FSSC.
- Actualizar procedimiento Control de alérgenos para incluir listado de alérgenos de acuerdo con FDA, establecer controles para la prevención de contaminación cruzada.
- Mantener evidencia de la capacitación del personal en el manejo de alérgenos.
- Documentar procedimiento de monitoreo ambiental.
- Documentar plan de monitoreo ambiental.
- Hacer análisis de superficies inertes y vivas de acuerdo con el programa.
- Documentar lineamiento de para la verificación de FEFO y FIFO.

### 8.3 DESARROLLO DE MEJORAS FÍSICAS E INVERSIONES

- Acondicionar flujo de acceso peatonal a la planta, actualmente se hace por un pasillo marcado por material de empaque y la zona de lavado de equipos y utensilios, actividad que no permite una protección adecuada del material de empaque.
- Colocar cortina hawaiana en puerta metálica que sirva como protección durante las actividades de recibo de materia prima, material de empaque y entrega de producto terminado.
- El espacio de almacenamiento es limitado, por lo que se obstruyen equipos de monitoreo para el control de plagas, no favorece actividades de limpieza e inspección.
- Pisos y paredes de almacenes están contruidos de azulejo por lo que algunos se observan rotos, astillados o deteriorados por los mismos químicos de limpieza.
- Reforzar la delimitación para al almacenamiento de materias primas alérgenas
- Cambio de botes de basura por botes de pedal o de balancín. Los botes de basura deben estar identificados y con bolsa.
- Acondicionar la estación de lavado de manos con grifos que no sean de activación manual.
- Hacer el cambio de esponjas de lavado.
- Contar con el espacio suficiente para la separación de utensilios de limpieza y utensilios de proceso (cucharones, pala, etc) no se toquen en los estantes de almacenamiento.
- Respetar el código de colores en el uso de cubetas y trapos de limpieza.

Evaluador: Ivonne Hernández

### **Sanitarios y vestidores**

- El sanitario tiene acceso al almacén, separado por una cortina hawaiana, no cuenta con sistema de extracción.

### **Comedor**

- Es de acceso directo al almacén / Evaluar clausurar el comedor
- Pared dañada por humedad
- No tiene ventilación
- Acondicionar el comedor para el almacenamiento de alimentos

### **Laboratorio de Microbiología**

- Incluir en el programa la limpieza del techo de laboratorio.
- Establecer la ropa de trabajo y EPP necesario para el laboratorio.
- Identificar zonas de trabajo
- Establecer controles para el manejo, almacenamiento y desecho de muestras de retención

### **Zona de lavado**

- El área de lavado no tiene un drenaje adecuado para prevenir encharcamientos y proliferación de plagas.
- Limpieza de paredes

### **Producción**

- Evitar colocar equipos arriba de tambos de producto a granel o vacíos
- Colocar base para las basculas y evitar manipularlas o hacer el pesado sobre tambos.

### **Estudios / Análisis por tercería**

- Análisis de calidad de agua
- Análisis de calidad del aire
- Análisis de producto terminado
- Análisis de superficies inertes
- Análisis de superficies vivas
- Análisis del personal

Nota: Los análisis se deberán llevar a cabo por laboratorios acreditados bajo ISO 17025.

Evaluador: Ivonne Hernández



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por : Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
<b>Sección IV</b>		<b>Contexto de la organización</b>			<b>2,3</b>
4.1	N/A	Comprensión de la organización y su contexto	Entendimiento de la organización y su contexto FO-CA-01, Fecha de revisión 26/04/22	Documentar la metodología bajo la cual se esta identificando el contexto de la organización. Incluir factores seguridad cibernética y fraude alimentario, defensa alimentaria y contaminación intencional. Incluir lineamientos de revisión y actualización	<b>2</b>
4.2	N/A	Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas	Partes Interesadas relevantes FO-CA-02, Fecha de revisión 26/04/22	Incluir partes interesadas internas y externas Identificar los requisitos del cliente y los requisitos legales y reglamentarios aplicables Incluir lineamientos de revisión y actualización	<b>2</b>
4.3	N/A	Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos	El alcance lo han definido como Almacenaje, fabricación y comercialización de crema de cacahuete natural y saborizadas, sin conservadores ni azúcares añadidos, para consumo del público en general.	Actualizar alcance	<b>3</b>
4.4	N/A	Sistema de gestión de inocuidad alimentaria.	Diagrama de interacción de proceso FO-CA-05 Fecha de revisión 26/04/22 En el cual están identificando los procesos: Comercial, Diseño y Desarrollo de nuevos productos, producción, almacenamiento y distribución, servicio técnico, aseguramiento de calidad, compras, mantenimiento, metrología, inocuidad, recursos humanos.	Actualizar de acuerdo a los procesos existentes dentro de la organización. Incluir su interacción y retroalimentación con las partes interesadas.	<b>2</b>



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por: Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
<b>Sección V</b>			<b>Liderazgo</b>		<b>2.3</b>
5.1	N/A	Liderazgo y compromiso	La Dirección muestra compromiso en la implementación del sistema de gestión	Actualizar el manual para documentar cómo se da cumplimiento al requisito de liderazgo y compromiso de la Alta Dirección	2
5.2	N/A	Política 5.2.1 Establecimiento de la política de inocuidad alimentaria 5.2.2 Comunicación de la política de la inocuidad alimentaria	Se cuenta con política de calidad e inocuidad vigente en cumplimiento a los requisitos de ISO 22000:2018 Se muestra evidencia de difusión en exámenes	Mantener evidencia consistente de la difusión y entendimiento de la política.	3
5.3	N/A	Roles, responsabilidades y autoridades en la organización	Se tiene documentado Organigrama No se tienen descripciones para el total de puestos definidos. En el Manual de Calidad e inocuidad se hace mención a la asignación del líder de inocuidad. No existe un nombramiento formal y no se ha definido la competencia necesaria para el líder de inocuidad.	Actualizar el organigrama Actualizar las descripciones de puesto para incluir suplente, definir responsabilidades y autoridades, definir la formación y habilidades necesarias Establecer la competencia necesaria para el equipo de inocuidad. Documentar la designación del líder de Inocuidad	2



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por: Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
<b>Sección VI</b>		<b>Planificación</b>			<b>1.7</b>
6.1	N/A	Acciones para abordar riesgos y oportunidades 6.1.2 Planificación de los riesgos y oportunidades 6.1.3 Acciones para abordar riesgos y oportunidades	No se cuenta con una metodología para la identificación de riesgos y oportunidades	Documentar procedimiento de Identificación de riesgos y oportunidades - Identificar y evaluar los riesgos identificados de las cuestiones internas y externas - Identificar los riesgos y oportunidades identificadas de las partes interesadas - Identificar los riesgos y oportunidades de cada proceso Definir las medidas de control y las actividades de verificación de la eficacia.	1
6.2	N/A	Objetivos del SGIA y planificación para alcanzarlos	Objetivos de calidad e inocuidad FO-CA-70 Se tienen identificados los objetivos No se tiene seguimiento a los objetivos	Documentar las actividades necesarias para el logro de los objetivos Mantener evidencia consistente de su medición	2
6.3	N/A	Planificación de los cambios	Manejo y Control de cambios PG-CA-71 Fecha de revisión 01/05/2022 Se consideran cambios documentales, cambios en el proceso y maquinaria y cambios del personal	Actualizar documento ampliando alcance en cambios que puedan impactar el desempeño del sistema de gestión, establecer responsabilidades y autoridades de proyectos de cambio, canales de comunicación, recursos necesarios, actividades necesarias para asegurar la integridad del sistema y método de seguimiento.	2



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por: Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
<b>Sección VII</b>		<b>Apoyo</b>			<b>2.1</b>
N/A	Recursos 7.1.1 Generalidades	Menciona el manejo de recursos financieros	Hacer referencia en el manual de la gestión de recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento, actualización del sistema de gestión.	<b>3</b>	
N/A	7.1.2 Personal	Procedimiento de Recursos Humanos PG-RH-37 Fecha de revisión 28/04/2022 Organigrama documentado	Actualizar Organigrama	<b>2</b>	
N/A	7.1.3 Infraestructura	Programa de mantenimiento anual PR-MN-87 Historial de maquinaria PR-MN-93 Verificación de arranque de mantenimiento FO-MN-90 Orden de trabajo de mantenimiento Programa de Calibración y/o mantenimiento para dispositivos de seguimiento y medición	Actualización de procedimiento estableciendo actividades de mantenimiento interno preventivo y correctivo. Establecer lineamientos para el mantenimiento preventivo y correctivo externo Actualizar programa de mantenimiento, considerando mantenimiento de equipos, edificio, transporte, tecnologías de la información y la comunicación, hardware y software	<b>2</b>	



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por: Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
7.1	N/A	7.1.4 Entorno de trabajo	En el manual de gestión de Calidad e inocuidad se define un ambiente de trabajo adecuado mediante el pre requisito de limpieza.	Actualizar el manual para hacer referencia a factores sociales, psicológicos y físicos. Continuar con la implementación de NOM-035-STPS Desarrollar código de ética Hacer estudio de iluminación	2
	N/A	7.1.5 Elementos desarrollados externamente del SGIA	No aplica	Colocar la no aplicabilidad en el Manual de Gestión	NA
	N/A	7.1.6 Control de procesos, productos o servicios provistos externamente	Procedimiento de Compras PG-CO-15 Fecha de revisión 27/04/2022. Describe los requisitos para dar de alta un nuevo proveedor, evaluación de proveedores de materia prima Lista de proveedores autorizados FO-CA-18	Implementar la evaluación de proveedores de MP implementar la lista de proveedores autorizados Diseñar la evaluación de proveedores de servicio Desarrollar la especificación de servicios de: - Químicos de limpieza - Adquisición de equipos de laboratorio - Análisis de laboratorio - Fletes - Capacitación / Asesoría y Auditoría - Mantenimiento - Estudios de laboratorio para el personal - Calibración - Control de plagas	2
7.2	N/A	Competencia	Procedimiento de Recursos Humanos PG-RH-37 Fecha de revisión 28/04/2022  No se ha determinado la competencia necesaria para los proveedores.	Actualizar procedimiento definiendo la eficacia de la capacitación dada. Incluir la matriz de competencias Actualizar programa de capacitación mantener evidencia consistente de la aplicación de exámenes y evaluación posterior a la capacitación.  Definir la competencia necesaria para los proveedores.	2

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
7.3	N/A	Conciencia	En entrevista al personal, se menciona que se hacen dinámicas en equipo para reforzar conceptos de calidad e inocuidad.	Documentar procedimiento de Cultura de inocuidad	1
7.4	N/A	Comunicación 7.4.1 General 7.4.2 Comunicación externa 7.4.3 Comunicación interna	Se cuenta con formato de matriz de comunicación FO-CA-51 Lista de contactos internos y externos FO-CA-112	Implementar formatos considerando las partes interna y externas	2
7.5	N/A	Información documentada 7.5.1 Generalidades 7.5.2 Creación y actualización 7.5.3 Control de la información documentada	Elaboración de procedimientos PG-CA-00 Control de documentos PG-CA-54 Catálogo de firmas autorizadas FO-CA-18 Solicitud de modificación de documentos FO-CA-74 Lista de distribución de documentos FO-CA-76 Control de registros PG-CA-55 Manejo de sellos IT-CA-72	Actualizar lista de documentos internos por códigos que durante la revisión no coincidieron Hacer la lista de documentos externos Eliminar el uso de corrector en registros	3
<b>Sección VIII</b>		<b>Operación</b>			1.7
8.1	N/A	Planificación y control operacional	Plan de calidad de producto terminado PC-CA-29 Plan de calidad de materia prima y materiales PC-CA-28 Formulas de producción a granel FO-ID-10 Orden de producción FO-PR-01 Orden de producción envasado FO-PR-02	Mantener registros consistente de la operación de acuerdo al plan de calidad definido Incluir criterios de inocuidad para su liberación en características físicas, químicas y microbiológicas s	2
	N/A	Programas de prerrequisitos / ISO TS 22002-1	Se cuenta con Manual de PPRs	Documentar selección de Selección de PPRs	2
	4)	Construcción y diseño de las instalaciones	Manual de PPRs apartado: 1.- Construcción y disposición de edificios  - Los límites de la planta están claramente definidos - Pisos y paredes del área de producción lisos y de fácil limpieza.  No se han identificado las fuentes potenciales de contaminación de los alrededores de la planta.	Hacer la evaluación de riesgos de los alrededores de la planta	2



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por: Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
	5)	Construcción y diseño de la planta y espacios de trabajo	<p>Manual de PPRs apartado: 2.- Diseño de locales y áreas de trabajo</p> <p>- El espacio de almacenamiento es limitado, por lo que se obstruyen equipos de monitoreo para el control de plagas, no favorece actividades de limpieza.</p>	<p>Establece los patrones de movimiento de materiales, productos y personas, permitiendo un flujo lógico y una distribución que permita actividades adecuadas de limpieza.</p> <p>Laboratorio: Incluir la limpieza del techo en el programa de limpieza. Establecer la ropa de trabajo y EPP necesario para el laboratorio. Identificar zonas de trabajo Establecer controles para el manejo, almacenamiento y desecho de muestras de retención No reutilizar envases de químicos (jabón para el lavado de manos).</p>	2
	6)	Servicios: aire, agua y energía	<p>Manual de PPRs apartado: 3.- Servicios Agua</p> <p>- Análisis de agua FO-CA-86 - Monitoreo de agua FO-CA-85 Calidad de aire y ventilación - Áreas como sanitarios, vestidores y comedor sin ventilación adecuada. - No existe evidencia de análisis de aire ambiente Aire comprimido y otros gases - Uso de aire comprimido sin contacto con el alimento Iluminación - La iluminación es adecuada</p>	<p>Hacer plano de abastecimiento y distribución de servicios Hacer la evaluación de riesgo para identificar las potenciales fuentes de contaminación Desarrollar instrucción de uso de medidor de cloro Hacer análisis de agua en cumplimiento a la NOM 127 Hacer estudio de aire Mantener evidencia del tipo de material de las luminarias, asegurando que éste prevenga la contaminación del producto en caso de rotura.</p>	2
	7)	Disposición de desechos	<p>Manual de PPRs apartado: 4.- Disposición de desechos</p>	<p>Implementar registro de destrucción de etiquetas designadas como desecho. Documentar controles para el retiro de desechos de sanitario y comedor de tal manera que se prevenga la contaminación cruzada.</p>	2



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández

Revisado por: Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
8.2	8)	Adecuación de Equipo y Mantenimiento	<p>Manual de PPRs apartado: 5.- Mantenimiento            Los equipo en contacto con el producto se observan libres de óxido y corrosión            Programa de mantenimiento anual PR-MN-87            Historial de maquinaria PR-MN-93            Verificación de arranque de mantenimiento FO-MN-90            Orden de trabajo de mantenimiento            Programa de Calibración y/o mantenimiento para dispositivos de seguimiento y medición</p>	<p>Mantener evidencia de los materiales de construcción de las superficies en contacto con los alimentos:            Incluir en el programa de mantenimiento la cisterna y desagües.            Documentar actividades de lubricación de equipos posterior a las actividades de limpieza. Mantener evidencia que los lubricantes son grado alimenticio            Incluir en el programa el mantenimiento del tamiz (PPRO) y detector de metales (PCC).            Documentar en el procedimiento de mantenimiento las prácticas de higiene que se deberán seguir para evitar contaminación cruzada por actividades de mantenimiento. Dar a conocer las buenas prácticas a los proveedores de mantenimiento.            Establecer controles para las reparaciones temporales            Modificar la orden de mantenimiento de tal manera que permita verificar la limpieza posterior a las actividades de limpieza.</p>	2
	9)	Gestión de los materiales comprados	<p>Manual de PPRs apartado: 7.- Requisitos de ingreso de materiales            Procedimiento de Compras PG-CO-15 Fecha de revisión 27/04/2022. Describe los requisitos para dar de alta un nuevo proveedor, evaluación de proveedores de materia prima            Inspección sanitaria de transporte FA.-CA-99            Se toma como referencia la entrada de Cacao el 06/04/2022, el check list indica que se recibe con certificado de calidad y no fue así para producto terminado no se hacen análisis de calidad y coloca en el check list que si.            No en todos los casos se hace una inspección del transporte ya que no esta el responsable</p>	<p>Documentar evaluación de riesgo de las materia primas, material de empaque y servicios identificando su potencial para el el producto final. Incluyendo la capacidad de proveedor de cumplir con las especificaciones de calidad e inocuidad.            Establecer la frecuencia de inspección de la materia prima y material de empaque            Actualizar Inspección sanitaria de transporte FA.-CA-99            Capacitar a uno más personas para la inspección de transporte de acuerdo a las necesidades para asegurar que la revisión se haga en todos los casos y empezar a generar evidencia consistente de la recepción de materiales</p>	3

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
	10)	Medidas para prevención de la contaminación cruzada	<p>Manual de PPRs apartado: 8.- Contaminación cruzada</p> <p>Contaminación microbiológica: no está documentado.</p> <p>Contaminación cruzada física: - Lista de verificación de inventario para control de vidrio, plástico quebradizo y cerámica FO-CA-104</p> <p>Contaminación química: Se tienen documentados los alérgenos presentes en el producto. El etiquetado cuenta la declaración de alérgenos</p> <p>Durante recorrido se observa tarima de alérgenos en contacto con materia prima que no lo es.</p>	<p>Hacer el plano de los patrones de movimiento de materiales, producto, desechos y personas Hacer el análisis de riesgo de contaminación cruzada</p> <p>Documentar medidas para la prevención de la contaminación cruzada microbiológica e implementar medidas.</p> <p>Actualizar procedimiento Control de alérgenos para incluir listado de alérgenos de acuerdo a FDA, establecer controles para la prevención de contaminación cruzada. Mantener evidencia de la capacitación del personal en el manejo de alérgenos.</p> <p>Eliminar el uso de chinchetas en el pizarrón del almacén.</p>	2
	11)	Limpieza y desinfección	<p>9. Limpieza y sanitización</p> <p>Plan de limpieza de producción PL-CA-08 / Formato de limpieza FO-PR-60</p> <p>Plan de limpieza de almacén 1 y 3 PL-CA-09 / Formato de limpieza FO-PR-62</p> <p>Plan de limpieza de almacén 2 PL-CA-010 / Formato de limpieza FO-PR-63</p> <p>Plan de limpieza de oficinas administrativas 2 PL-CA-11 / Formato de limpieza FO-PR-64</p> <p>Plan de limpieza de oficina, comedor, baño, y vestidor PL-CA-12 / Formato de limpieza FO-PR-65</p> <p>Plan de limpieza de extintores PL-CA-13 / Formato de limpieza FO-PR-61</p> <p>Plan de limpieza de laboratorio PL-CA-14 / Formato de limpieza FO-PR-66</p>	<p>Terminar los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. Mantener evidencia que los químicos de limpieza son grado alimenticio, mantenerlos bajo llave y cuadrar que sean usados en cantidades establecidas por el fabricante.</p> <p>Hacer el cambio de esponjas de lavado Contar con el espacio suficiente para la separación de utensilios de limpieza y utensilios de proceso (cucharones, pala, etc) no se toquen en los estantes de almacenamiento. Respetar el código de colores en el uso de cubetas y trapos de limpieza.</p>	2
	12)	Control de Plagas	<p>Manual de PPRs apartado: 10. Control de Plagas</p> <p>Se cuenta con especificación de control de plagas Carpeta de servicio</p>	<p>Solicitar evaluación de riesgo Solicitar gráficos de tendencia Eliminar los claros de cortina metálica en la zona de lavado Evitar la obstrucción de estaciones de monitoreo Evaluar con el técnico acciones por la presencia de moscos en almacén y producción.</p>	3

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
	13)	Higiene del personal e Instalaciones para el personal	Manual de PPRs apartado: 11. Buenas prácticas de higiene, comportamiento y conducta	<p>Cumplir con lo establecido en su procedimiento sobre el examen médico inicial y los análisis médicos del personal anuales.</p> <p>Hacer evaluación de riesgo para ropa de trabajo y equipo de protección personal necesarios para producción y almacén.</p> <p>Documentar reglamento para el uso de comedor</p> <p>Implementar cuestionario de salud para proveedores y visitantes.</p> <p>Acondicionar la estación de lavado de manos con grifos que no sean de activación manual.</p>	2
	14)	Retrabajo	Manual de PPRs apartado: 12. Retrabajo, no desarrollado	<p>Documentar los lineamientos para el retrabajo</p> <p>actualizar la orden de producción retrabajo FO-PR-03, para incluir condiciones de liberación de PT</p>	1
	15)	Retiro de producto	Manual de PPRs apartado: 15. Recuperación del producto del mercado Procedimiento de retiro del producto del mercado PG-CA-57	<p>Actualizar procedimiento para incluir balance de masas</p> <p>Hacer simulacro de retiro</p>	2
	16)	Almacenamiento y Transporte	Manual de PPRs apartado: 16. Almacenamiento y distribución  Inspección sanitaria de transporte FA.-CA-99 Se toma como referencia la entrada de Cacao el 06/04/2022, el check list indica que se recibe con certificado de calidad y no fue así para producto terminado no se hacen análisis de calidad y coloca en el check list que si.  No en todos los casos se hace una inspección del transporte ya que no está el responsable	<p>Actualizar Inspección sanitaria de transporte FA.-CA-99</p> <p>Capacitar a uno más personas para la inspección de transporte de acuerdo a las necesidades para asegurar que la revisión se haga en todos los casos y empezar a generar evidencia consistente de la recepción de materiales</p> <p>incluir lineamiento de para la verificación de FEFO y FIFO</p> <p>Implementar verificación de condiciones de almacenamiento.</p>	2
	17)	Información del producto / advertencia al consumidor	Manual de PPRs apartado: 17. Información de producto y recomendaciones los consumidores	<p>Actualizar para incluir revisión de etiquetas y manejo de etiquetas obsoletas</p>	2
	18)	Defensa de los alimentos	No se tiene documentado	<p>Documentar procedimiento de Defensa Alimentaria</p>	1



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por : Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
8.3	N/A	Sistema de trazabilidad	Procedimiento de retiro del producto del mercado PG-CA-57	Actualizar procedimiento para incluir balance de masas Hacer simulacro de retiro	2
8.4	N/A	Preparación y respuesta ante emergencias 8.4.1 Generalidades 8.4.2 Manejo de emergencias e incidentes	Preparación y respuesta ante emergencia PG-CA-56 Reporte de simulacro de crisis FO-CA-116 matriz de identificación de emergencias FO-CA-115 Directorio interno del comité para manejo de crisis FO-CA-114	Actualizar procedimiento para incluir situaciones de emergencia Incluir compras por emergencias implementar Directorio interno del comité para manejo de crisis FO-CA-114 Hacer simulacro	2

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
	N/A	8.5 Control de peligros 8.5.1 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros 8.5.1.1 General	No se tiene documentado	Documentar metodología para la elaboración del Plan de control de peligros / metodología HACCP	1
	N/A	8.5.1.2 Características de las materias primas, ingredientes y materiales de contacto con el producto	Se muestra avance de matriz de identificación de requisitos normativos aplicables a características físicas, químicas y microbiológicas	Documentar matriz de materiales, identificando características, físicas, químicas y microbiológicas, composición, origen, lugar de procedencia, método de producción, métodos de embalaje, condiciones de almacenamiento y la vida útil, tratamiento previo a su uso y criterios de aceptación en relación a la inocuidad.  Mantener evidencia documentada del cumplimiento de las materias primas y materiales de empaque (Certificados, análisis, especificaciones, fichas técnicas, cartas garantías, etc).	2
	N/A	8.5.1.3 Características de los productos finales	Fichas técnicas de los productos finales documentadas	Elaborar la descripción de producto final considerando: nombre del producto, composición, características biológicas, químicas y físicas pertinentes para la inocuidad de los alimentos, vida útil prevista y las condiciones de almacenamiento, envase y embalaje, etiquetado en relación con la inocuidad, métodos de distribución y entrega.	2
	N/A	8.5.1.4 Uso previsto	Fichas técnicas de los productos finales documentadas	Incluir en la descripción de producto final uso previsto, potencial mal uso, grupos de consumidores y consumidores vulnerables.	1
	N/A	8.5.1.5 Diagramas de flujo y descripción de procesos 8.5.1.5.1 Preparación de los diagramas de flujo 8.5.1.5.2 Confirmación en sitio de diagramas de flujo 8.5.1.5.3 Descripción de procesos y entornos de proceso	Se muestran diagramas de flujo en revisión	Homologar en un solo diagrama de flujo asegurando la secuencia e interacción de las etapas en la operación, procesos externos, flujo las materias primas, material de empaque, producto terminado, retrabajos, servicios y salidas de desechos,  Hacer la verificación en sitio del diagrama de flujo  Hacer la descripción de etapas de proceso y su entorno.	2



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por : Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
8.5	N/A	8.5.2 Análisis de peligros 8.5.2.1 General	No se tiene documentado	Documentar metodología para la elaboración del Plan de control de peligros / metodología HACCP.	1

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
	N/A	8.5.2.2 Identificación de peligros y determinación de niveles aceptables	No se tiene documentado	Hacer la Identificación de peligros y determinación de niveles aceptables.	1
	N/A	8.5.2.3 Evaluación de peligros	No se tiene documentado	Hacer la evaluación de peligros.	1
	N/A	8.5.2.4 Selección y categorización de medida(s) de control	No se tiene documentado	Documentar la selección de medidas de control PPRO 1 tamiz. PCC detector de metales.	1
	N/A	8.5.3 Validación de la(s) medida(s) de control y combinaciones de medidas de control.	No se tiene documentado	Hacer la validación de las medidas de control	1
	N/A	8.5.4 Plan de control de peligros (Plan HACCP / PPROs) 8.5.4.1 General	No se tiene documentado	Documentar Plan de control de peligros	1
	N/A	8.5.4.2 Determinación de límites críticos y criterios de acción	No se tiene documentado	Documentar Plan de control de peligros	1
	N/A	8.5.4.3 Sistemas de monitoreo en PCC y para PPRO	Se hace la verificación del detector de metales no se tienen clara actividades de monitoreo y verificación para el PCC no se han establecido controles de monitoreo y verificación para el PPRO tamiz	Definir actividades de monitoreo y verificación para el PCC Definir controles de monitoreo y verificación para el PPRO tamiz Mantener registros consistentes	1
	N/A	8.5.4.4 Acciones cuando los límites críticos o los criterios de acción no se cumplen	No se tiene documentado	Definir correcciones y acciones correctivas cuando se han superado los LCC o los criterios de acción	1
	N/A	8.5.4.5 Implementación del plan de control de peligros	No se tiene documentado	Capacitar al personal en el Plan de Control de Peligros Mantener evidencia	1
8.6	N/A	Actualización de la información que especifica los PPRs y el Plan de control de peligros	No se tiene documentado	Documentar la revisión de la metodología HACCP	1



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por: Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
8.7	N/A	Control de monitoreo y medición	Se cuenta con programa de Calibración Se mantiene carpeta de calibración	Dar seguimiento al programa de calibración	3
8.8	N/A	Verificación relacionada con los PPR(s) y el plan de control de peligros	No se tiene documentado	Documentar la revisión de la metodología HACCP	1
8.9	N/A	Control de las No conformidades de productos y procesos 8.9.1 General	Correcciones, acciones correctivas y acciones preventivas	Actualizar procedimiento para incluir el manejo de no conformidades de inocuidad La verificación de las acciones Actualizar el formato para el manejo y seguimiento de acciones correctivas	2
8.9.2	N/A	Correcciones	Correcciones, acciones correctivas y acciones preventivas	Actualizar para incluir correcciones cuando se han superado los LCC o los criterios de acción	2
8.9.3	N/A	Acciones correctivas	Correcciones, acciones correctivas y acciones preventivas	Actualizar procedimiento para incluir el manejo de no conformidades de inocuidad La verificación de las acciones Actualizar el formato para el manejo y seguimiento de acciones correctivas	2
8.9.4	N/A	Manejo de PPNI (Evaluación para la liberación y disposición de productos NC)	Procedimiento de manejo y control de producto de PPNI PG-CA-61	Actualizar procedimiento para establecer controles para la liberación disposición de PPNI Identificar físicamente un área para la colocación de producto no conforme y potencialmente no inocuo	2
8.9.5	N/A	Retirada/retiro	Procedimiento de retiro del producto del mercado PG-CA-57	Actualizar procedimiento para incluir balance de masas Hacer simulacro de retiro	2
<b>Sección IX</b>		<b>Evaluación del desempeño</b>			2.0
9.1	N/A	Monitoreo, medición, análisis y evaluación 9.1.1 Generalidades 9.1.2 Análisis y evaluación	Se tienen establecidos indicadores de área	Dar seguimiento a la medición de indicadores para que	2



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por : Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
9.2	N/A	Auditoría interna	Auditoría la interna PG-CA-62	Actualizar para establecer los requisitos para ser auditor interno Capacitar al personal como auditores internos Hacer la primera auditoría interna	2

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
9.3	N/A	Revisión por la dirección 9.3.1 Generalidades 9.3.2 Entradas de la revisión por la dirección 9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección	Procedimiento de Revisión por la Dirección	Hacer revisión por la dirección de acuerdo a las entradas y salidas que marca la norma ISO 22000	2
<b>Sección X</b>		<b>Mejora</b>			<b>1.3</b>
10.1	N/A	No conformidad y acción correctiva	Procedimiento Correcciones, acciones correctivas y acciones preventivas	Actualizar procedimiento para incluir el manejo de no conformidades de inocuidad La verificación de las acciones Actualizar el formato para el manejo y seguimiento de acciones correctivas	2
10.2	N/A	Mejora continua	No se tiene documentado	Documentar procedimiento de mejora continua	1
10.3	N/A	Actualización del SGIA	No se tiene documentado	Documentar en el Manual las actividades de actualización del sistema de gestión	1
<b>Sección IX</b>		<b>Requisitos adicionales FSSC</b>			<b>1.4</b>
N/A	N/A	Gestión de los servicios y materiales comprados	Procedimiento de Compras PG-CO-15 Fecha de revisión 27/04/2022. Describe los requisitos para dar de alta un nuevo proveedor, evaluación de proveedores de materia prima Lista de proveedores autorizados FO-CA-18	Implementar la evaluación de proveedores de MP implementar la lista de proveedores autorizados Diseñar la evaluación de proveedores de servicio Desarrollar la especificación de servicios de: - Químicos de limpieza - Adquisición de equipos de laboratorio - Análisis de laboratorio - Fletes - Capacitación / Asesoría y Auditoria - Mantenimiento - Estudios de laboratorio para el personal - Calibración - Control de plagas  Establecer controles para la compra por emergencias Mantener evidencia de la acreditación de los laboratorios.	2



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por: Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
N/A	N/A	Etiquetado de producto	Información de producto y recomendaciones los consumidores	Actualizar para incluir revisión de etiquetas y manejo de etiquetas obsoletas	2
N/A	N/A	Defensa de los alimentos	No se tiene documentado	Documentar procedimiento de Defensa Alimentaria	1
N/A	N/A	Prevención de fraude alimentario	No se tiene documentado	Documentar procedimiento para la prevención de fraude alimentario	1
N/A	N/A	Uso de logo	No se tiene documentado	Documentar en el Manual de Gestión los requisitos para el uso de logo de FSSC	1
N/A	N/A	Gestión de alérgenos	Se tienen documentados los alérgenos presentes en el producto. El etiquetado cuenta la declaración de alérgenos  Durante recorrido se observa tarima de alergenos en contacto con materia prima que no lo es.	Actualizar procedimiento Control de alérgenos para incluir listado de alérgenos de acuerdo con FDA, establecer controles para la prevención de contaminación cruzada. Mantener evidencia de la capacitación del personal en el manejo de alérgenos.	2
N/A	N/A	Monitoreo ambiental	No se tiene documentado	Documentar procedimiento de monitoreo ambiental Documentar plan de monitoreo ambiental Hacer análisis de superficies inertes y vivas de acuerdo con el programa.	1
N/A	N/A	Almacenamiento	Almacenamiento y distribución	Incluir lineamiento de para la verificación de FEFO y FIFO	1
N/A	N/A	Verificación de PPRs	No se tiene documentado	Hacer la evaluación de riesgos para la frecuencia de verificación de los programas pre requisitos	1



**Diagnóstico al Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria  
FSSC 22000 V5.1**

**Realizado el 02 y 03 de Junio del 2022**

Realizado por: Ivonne Hernández  
Revisado por : Israel Herrera

CLÁUSULA (ISO 22000:2018)	CLÁUSULA (ISO/TS 22002-1)	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PLAN DE ACCIÓN	CALIFICACIÓN
N/A	N/A	Diseño y Desarrollo de productos	Diseño y desarrollo de nuevos productos PG-ID-08 Fecha 26/04/2022 Solicitud de desarrollo de nuevos productos FO-ID-09 Formula de producto FO-ID-10 Ficha técnica de producto terminado FO-ID-11 Especificación interna de producto terminado FO-ID-12 Reporte de verificación de nuevos productos FO-ID-13 Formato de verificación en planta de nuevo producto FO-ID-14	Definir controles para el establecimiento de la vida útil del producto.	2
<b>Promedio total:</b>					<b>1.8</b>