



Anexo 11. Producto 3. Propuestas para implementar y consolidar la certificación BRCGS

Objetivo específico

- Sugerir mejoras en cada etapa de toda la cadena de suministro y producción que permitan cumplir con los requisitos de BRCGS Food Safety versión 8.

Alcance geográfico

Planta San Isidro. Km 173 carretera Cochabamba – Santa Cruz. Shinahota.

Planta Libertad. Km 250 carretera Cochabamba – Santa Cruz. Ivirgarzama.

Metodología de trabajo.

- Para llevar a cabo esta actividad se llevará a cabo reunión con cada encargado de proceso para en conjunto acordar las acciones correctivas que deben implementar que permitirá asegurar el cumplimiento de cada requisito del estándar.
- El documento detallará los incumplimientos parciales y totales, así como el tiempo para su cumplimiento y los responsables de la implementación.



RESULTADOS OBTENIDOS

Cláusula	Incumplimiento	Plan de acción	Responsable	Fecha máxima
Capítulo 1. Compromiso del equipo directivo				
1.1.1	La política establecida no incluye autenticidad	Incluir en la política la autenticidad. Revisar, aprobar y socializar la nueva política.	Encargado de planta	31/12/2019
1.1.2	No cuentan con plan para impulsar la cultura de calidad e inocuidad de la organización.	Llevar a cabo una evaluación para determinar como el personal percibe la cultura de inocuidad. Realizar encuestas al personal para determinar cómo el personal percibe la cultura. Tabular las encuestas y establecer un plan de acción con objetivos, indicadores y actividades.	Encargados de área	31/01/2020
1.1.3	No se cuenta con información disponible de los objetivos fijados para el 2019. No se ha llevado a cabo revisión trimestral de objetivos.	Fijar objetivos para el 2020 que soporten a la política de calidad e inocuidad. Establecer al menos 1 objetivo de inocuidad, 1 de calidad, 1 de legalidad y 1 de autenticidad. Socializar los objetivos con los responsables de cada área. Medir los objetivos de manera trimestral.	Encargado de planta	31/12/2019
1.1.4	La revisión por la dirección no incluye	Modificar el formato de revisión por la dirección para que incluya todos	Encargado Técnico oficina La Paz	31/12/2019



	todos los elementos requeridos por BRCGS	los elementos requeridos por el requisito.		
1.1.5	Se lleva a cabo reuniones mensuales, pero no se están documentando	Registrar en un acta las reuniones mensuales que se llevan entre el encargado de planta y los encargados de área.	Encargada de Calidad	31/12/2019
1.1.6	No cuentan con sistema de denuncias confidenciales	Implementar un buzón para que el personal pueda confidencialmente depositar sus denuncias relacionadas a la seguridad del producto. Diseñar formato de denuncia que incluya: fecha, área, descripción de la situación, lote de producto afectado, entre otros. Socializar el formato y el sistema de denuncia. Crear un instructivo de gestión de denuncias.	Encargada de Calidad	31/01/2020
1.1.8	No cuentan con sistema que garantice que el establecimiento se mantiene al tanto de la legislación, avances técnicos y científicos, entre otros.	Establecer un sistema de revisión por parte de la encargada de calidad con frecuencia mensual. Solicitar a la oficina La Paz mensualmente información actualizada acerca de la legislación.	Encargada de Calidad	31/01/2020



1.2.1	No se evidencia que se haya definido y documentado los reemplazos en caso de ausencia del personal que afecte a la seguridad, integridad legalidad y calidad de los alimentos.	Elaborar un listado de encargados de área y monitoristas de procesos claves, así como sus reemplazos en caso de ausencia. Socializar el listado a través de capacitación y recolección de firmas de aceptación de cargo.	Encargada de Administración	31/12/2019
Capítulo 2. El plan de seguridad alimentaria: APPCC				
2.1.1	No cuentan con designación de equipo HACCP	Nombrar a un equipo de inocuidad o equipo HACCP. Emitir cartas de nombramiento. Dentro del equipo se deberá nombrar un Líder. Emitir carta de nombramiento. Una vez nombrado el equipo, se debe capacitar al personal en un curso de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCCP) de al menos 8 horas. Desarrollar perfil requerido para formar parte del equipo HACCP	Encargado de planta Encargado de Calidad Encargada de Administración	31/12/2019
2.1.2	No se ha incluido en el alcance la operación de despacho de producto terminado.	Modificar el manual de calidad en el inciso 4.3 e incluir en el alcance la operación de despacho	Responsable oficina La Paz	31/12/2019



2.2.1	No cuentan con procedimiento de: - Prevención de la contaminación cruzada - Control de alérgenos.	Crear procedimiento de prevención de contaminación cruzada. Crear procedimiento de control de alérgenos. Implementar sistema de monitoreo de prevención de contaminación cruzada y de control de alérgenos.	Encargada de Calidad	28/02/2019
2.3.1	Se revisan las fichas técnicas de palmito y piña en conserva y no incluye lo siguiente: - origen - tratamiento y procesado (no se incluye que el producto es esterilizado) - Cuentan con sistema de envasado (envase metálico) pero están cambiando la presentación del producto a envase de vidrio. No se describe las condiciones de almacenamiento y distribución.	Se debe incluir en todas las fichas técnicas lo siguiente: - origen (producto proviene de producción agrícola) - tratamiento y procesado (no se incluye que el producto es esterilizado) - Incluir la presentación vidrio. - Condiciones de almacenamiento en temperatura ambiente y las condiciones en las que se debe transportar el producto. Ej: camión cerrado, con candado o sello, camión limpio, entre otros.	Encargada de calidad	28/02/2020



2.3.2	No cuentan con un sistema que les permita asegurarse que el plan HACCP está basado en fuentes de información que sean recopiladas, mantenidas, documentadas y actualizadas.	Documentar estudio bibliográfico de los peligros potenciales que pueden afectar la inocuidad del producto.	Encargada de calidad Encargado de producción	31/01/2020
2.4.1	En las fichas técnicas de producto terminado no se ha incluido la siguiente información: grupos de consumidores destinatarios y se indicará si el producto es idóneo para grupos vulnerables de la población, como niños, ancianos o personas que sufran alergias	Incluir en la ficha técnica la información faltante.	Encargada de calidad	31/12/2019
2.5.1	Los diagramas de flujo de las plantas no incluyen: El ingreso de materias primas, azúcar (para piña), ácido cítrico, material de envasado,	Modificar los diagramas de flujo	Equipo de inocuidad	31/12/2019



	servicios como agua, vapor, tinta. No se ha incluido dentro del diagrama de flujo las etapas de encanastillado, transporte de fruta, tapado, barznizado, encajado, despacho No se diagrama la preparación del líquido de gobierno (cobertura). No se ha incluido la recirculación del líquido de gobierno. No se ha incluido en el diagrama de flujo la zona de bajo riesgo y la zona de productos cerrados. Cuentan con un plano del layout de la planta, pero el mismo se encuentra desactualizado.			
2.6.1	No cuentan con registro de verificación del diagrama de flujo	Llevar a cabo verificación in situ.	Equipo de inocuidad	31/12/2019



2.7 – 2.13	No cuentan con registro de identificación de peligros potenciales y donde se introducen o se generan los peligros en las etapas de proceso. No cuentan con análisis de peligros y determinación de PCC.	Reunión del equipo de inocuidad para establecer la identificación de peligros en cada etapa del proceso, así como en todas las materias primas, insumos y materiales de envasado. Llevar a cabo análisis de peligros para determinar PCC. Una vez que se hayan determinado, se debe establecer Límites críticos, sistema de monitoreo, validación de PCC y registros de monitoreo de PCC. Designar a responsables de monitorear PCC. Validar los PCC. Revisar los formatos de producción para comprobar si necesitan ajustarse o modificarse para registrar el monitoreo de PCC. El equipo de inocuidad debe capacitarse en sistema HACCP. Los monitoristas deben capacitarse en el sistema de monitoreo de PCC.	Equipo de inocuidad	28/02/2020
2.14	No se evidencia que se lleve a cabo una revisión del sistema HACCP o PPR al menos una vez por	Establecer un procedimiento de revisión del sistema HACCP.	Equipo de inocuidad	28/02/2020



	año o cada vez que haya un cambio que pueda afectar la inocuidad del producto.	Establecer formato de revisión del sistema HACCP por parte del equipo de inocuidad.		
Capítulo 3. Sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria				
3.2.1	En el procedimiento de control de documentos no incluye la justificación de los cambios	Incluir en el procedimiento, en la sección de control de cambios, una columna para describir la justificación del cambio.	Responsable oficina La Paz	31/12/2019
3.3.1	El procedimiento de control de registros no incluye que las alteraciones deberán ser autorizadas y su justificación registrada.	Incluir en el procedimiento que las alteraciones deberán ser autorizadas y su justificación registrada. Capacitar al personal en el correcto llenado de registros una vez que se haya modificado el procedimiento.	Responsable oficina La Paz Encargado de calidad	31/12/2019
3.3.2	Los registros no se almacenan por el tiempo de vida útil + 12 meses como lo pide el estándar.	Incluir en el procedimiento de control de registros que los registros deben almacenarse por el tiempo de vida útil + 12 meses como lo pide el estándar.	Responsable oficina La Paz	31/12/2019
3.4.1	No cuentan con evaluación basada en el riesgo para establecer el programa de auditorías	Llevar a cabo evaluación de riesgos para establecer el procedimiento y programa de auditorías internas.	Responsable oficina La Paz	31/01/2020



	El programa anual de auditorías establece solo 1 auditoría por año en lugar de al menos 4. El alcance del programa de auditorías solo está enfocado a ISO 9001.	Modificar el programa de auditorías internas e incluir al menos 4 auditorías de BRCGS		
3.4.2	Auditor Monica Mayta no cuenta con competencia.	Capacitar y formar a auditores basados en guía ISO 19011.	Responsable de oficina La Paz	31/03/2020
3.4.3	No se han llevado a cabo auditorías internas BRCGS	Implementar programa de auditorias internas. Al menos 4 por año	Responsable de oficina La Paz	30/04/2020
3.4.4	No cuentan con programa de inspecciones documentadas llevadas a cabo al menos 1 vez por mes.	Implementar formato para inspecciones mensuales en áreas de producto expuesto para verificar estado de infraestructura y equipos.	Encargado de calidad Encargado de producción	31/03/2020
3.5.1.1 – 3.5.1.3 3.5.1.5 3.5.1.6 3.5.1.7	La empresa cuenta con procedimiento de evaluación de proveedores sin embargo no se alinea a	Incluir en el procedimiento de evaluación de proveedores, auditorías, certificaciones GFSI. Capacitar a los auditores basado en la competencia requerida por	Responsable de oficina La Paz	30/04/2020



	los requisitos que requiere el estándar. Adicionalmente no cuentan con evaluación de riesgos documentada que sirva de base para el procedimiento.	BRCGS (BPM, HACCP, Seguridad, Trazabilidad) Llevar a cabo evaluaciones de proveedores al menos 1 vez por año. Llevar a cabo evaluación de riesgos para determinar la frecuencia y sistema de evaluación de proveedores. Incluir en el procedimiento el manejo de excepciones		
3.5.2.1	Los insumos y materiales no se reciben con certificados de análisis.	Incluir en el procedimiento de recepción de materia prima, insumos y materiales que todos los lotes se deben recibir con certificado de análisis.	Encargado de calidad	31/12/2019
3.5.2.2	No cuentan con sistema que garantice que cuando hay cambios en las especificaciones o cambios en las materias primas se comunique al personal de recepción.	Incluir en el procedimiento que los encargados de recibir las materias primas tendrán la lista aprobada y actualizada de ingredientes aprobados. Mantener lista de materias primas, insumos e materiales aprobados.	Encargado de Almacenes	31/12/2019
3.5.3.1	No fue posible evaluar el requisito ya que esta información se maneja	Establecer procedimiento de aprobación y evaluación de proveedores de servicios.	Encargada de Calidad	30/04/2020



	desde la oficina de La Paz	Diseñar formato de evaluación de proveedores de servicios Llevar a cabo evaluación de proveedores de servicios.		
3.6.1	No cuentan con especificación para lata y tapa, tapa para envase de vidrio, envase de vidrio, barniz y cartón.	Establecer especificaciones para los materiales de envasado.	Encargado de calidad Encargado de almacén Encargado de producción Encargado de planta	31/12/2019
3.6.4	No se encuentra evidencia que indique que las especificaciones se están controlando cada que existe algún cambio o al menos cada 3 años.	Incluir una sección con fecha de revisión y firma de revisión en cada especificación.	Encargada de calidad	31/12/2019
3.7.2	Cuentan con formato para documentar sus acciones correctivas y preventivas. El formato no incluye la evaluación de consecuencias.	Incluir en el formato de acciones correctivas y preventivas la evaluación de consecuencias. Capacitar al personal en el correcto llenado del formato.	Encargada de calidad	31/12/2019



3.7.3	No se están levantando acciones correctivas para todas las desviaciones de proceso que puedan afectar la calidad o inocuidad del producto.	Incluir en el procedimiento de acciones correctivas y preventivas el requisito de análisis de causa raíz para las desviaciones de proceso. Capacitar al personal	Encargada de calidad	31/01/2020
3.10.1 – 3.10.2	No se pudo evaluar correctamente ya que el proceso se maneja desde la oficina de La Paz.	Establecer procedimiento de atención de reclamos. Llevar registro de reclamos y comunicación al cliente acerca de la resolución del reclamo. Llevar análisis de tendencia de los reclamos. Comunicar los resultados a los encargados de planta.	Responsable de oficina La Paz	30/04/2020
3.11.1	No cuentan con procedimiento de gestión de incidentes. No cuentan con plan de contingencia	Identificar las posibles situaciones de emergencia. Establecer procedimiento que incluya plan de contingencia para manejar las emergencias y la seguridad del producto.	Encargado de planta	31/03/2020
3.11.2	Cuentan con procedimiento para el retiro de productos	Incluir en el procedimiento los elementos faltantes. Actualizar listas de contactos.	Responsable de oficina La Paz Encargado de planta	30/04/2020



	alimentarios INBOL/SGIA/P-06 No se evidencia lista actualizada de contactos del equipo de retiro, así como de autoridades regulatorias, proveedores, etc. El procedimiento no incluye un plan de comunicación No incluye datos de organismos externos asesores.			
3.11.3	No se evidencia ejercicio de retiro de productos.	Diseñar formato para llevar a cabo ejercicio de retiro de productos. Llevar a cabo al menos 1 vez al año ejercicio. Capacitar al personal. Designar un equipo de retiro de productos.	Responsable de oficina La Paz Encargado de planta	30/04/2020
Capítulo 4. Normas relativas al establecimiento				
4.1.2	Se observa acumulación de residuos y equipo en	Realizar minga de limpieza con el personal y retirar todos los residuos	Responsable de oficina La Paz Encargado de planta	31/01/2020



	desuso en los exteriores de las instalaciones.	y equipos en desuso de las áreas externas. Incluir en checklist de limpieza de áreas externas la verificación de limpieza.		
4.2.1 - 4.2.3	No cuentan con evaluación de riesgos que considere amenazas externas e internas que puedan contaminar o dañar deliberadamente al producto. No cuentan con medidas de control para prevenir el acceso a personas no autorizadas a las diferentes áreas de la planta. No cuentan con capacitación en medidas de seguridad.	Formar un equipo de Defensa Alimentaria. Capacitarse en Defensa Alimentaria Llevar a cabo evaluación de riesgo de defensa alimentaria Implementar medidas de control resultante de la evaluación. Capacitar al personal de la planta en las medidas de control.	Responsable de oficina La Paz Encargado de planta	31/03/2020
4.3.1	Cuentan con plano de la planta, pero tiene el	Actualizar planos	Encargado de planta	31/03/2020



	layout de palmito solamente. No incluye: Puntos de acceso de materias primas, incluido envases. Área de preparación líquido de gobierno Rutas de circulación del personal Rutas de circulación de materias primas incluido envases Ruta de eliminación de residuos Ruta de procesados			
4.3.2	Cuentan con registro de visitas, pero no se lleva un control o capacitación de visitas en temas de seguridad.	Establecer un instructivo de seguridad para visitas. Incluir en inducción previo al ingreso de la planta las medidas de seguridad.	Encargado de planta	31/03/2020
4.3.3	Se observa riesgo de contaminación cruzada para el proceso de palmito en rodajas	Implementar una escotilla en la pared desde el área sucia (pelado) hacía el área de corte de rodajas.	Encargado de planta	30/04/2020



	(Planta Shinahota). El producto en proceso transita por las mismas áreas por donde se remueven los residuos de la planta.	Implementar compuerta con seguridad cuando no esté en uso. Colocar cortina plástica en la escotilla.		
4.3.4	No cuentan con espacio suficiente para almacenamiento de materiales de empaque y almacenamiento de producto terminado (planta Ivirgarzama).	Construir bodegas para almacenamiento de material de empaque y para almacenamiento de producto terminado.	Encargado de planta	31/05/2020
4.4.2	Se observa pisos en mal estado en áreas de proceso y en el área de recepción de materia prima lo que facilita la acumulación de humedad y desarrollo de hongos.	Reparación de pisos. Cambio de cerámicas en mal estado.	Encargado de planta	31/05/2020
4.4.3	Se observa rejillas de drenaje oxidadas y en mal estado.	Mantenimiento de rejillas Incluir en el checklist de verificación de limpieza de áreas internas las rejillas	Encargado de producción	31/12/2019



4.4.4	El techo como tal se observa en buen estado. Sin embargo, se observa que la estructura del techo se encuentra despintada y con indicios de óxidos en algunas partes (planta Ivirgarzama). Se observa que la estructura del techo se encuentra con acumulación de humedad y huecos en algunas partes (Planta Shinahota).	Incluir en el presupuesto de 2020 el arreglo y mantenimiento de techos. Reparación y mantenimiento de techos.	Encargado de planta Encargado de mantenimiento	31/05/2020
4.4.6	Cuentan con una línea de latas pasa por encima de las mesas de selección y corte que no se le da mantenimiento y se observa en mal estado (planta Ivirgarzama).	Remover línea en desuso (planta Ivirgarzama). Colocar un muro de cemento en el balcón para evitar que la suciedad u objetos extraños caigan sobre la mesa de proceso. (Planta Shinahota).	Encargado de planta Encargado de mantenimiento	31/05/2020



	Cuentan con balcón que se encuentra encima de las mesas de selección y corte (Planta Shinahota).			
4.4.8	Se observa que las puertas se mantienen abiertas y no cuentan con medidas de protección para evitar el ingreso de plagas. (planta Ivirgarzama). Se observa puertas de acceso de materias primas, despacho de productos terminados y puerta de acceso administrativo que no cuenta con medidas de protección para evitar el ingreso de plagas (Planta Shinahota).	Colocar cortinas plásticas tipo hawaianas en las puertas. Colocar lámparas atrayentes de insectos en las áreas internas cercanas a las puertas.	Encargado de planta Encargado de mantenimiento	31/05/2020
4.4.10	No cuentan con sistema de ventilación y	Colocar más sistemas de extracción y de ventilación.	Encargado de planta Encargado de mantenimiento	31/05/2020



	extracción adecuado. El ambiente de proceso genera mucho calor y el personal suda en exceso (planta Ivirgarzama).			
4.5.1	Cuentan con análisis de agua, con frecuencia anual. No se incluyen todos los parámetros requeridos por la legislación. Las frecuencias y puntos de muestreo no están basados en el riesgo.	Llevar a cabo evaluación de riesgos para determinar la frecuencia y puntos de toma de muestra para los análisis de agua. Incluir todos los parámetros requeridos por la legislación.	Encargado de calidad	31/01/2020
4.5.2	No cuentan con diagrama de distribución del agua en la planta.	Documentar un diagrama de distribución de agua en la planta.	Encargado de calidad Encargado de mantenimiento	31/01/2020
4.5.3	No cuentan con evaluación de riesgos que permita asegurar que el aire de ventilación que ingresa a la planta no representa un riesgo de	Llevar a cabo evaluación de riesgos. Llevar a cabo análisis microbiológico ambiental en el área cercana a donde se mantienen los bañadores con producto en proceso.	Encargado de calidad Encargado de mantenimiento	31/01/2020



	contaminación al producto. Se observa que el aire entra en contacto con la bandeja de producto en la línea de selección (planta Ivirgarzama).	Si el resultado es positivo en cuanto a contajes microbiológicos fuera de especificación, diseñar bancos más altos para colocar los bañadores de tal manera que el aire no entre en contacto directo con el producto en proceso		
4.7.4	A pesar de que se realiza la tarea, procedimiento no incluye operaciones de limpieza post mantenimiento y no se documenta la liberación de los equipos.	Incluir en el procedimiento que los equipos deben limpiarse y desinfectarse cuando concluyen los mantenimientos así también que deben de liberarse. Incluir en el registro de mantenimiento un casillero para verificación de limpieza y desinfección. Incluir firmas de entrega recepción de equipo entre producción y mantenimiento.	Encargado de producción Encargado de mantenimiento	31/01/2020
4.7.5	No cuentan con ficha técnica del lubricante que permita asegurar que es de grado alimenticio.	Solicitar fichas técnicas y hojas de seguridad de las grasas y lubricantes.	Encargado de mantenimiento	31/01/2020



4.7.6	Se observa talleres de mantenimiento con falta de orden y limpieza.	Llevar a cabo una minga de limpieza en los talleres. Colocar perchas para el almacenamiento de herramientas. Implementar programa y verificación de limpieza en los talleres de mantenimiento.	Encargado de mantenimiento Encargada de Administración	31/01/2020
4.8.6	No hay un área establecida en las instalaciones para fumadores	Establecer un área identificada con letreros para fumadores, pudiendo considerarse cerca a la garita.	Encargado de planta Encargada de administración	31/01/2020
4.8.8	No cuentas con control para el servicio de catering	Capacitar al personal de cocina en BPM Realizar análisis microbiológicos al menos 1 vez por año a la comida. Realizar inspecciones de BPM al menos semanal.	Encargada de calidad Encargada de administración	31/01/2020
4.9.1.1	No cuentan con lista autorizada de sustancias químicas Se observa productos químicos sin control o sin etiqueta.	Realizar un inventario de todos los químicos que se manejan en la planta. Identificar todos los envases que contengan químicos Llevar a cabo inspección semanal para comprobar que los químicos se mantienen identificados. Colocar gabinetes con llaves, pero con ventilación para	Encargada de calidad Encargada de administración Encargado de producción	31/03/2020



		almacenamiento y control de químicos.		
4.9.2.1	No cuentan con política establecida para el control de metales. No se está controlando los cuchillos, tijeras, reglas metálicas. Se observa uso de estiletes. No registran inspecciones e inventario de cuchillos.	Llevar a cabo inventario de todos los elementos metálicos. Identificar todos los cuchillos. Incluir registro de inspección de inventario y estado de integridad de cuchillos. Capacitar al personal.	Encargada de calidad Encargada de administración Encargado de producción	31/06/2020
4.9.3.2	Cuentan con procedimiento para el manejo de vidrio y otros materiales quebradizos. No se observa lista de elementos de vidrio o material quebradizo. No se registra inspección del estado de los vidrios y otros elementos quebradizos.	Llevar a cabo inventario de todos los elementos de vidrio y plástico duro y quebradizo. Llevar a cabo evaluación de riesgos para determinar la frecuencia de evaluación. Incluir registro de inspección de estado de utensilios y herramientas.	Encargada de calidad Encargada de administración Encargado de producción	31/06/2020
4.9.3.3	Si tienen procedimiento de manejo de vidrio, pero no se registra las	Incluir en el registro acciones correctivas a llevar a cabo en caso de roturas.	Encargada de calidad Encargado de producción	31/03/2020



	acciones tomadas en caso de rotura.			
4.9.3.5	Las luminarias no cuentan con protección en el área de almacenamiento de materiales de envasado y en el área de almacenamiento de producto terminado.	Colocar lámparas led con protección en las áreas donde se encuentran desprotegidas las luminarias.	Encargado de mantenimiento	31/03/2020
4.9.4.1	Se observa almacenamiento de material de envasado en el área de comedor (Planta Ivirgarzama). Se observa almacenamiento de materiales de envasado en la misma bodega junto con producto terminado (Planta Shinahota).	Construir bodega para almacenamiento de materiales de envasado (Planta Ivirgarzama). Mejorar el almacenamiento de producto ya que cuentan con espacio suficiente, pero está mal distribuido (Planta Shinahota). Capacitar al personal en el correcto almacenamiento.	Encargado de planta Encargado de almacenes	31/03/2020
4.9.6.1	Se observa que los bañadores, alguno de	Realizar inventario de bañadores. Incluir en el registro de inspección de integridad de bañadores.	Encargada de calidad	31/03/2020



	ellos, se encuentran en mal estado.	Separar y dar de baja bañadores en mal estado. Capacitar al personal.		
4.9.6.2	Se observa bolígrafos en zonas de productos expuestos que no se están controlando y de material astillable.	Implementar política de uso de bolígrafos en la planta. Incluir en el registro de inspección de plástico duro y quebradizo a los bolígrafos. Capacitar al personal.	Encargada de calidad	31/03/2020
4.10.1.1 – 4.10.1.4	No cuentan con evaluación documentada que les permita decidir si es necesario o no el uso de equipos de detección o eliminación de cuerpos extraños.	Llevar a cabo evaluación de riesgos que justifique el no uso de detector de metales.	Equipo de inocuidad	31/01/2020
4.10.2.2	No cuentan con registro de inspección de filtros y tamices.	Incluir en el registro de control de proceso, la verificación de integridad de mallas y tamices. Capacitar al personal	Encargado de producción	31/01/2020
4.10.6.1 – 4.10.6.2	No cuentan con evaluación de riesgo para envases de lata. Cuentan con evaluación para vidrio.	Llevar a cabo evaluación de riesgos para justificar el método de limpieza y desinfección de envases. Incluir en el registro de limpieza, la limpieza y desinfección del equipo de limpieza de envases.	Encargado de producción	31/01/2020



	No se lleva a cabo registro de la efectividad de equipos de limpieza.			
4.11.6	Se observa que las herramientas de limpieza se almacenan directamente sobre el piso.	Colocar ganchos en las diferentes áreas de proceso para evitar que las herramientas de limpieza de almacenen en el piso. Capacitar al personal en el correcto almacenamiento de herramientas de limpieza. Incluir en el checklist de inspección de BPM	Encargado de producción Encargado de calidad	31/01/2020
4.11.8.1 – 4.11.8.3	No cuentan con evaluación de riesgos. No cuentan con procedimiento. No cuentan con programa establecido.	Identificar los microorganismos de estudio. Realizar inventario de zonas y superficies a analizar. Esquematizar un mapa de las zonas a analizar. Llevar a cabo evaluación de riesgos. Establecer procedimiento de monitoreo ambiental Establecer programa de monitoreo. Realizar análisis según programa. Capacitar al personal.	Equipo de inocuidad	31/03/2020
4.12.2	Si bien se gestionan adecuadamente los residuos internos de la	Recolectar los desechos de las áreas externas.	Encargados de áreas Encargado de planta	30/04/2020



	planta, residuos externos no hay adecuada gestión	Establecer sistema de tratamiento para aguas residuales de proceso. Capacitar al personal en la gestión de desechos.		
4.14.2	La frecuencia y el programa de gestión de plagas no está basado en el riesgo.	Llevar a cabo evaluación de riesgos y de acuerdo al resultado modificar el procedimiento y la frecuencia de monitoreo	Encargada de calidad	31/01/2020
4.14.10	No se lleva a cabo evaluación profunda del programa de gestión de plagas.	Realizar una auditoría al menos una vez por año o basada en el riesgo del programa de gestión de plagas.	Encargada de calidad	31/03/2020
4.15.3	Registro de monitoreo de la cámara de frío no se realiza c/4 horas como lo pide la norma. Registro Control de temperatura de cámara de frío INBOL/SGIA/MANT/P-351/R-05 (Planta Ivirgarzama).	Incluir en el registro de monitoreo más frecuencias de muestreo. Capacitar al personal encargado del monitoreo.	Encargado de almacenes	28/02/2020
4.16.6	No se evidencia contratos o especificaciones controladas para el	Gestionar contratos o acuerdos formales con los transportistas.	Responsable de oficina La Paz Encargado de planta	31/03/2020



	proveedor de transporte.			
Capítulo 5. Control del producto				
5.1.1	La empresa no cuenta con directrices establecidas en relación al desarrollo de nuevos productos o cambios en los productos.	Establecer el procedimiento de diseño y desarrollo de nuevos productos, incluyendo modificaciones a los productos ya establecidos. Capacitar al personal en el procedimiento. Registrar los cambios o desarrollos de nuevos productos.	Responsable de oficina La Paz Encargado de planta	31/03/2020
5.1.2	La planta ha pasado de producir en envases de lata a envases de vidrio. No se evidencia que se haya llevado a cabo la aprobación por parte del Líder del equipo HACCP o algún miembro designado que permita garantizar que se han evaluado los peligros y controles de proceso; previo a la introducción del vidrio al proceso.	Establecer el procedimiento de diseño y desarrollo de nuevos productos, incluyendo modificaciones a los productos ya establecidos. Capacitar al personal en el procedimiento. Registrar los cambios o desarrollos de nuevos productos. Formalizar el cambio de presentación de producto de lata a vidrio.	Responsable de oficina La Paz Encargado de planta	31/01/2020



5.1.3	Se ha dado el cambio de presentación metal a vidrio y no se ha llevado a cabo la validación de los procesos que permitan cumplir con la calidad y seguridad de la nueva presentación del producto.	Validar el proceso. Registrar la validación del proceso	Encargada de calidad	31/01/2020
5.1.4	Se revisa informe técnico INBOL-PPP-PIV-RAMRO N°020/19 con fecha 05/09/2019. El estudio determina que, para el caso de la preparación de líquido de gobierno, el producto no estabiliza su brix cuando es medido en la etapa de cuarentena aplicando la misma formulación en lata se obtiene brix de 17° y en vidrio 20° aprox. La responsable de control de calidad indica que se ha desarrollado una nueva	Llevar a cabo validación de procesos a través de la recolección de data de las producciones. Validación a través de bibliografía y generar informe con los resultados.	Encargada de calidad	31/01/2020



	fórmula para el líquido de gobierno, pero no se ha generado el informe validativo. Así también para el proceso de exhausting no se ha incluido dentro de las variables de validación el espacio de cabeza. La etapa de tapado no se ha validado (planta Ivirgarzama). Se ha dado el cambio de presentación metal a vidrio y no se ha llevado a cabo la validación del tiempo de vida útil del producto (ambas plantas).			
5.2.1	Las etiquetas se reciben desde la oficina de La Paz. No cuentan con un proceso en planta que verifique que la etiqueta cumpla lo establecido en la Norma	Incluir en el checklist de recepción de materiales de envasado los criterios de evaluación de etiquetas.	Encargada de calidad	31/01/2020



	Boliviana de etiquetado de alimentos.			
5.2.2	No cuentan con proceso de revisión que garantice que cuando se produce algún cambio la etiqueta se ajusta y cumple con el cambio establecido.	Incluir en el checklist de recepción de materiales de envasado los criterios de evaluación de etiquetas.	Encargada de calidad	31/01/2020
5.2.4	Parte del producto terminado se entrega sin etiquetas. Para este producto no existe comunicación que permita a quien etiqueta el producto que la misma se haga y que el producto se etiquete según la legislación Boliviana.	Establecer responsable de comunicación y establecer el medio evidenciable de comunicación.	Encargado de planta	31/01/2020
5.3.1 – 5.3.4 5.3.6	Se revisa especificación de azúcar y no se evidencia que se haya considerado los sulfitos como alérgenos. No cuentan con certificados de análisis o de calidad	Solicitar a responsable de compras la ficha técnica y certificado de análisis de cada lote de azúcar. Establecer especificación para materia prima azúcar.	Equipo de inocuidad	31/01/2020



	por cada lote recibido que permita asegurar que el peligro se encuentra controlado. Se utiliza vapor en el proceso. No se evidencia que se haya llevado a cabo una evaluación de riesgos de alérgenos.	Llevar a cabo análisis en producto terminado para determinar la concentración de sulfito. Realizar análisis en diferentes días de proceso para asegurarse que el peligro está controlado. Si el resultado del análisis de producto terminado indica más de 10 ppm, se debe declarar en la etiqueta. Llevar a cabo evaluación de riesgos.		
5.4.1 – 5.4.3	No cuentan con procesos que permitan acceder a información sobre amenazas historias de casos de adulteración o sustitución.	Establecer un equipo de prevención de fraude alimentario. Capacitarse en prevención de fraude alimentario. Llevar a cabo evaluación de vulnerabilidad de fraude de materias primas y materiales de envasado. Establecer procedimientos de mitigación.	Equipo de inocuidad Encargado de compras	30/06/2020
5.5.1	No cuentan con especificaciones para el material de envasado.	Establecer especificaciones para el material de envasado de vidrio.	Encargada de calidad	31/12/2019
5.5.2	Se utilizan mallas blancas para cubrir el producto envasado en	Cambiar mallas blancas por mallas de otro color que permita visualizar	Encargada de calidad Encargado de producción	31/12/2019



	proceso que es de color similar al producto.	si un pedazo de hilo se adhiere al producto. Evaluar la necesidad de colocar plancha de acero inoxidable para tapar el producto en lugar de la malla de tela.		
5.5.3	Se observa uso no autorizado de material de empaque que no se sabe si es obsoleto o no.	Capacitar al personal en el correcto uso y almacenamiento de material de empaque. Establecer un sistema de control y bloqueo para el material de empaque obsoleto o en desuso. Incluir en checklist de BPM verificación de no uso de material obsoleto	Encargado de planta Encargado de producción	31/01/2020
5.6.1.1 5.6.1.2	Cuentan con programa de análisis de producto terminado. No se están analizando todos los parámetros requeridos por el Codex. No se revisan ni se analizan para establecer tendencias.	Analizar producto terminado de acuerdo los requisitos de Codex (piña) y Norma Boliviana (palmito)	Encargada de calidad	31/12/2019



5.6.1.3	Cuentan con estudios de envejecimiento de producto, pero no cuentan con validación de vida útil para producto envasado en vidrio.	Elaborar informe validativo de vida útil basado en análisis de producto terminado y en bibliografía técnica.	Encargada de calidad	31/12/2019
5.6.2.4	Cuentan con procedimientos de análisis, pero no se realiza validación de los métodos	Validar métodos de análisis que incluya: Elaboración de procedimiento. Pruebas de repetitividad y reproducibilidad Capacitación de analistas.	Encargada de calidad	31/12/2019
Capítulo 6. Control de procesos				
6.1.3	Para el proceso pelado manual, pelado y descorazonado semiautomático, desmacado, trozado y corazonado manual, picado y rodajado descrito en el instructivo de control diario de calidad piña en conserva INBOL/SGIA/CAL/P-201/I-02 se describe el método de monitoreo	Incluir en el registro de control del proceso el monitoreo de las variables mencionadas.	Encargado de producción Encargada de calidad	31/12/2019



	del proceso sin embargo; no se está registrando dicho monitoreo.			
6.1.5	Ante el cambio de presentación de producto de lata a vidrio no se ha llevado a cabo una validación de las etapas claves del proceso: Exhausting, autoclavado y enfriado.	Validar las etapas del proceso a través de bibliografía técnica científica y/o recopilación y análisis de datos del proceso en diferentes días.	Encargado de producción Encargada de calidad	31/12/2019
6.2.1	No se está controlando que solo los materiales de envasado asignados estén disponibles para su uso.	Colocar en El Instructivo de verificación de registros de producción INBOL/SGIA/CAL/P-201/I-01 en la etapa de envasado dicho control. Incluir en el registro de control diario de calidad INBOL/SGIA/CAL/P-201/R-01 la verificación.	Encargado de producción Encargada de calidad	31/12/2019
6.2.2	No cuentan con comprobación documentada antes de iniciar el proceso de producción y cuando se hace cambio de presentación de	Implementar registro para controlar que se está retirando de la línea de proceso la producción anterior o cuando ha habido cambio.	Encargado de producción Encargada de calidad	31/12/2019



	producto o envase de que se ha despejado la línea de proceso.			
6.2.3	Cuentan con instructivo de envasado INBOL/SGIA/PROD/P-102/I-11 versión 3 en el que se detallan los controles que se realizan al inicio, durante y al finalizar el proceso de envasado. Se revisa el registro de control de envasado INBOL/SGIA/PROD/P-102/R-04 y se evidencia que se documenta la hora de inicio, pero no la hora de final que permita corroborar que se registró el correcto envasado al final del ciclo de producción. Se revisa el instructivo INBOL/SGIA/PROD/P-102/I-19 y se evidencia	El instructivo de envasado no describe la comprobación al iniciar el envasado, al cambiar de lote de materiales de envasado y al final de cada ciclo de producción. Incluir en el registro de control de envasado INBOL/SGIA/PROD/P-102/R-04 la hora de final que permita corroborar que se registró el correcto envasado al final del ciclo de producción. Incluir en el formato la hora de fin de envasado y una columna, en el control visual del producto envasado, que verifique el envasado correcto. Incluir en el registro de control de codificado INBOL/SGIA/PROD/P-102/R-09 la verificación correcta del codificado descrita en el instructivo.	Encargado de producción Encargada de calidad	31/12/2019



	que describe la verificación de la correcta impresión, antes y durante la operación de codificado. Se revisa registro de control de codificado INBOL/SGIA/PROD/P-102/R-09 y no se evidencia que se esté registrando la verificación correcta del codificado descrita en el instructivo.			
6.4.1	Cuentan con lista de equipos a calibrar, la misma que se ubica dentro del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición INBOL/SGIA/CAL/P-202/PRO-01. La lista cuenta con la ubicación del instrumento, la frecuencia de verificación y	Codificar los equipos de medición para asegurar la trazabilidad. Incluir en el listado el código de los equipos de medición, así como la fecha de la próxima calibración. Incluir en el listado pesas y termómetro patrón. Incluir en el procedimiento de calibración las medidas a tomar para que el personal no autorizado no manipule los equipos de medición.	Encargada de calidad	31/01/2020



calibración interna, frecuencia de calibración externa, rango de medición y rango de calibración. No se incluye en el listado el código de identificación y la fecha de la próxima calibración. Tampoco se ha incluido en el listado las pesas patrón y termómetro patrón. Cuentan con procedimiento de calibración y verificación de equipos e instrumentos de medición INBOL/SGIA/CAL/P-202 no se ha incluido las medidas para evitar que el personal no autorizado realice ajustes en los equipos, así como la protección que se les va a dar a los equipos para				
---	--	--	--	--



	protegerlos frente a daños, deterioro o uso inadecuado.			
6.4.4	No cuentan con procedimiento que establezca que se hará con el producto cuando el resultado de la calibración indique que la medición no es confiable.	Incluir en el procedimiento de manejo de producto no conforme que el producto se bloqueará en caso de que el resultado de la calibración indique que la medición no es confiable. Incluir las acciones a seguir con el producto, así como su disposición.	Encargada de calidad	31/01/2020
Capítulo 7. Personal				
7.1.4	No cuentan con formación en alérgenos.	Capacitar al personal en gestión de alérgenos	Encargada de calidad	31/01/2020
7.1.5	No han recibido capacitación en etiquetado y envasado.	Capacitar al personal en correcto etiquetado y envasado	Encargado de producción	31/01/2020
7.2.3	No cuentan con apósito de color y que lleve tira metálica.	Implementar apósito de color	Encargada de calidad	31/01/2020
7.2.5	Cuentan con procedimiento, pero no se está controlando su almacenamiento y uso.	Comprar botiquín mas grande y con seguridad.	Encargado de producción	31/01/2020



		Capacitar al personal en el correcto uso y almacenamiento de medicamentos.		
7.3.1	No cuentan con procedimiento de notificación de enfermedades.	Capacitar al personal. Colocar letreros en diferentes áreas de la planta	Encargada de calidad Encargada de administración	31/01/2020
7.3.2 7.3.3	No se observan letreros, no se proporciona capacitación a visitantes y contratistas. No se cumplimenta cuestionario de salud.	Colocar letreros de advertencia. Capacitar a visitantes y contratistas. Implementar cuestionario de salud para visitantes.	Encargada de calidad Encargada de administración	31/01/2020
7.4.3	La ropa se seca al ambiente pudiendo generar un riesgo (Planta Ivirgarzama).	Construir área techada para el secado de la ropa	Encargada de planta Encargada de mantenimiento	31/05/2020