



CONECTANDO EMPRESAS CON ODS | 2025





# SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA FSSC 22.000

- **Objetivo**  
Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles
- **ODS Conexos:**  
**ODS 2** Hambre Cero  
**ODS 3** Salud y Bienestar
- **Tipo de Iniciativa**  
Política de la Empresa (transversal a todos los centros operativos)
- **Localización:**
  - Provincias: Buenos Aires

## METAS QUE ABORDA LA INICIATIVA

**Meta 12.3.** De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per capita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha



# DESCRIPCIÓN DE LA INICIATIVA

Mastellone Hnos. es una empresa comprometida con la inocuidad de los alimentos. Conscientes de la importancia de producir bajo estándares internacionales que garanticen la inocuidad alimentaria y la confianza del mercado, la compañía impulsa iniciativas que promueven la mejora continua y adopta políticas orientadas a la reducción del desperdicio de alimentos, promoviendo un uso eficiente de los recursos y la valorización de los productos.

Para llevar adelante la implementación de la norma FSSC 22000, se conformaron equipos de inocuidad en cada planta y sector, integrados por las áreas de Producción, Mantenimiento e Inocuidad Alimentaria, quienes realizaron

un análisis de brechas respecto de los requisitos de la norma y definieron planes de acción enfocados en el análisis de peligros y puntos críticos de control, el control de procesos y la capacitación del personal.

Actualmente, dentro del Complejo Industrial Pascual Mastellone, se encuentran certificados los siguientes sectores: Leche en Polvo Planta 5, Dulce de Leche, Leche Estéril, Leche Ultrapasteurizada y Recibo de Leche, además del Complejo Industrial Victorio Mastellone. El esquema de certificación se inició en 2013 con Leche Estéril, continuó en 2014 con Planta 5, en 2015 con Ultrapasteurización, en 2016 con Dulce de Leche y en 2018 con Complejo Industrial

Victorio Mastellone y Recibo de leche. Desde entonces, los alcances se siguen ampliando y se cuenta con una planificación para incorporar nuevos sectores y plantas.

El Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria (SGIA) recibe anualmente auditorías internas y externas según el programa establecido, lo que asegura la mejora continua, el cumplimiento de los estándares internacionales, la entrega de alimentos inocuos a los consumidores y la gestión responsable del desperdicio de alimentos. La certificación FSSC 22000 representa el compromiso de toda la organización con la inocuidad y la producción responsable.





## Barreras encontradas para el desarrollo de las acciones

### TECNOLÓGICA

Entre las principales barreras para la implementación del esquema FSSC 22000 se identificaron las cuestiones tecnológicas. La diversidad de procesos industriales y de equipamiento existente en las distintas plantas planteó desafíos en la estandarización de prácticas, la adecuación de infraestructura y la incorporación de tecnologías que aseguren controles más robustos sobre los puntos críticos de inocuidad. Asimismo, la necesidad de integrar sistemas de monitoreo y trazabilidad exigió inversiones y un proceso de adaptación gradual, lo que demandó tiempo y recursos para garantizar la confiabilidad de la información y la sostenibilidad del sistema en el largo plazo.

## Contribución de la iniciativa al ODS correspondiente

### USO DE INDICADORES DE GESTIÓN

Durante el programa de auditorías 2024 se realizaron 52 auditorías al SGIA, tanto a sectores productivos, como a sectores que brindan servicio a estos.

De estas 50 auditorías se relevaron 13 No Conformidades Mayores y 28 No Conformidades Menores pertinentes al SGIA.

Se observa que la mayoría de los desvíos fueron detectados en Auditorías Internas. El número de No Conformidades relevadas por Auditorías Externas y reclamos de clientes se mantiene bajo. Análisis de los resultados de las actividades de verificación relacionadas con los PPR y el plan de control de peligro:

En función de los datos obtenidos durante el 2024, se observa que el promedio de cumplimiento del SGIA fue de 94.8, mejorando el valor del 2023 que fue de 93.7.



“ Mastellone Hnos. garantiza inocuidad alimentaria con certificación FSSC 22000, mejora continua, reducción de desperdicios y producción responsable para consumidores seguros.

## Alianzas Estratégicas

• Privadas (Cadena de valor / Joint Venture)

IRAM (Instituto Argentino de Normalización)

## Cadena de Valor

*La implementación del esquema FSSC 22000 en Mastellone Hnos. no solo fortalece la gestión interna de la inocuidad, sino que también impulsa acciones concretas a lo largo de toda la cadena de valor. Con los proveedores, se promueve la selección responsable y la verificación de que las materias primas e insumos cumplan con los requisitos de inocuidad alimentaria, lo que se complementa con capacitaciones, auditorías y evaluaciones periódicas orientadas a elevar sus estándares de producción. En el vínculo con los distribuidores, se trabaja en la mejora de la trazabilidad, el control de la cadena de frío y el cumplimiento de prácticas seguras de transporte y almacenamiento, asegurando que los productos lleguen en condiciones óptimas hasta los puntos de venta. Finalmente, con los clientes, la certificación otorga transparencia y confianza, demostrando que los alimentos se elaboran bajo normas internacionales reconocidas, lo que refuerza la relación de largo plazo y la satisfacción del consumidor final. De este modo, el sistema integra a todos los actores de la cadena, consolidando un modelo de producción y distribución seguro, confiable y sostenible.*

# Anexo

- **Reporte de sostenibilidad**

<https://www.mastellone.com.ar/Files/RS2024.pdf>





Esta iniciativa se presentó en el marco del programa  
"Conectando Empresas con ODS" desarrollado por  
CEADS en alianza con EY Argentina.

COPYRIGHT 2025