



Checklist para auditorías de alérgenos

VERSIÓN 1.00

Plataforma Alérgenos en Alimentos

2026

1) Listas de verificación internas

1- Evaluación y selección de proveedores

Aspectos Generales

- ¿Existe algún procedimiento de selección de proveedores?
- ¿Tiene su empresa su propia lista de alérgenos a controlar?
- ¿Existe algún mecanismo para verificar que los proveedores reciban alguna capacitación sobre alérgenos alimentario?

Elección de proveedores

- ¿Tiene el proveedor el status de "proveedor aprobado"?
- ¿Emplea el proveedor procedimientos que garanticen que todos los ingredientes/aditivos alergénicos están identificados y son manipulados correctamente?
- ¿Ha sido el proveedor informado sobre la lista interna de alérgenos de la empresa?
- ¿Tiene el proveedor algún tipo de control sobre sus respectivos proveedores?
- ¿Declara el proveedor todos los ingredientes y aditivos, incluyendo soportes y adyuvantes?
- ¿Existen especificaciones de los productos que incluyan toda la información necesaria?
- ¿Puede el proveedor demostrar que tiene implementado un sistema de trazabilidad confiable?
- ¿Posee algún proveedor alternativo que permita contar con otra opción en caso de producirse algún problema?
- ¿Se llevan a cabo regularmente auditorías al proveedor?

Procedimientos de compra

- ¿Conoce el proveedor las reglamentaciones sobre alérgenos y entiende sus implicancias?
- ¿Está disponible y es completa la información provista por proveedores y sub-proveedores sobre ingredientes, aditivos y demás componentes de las materias primas?

- ¿Existen indicaciones claras de la forma en que los productos deben ser etiquetados?
- ¿Existen procedimientos de comunicación o de cambio de etiquetado en caso haber cambios en los ingredientes o aditivos?
- ¿Es suficientemente claro y entendible el etiquetado de los productos suministrados?
- ¿Existen procedimientos internos para el manejo de información en caso de producirse algún problema de etiquetado?
- ¿Existen procedimientos para informar a proveedores y requerir acciones de mejora en caso de producirse algún problema de etiquetado?
- ¿Se respetan y aplican correctamente los procedimientos mencionados?
- ¿Existen procedimientos para realizar el seguimiento de los proveedores?

2- Producción

Aspectos generales

- ¿Se han hecho evaluaciones que incluyan el riesgo de contaminación con alérgenos a lo largo de la cadena de producción, desde la recepción y almacenamiento de la materia prima hasta el producto final?

Capacitación

- ¿Existe algún plan de capacitación del personal involucrado en producción de aspectos relacionados con la gestión de alérgenos?

Cambios en las formulaciones

- ¿Existen procedimientos que garanticen que el personal de producción esté informado sobre cambios en las formulaciones?
- ¿Existen procedimientos que indiquen las implicancias de los cambios en las formulaciones en el proceso productivo?

Proveedores alternativos

- ¿Existen procedimientos que garanticen que un proveedor de insumos (materias primas, aditivos, material de empaque, etc.) no será reemplazado sin la aprobación de las personas responsables que tengan conocimiento de la gestión de alérgenos?

Acciones en casos de sospechas de contactos cruzados

- ¿Se promueve que el personal tome medidas inmediatamente en caso de sospechas de contactos cruzados o envasado incorrecto de productos? ¿Existen procedimientos claros para estos casos?

Auditorías internas

- ¿Se realizan auditorías internas periódicas para garantizar que se siguen las medidas establecidas para la gestión adecuada de alérgenos?

Materias primas

- ¿Existe un procedimiento para asegurar que está recibiendo el/los producto/s efectivamente solicitado/s?
- ¿Existen procedimientos para la identificación correcta de materias primas, ingredientes, semi-elaborados y productos finales, de manera de prevenir el riesgo de mezclas entre estos ítems?

Manipulación

- ¿Se discriminan efectivamente las materias primas, ingredientes y semi-elaborados conteniendo elementos alérgicos de manera de prevenir la contaminación cruzada?

Disponibilidad de instrucciones

- ¿Existen en el área de producción instrucciones que indiquen la forma de prevenir contactos cruzados? ¿Están estas instrucciones disponibles y/o claramente visibles?

Diseño de instalaciones, equipamientos y utensilios

- ¿Están diseñadas las instalaciones, equipamientos y utensilios de manera de facilitar su limpieza y minimizar el contacto cruzado entre productos y líneas de producción?

Cronograma de mantenimiento

1. ¿Existe un cronograma de mantenimiento de instalaciones y equipamientos?

Conocimiento de diseño higiénico

- ¿Está el personal de mantenimiento debidamente capacitado y posee los conocimientos necesarios sobre diseño higiénico para minimizar el riesgo de contactos cruzados?
- ¿Existen reglas generales de higiene para todo el personal que incluyan aspectos de vestimenta, lavado de manos y contacto con los alimentos?

Órdenes de producción

- ¿Existen procedimientos claros para la elaboración de las órdenes de producción? ¿Cómo son elaboradas estas órdenes?

Formulaciones

- ¿Existen procedimientos que aseguren que siempre se está utilizando la formulación correcta?

Empaque

- ¿Existen procedimientos que aseguren que siempre se está envasando el producto correcto en el envase correcto?

Revisiones y seguimiento

- ¿Se llevan a cabo revisiones periódicas de posibles situaciones que provoquen contactos cruzados entre productos o líneas de producción?

Reprocesos

- ¿Existen procedimientos para el uso correcto de reprocesos?
- ¿Existen procedimientos que permitan la trazabilidad de el/los reproceso/s utilizado/s en el producto final?

Gestión de descartes

- ¿Existen procedimientos para la gestión del descarte?

Desvíos y productos no-conformes y sub-estándar

- ¿Existen procedimientos para la gestión de desvíos y productos no-conformes?

Procedimientos de limpieza

- ¿Existen procedimientos de limpieza documentados que prevengan la ocurrencia de contactos cruzados?

Instrucciones de limpieza

- ¿Existen instrucciones de limpieza clara para las instalaciones, equipamientos y utensilios?
- ¿Han sido establecidos los procedimientos de limpieza requeridos entre la elaboración de distintos productos en una misma línea de producción?

Control del producto final

- ¿Existen procedimientos de control del producto final para verificar que no ha sido contaminado de manera no intencional con compuestos alergénicos?

2) Ejemplo de cuestionario para auditorías de gestión de alérgenos en plantas elaboradoras de alimentos

1.1 ¿Existe un sistema de evaluación y selección de proveedores que incluya a la capacidad de gestión de alérgenos?

1.2 ¿Existe un programa de gestión de alérgenos para materias primas, productos semi elaborados, reproceso y productos terminados? ¿Incluye éste sistema la identificación y rotulado de materias primas y productos semi-elaborados durante la producción y controles post-producción?

1.3 ¿Está específicamente incluido en el programa la gestión de reprocesos?

1.4 ¿Está específicamente incluido en el programa el desarrollo de productos y nuevas formulaciones?

1.5 ¿Existe procedimientos de gestión de alertas, quejas y reclamos cuando se registran incidentes relacionados con alérgenos?

1.6 ¿Incluye el sistema una matriz de riesgos que identifique los alérgenos potenciales en las líneas de producción?

1.7 ¿Existe un listado de alérgenos y productos sensibilizantes que incluya (pero no limitado) a los siguientes productos y sus derivados?

- Trigo
- Crustáceos y moluscos
- Pescados
- Huevos
- Leche
- Maní
- Soja
- Frutos secos
- Sulfitos
- Gluten

1.8 En caso de que la planta tenga implementado un sistema HACCP, ¿los alérgenos potenciales se identifican y documentan como peligros químicos?

1.9 ¿Las secuencias de producción consideran la presencia de alérgenos para minimizar el riesgo de contacto cruzado?

1.10 ¿Hay procedimientos operativos que indiquen específicamente las prácticas que deben observarse en la manipulación para evitar el contacto cruzado de alérgenos con los productos que se elaboran?

1.11 ¿Son estos procedimientos apropiados para el fin que se desea conseguir? ¿Son debidamente seguidos y respetados? ¿Son chequeados, revisados y actualizados periódicamente?

1.12 ¿Los procedimientos de limpieza que se aplican controlan los peligros que originan los alérgenos identificados? ¿Cómo valida que el proceso de limpieza haya sido efectivo para remover el alérgeno identificado?

1.13 ¿La declaración de ingredientes en el rótulo identifica claramente los alérgenos?

1.14 ¿El personal operativo está adecuadamente entrenado para la manipulación de alérgenos? ¿Existen procedimientos de detección de necesidad de capacitación en la temática y un programa de entrenamiento específico?

