

AUDITORIA INTERNA DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD SEGUN ISO 9001:2015

CRITERIOS DE CALIFICACION: A. Cumple completamente con el criterio enunciado (10 puntos: Se establece, se implementa y se mantiene; Corresponde a las fases de Verificar y Actuar para la Mejora del Sistema); B. Cumple parcialmente con el criterio enunciado (5 puntos: Se establece, se implementa, no se mantiene; Corresponde a las fases de Hacer del Sistema); C. Cumple con el mínimo del criterio enunciado (3 puntos: Se establece, no se implementa, no se mantiene; Corresponde a las fases de Identificación y Planificación del sistema); D. No cumple con el criterio enunciado (0 puntos: no se establece, no se implementa, no se mantiene NS).

No.	NUMERALES	CRITERIO INICIAL DE CALIFICACION				
		A-V	H	P	NS	
		A	B	C	D	
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACION						
4.1 COMPRESION DE LA ORGANIZACION Y SU CONTEXTO						
1	Se determinan las cuestiones externas e internas que son pertinentes para el propósito y dirección estratégica de la organización.				0	
2	Se realiza el seguimiento y la revisión de la información sobre estas cuestiones externas e internas.				0	
4.2 COMPRESION DE LAS NECESIDADES Y EXPECTATIVAS DE LAS PARTES INTERESADAS						
SE HAN DETERMINADO LAS PARTES INTERESADAS QUE SON PERTINENTES AL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD Y SST DE LA ORGANIZACION						
3	Se ha determinado las partes interesadas y los requisitos de estas partes interesadas para el sistema de gestión de Calidad.				0	
4	Se realiza el seguimiento y la revisión de la información sobre estas partes interesadas y sus requisitos.				0	
4.3 DETERMINACION DEL ALCANCE DEL SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD						
Primer Párrafo						
Se tiene determinado el alcance según: Procesos operativos, productos y servicios, instalaciones físicas, ubicación geográfica.						
Debe estar documentado y disponible.						
5	El alcance del SGC, se ha determinado según: Procesos operativos, productos y servicios, instalaciones físicas, ubicación geográfica				0	
6	El alcance del SGC se ha determinado teniendo en cuenta los problemas externos e internos, las partes interesadas y sus productos y servicios?				0	
7	Se tiene disponible y documentado el alcance del Sistema de Gestión.				0	
8	Se tiene justificado y/o documentado los requisitos (exclusiones) que no son aplicables para el Sistema de Gestión?				0	
4.4 SISTEMA DE GESTION DE LA CALIDAD Y SUS PROCESOS						
9	Se tienen identificados los procesos necesarios para el sistema de gestión de la organización				3	
10	Se tienen establecidos los criterios para la gestión de los procesos teniendo en cuenta las responsabilidades, procedimientos, medidas de control e indicadores de desempeño necesarios que permitan la efectiva operación y control de los mismos.				3	
11	Se mantiene y conserva información documentada que permita apoyar la operación de estos procesos.				3	
		SUBTOTAL	0	0	3	0
		Valor Estructura: % Obtenido ((A+B+C)/100)	0%			
5. LIDERAZGO						
5.1 LIDERAZGO Y COMPROMISO GERENCIAL						
1	Se demuestra responsabilidad por parte de la alta dirección para la eficacia del SGC.				0	
5.1.2 Enfoque al cliente						
2	La gerencia garantiza que los requisitos de los clientes de determinan y se cumplen.		5			
3	Se determinan y consideran los riesgos y oportunidades que puedan afectar a la conformidad de los productos y servicios y a la capacidad de aumentar la satisfacción del cliente.				0	
5.2 POLITICA						
5.2.1 ESTABLECIMIENTO DE LA POLITICA						
4	La política de calidad con la que cuenta actualmente la organización está acorde con los propósitos establecidos.		5			
5.2.2 Comunicación de la política de calidad						
5	Se tiene disponible a las partes interesadas, se ha comunicado dentro de la organización.		5		0	
5.3 ROLES, RESPONSABILIDADES Y AUTORIDADES EN LA ORGANIZACION						
6	Se han establecido y comunicado las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes en toda la organización.				0	
		SUBTOTAL	0	15	0	0
		Valor Estructura: % Obtenido ((A+B+C)/100)	25%			
6. PLANIFICACION						
6.1 ACCIONES PARA ABORDAR RIESGOS Y OPORTUNIDADES						
1	Se han establecido los riesgos y oportunidades que deben ser abordados para asegurar que el SGC logre los resultados esperados.				0	
2	La organización ha previsto las acciones necesarias para abordar estos riesgos y oportunidades y los ha integrado en los procesos del sistema.				0	
6.2 OBJETIVOS DE LA CALIDAD Y PLANIFICACION PARA LOGRARLOS						
3	Que acciones se han planificado para el logro de los objetivos del SIG-HSQ, programas de gestión?				0	
4	Se mantiene información documentada sobre estos objetivos.				0	
6.3 PLANIFICACION DE LOS CAMBIOS						
5	Existe un proceso definido para determinar la necesidad de cambios en el SGC y la gestión de su implementación?				0	
		SUBTOTAL	0	0	0	0
		Valor Estructura: % Obtenido ((A+B+C)/100)	0%			
7. APOYO						
7.1 RECURSOS						
7.1.1 Generalidades						
1	La organización ha determinado y proporcionado los recursos necesarios para el establecimiento, implementación, mantenimiento y mejora continua del SGC (incluidos los requisitos de las personas, medambientales y de infraestructura)				3	
7.1.2 Recursos de seguimiento y medición						
7.1.2.1 Generalidades						
2	En caso de que el monitoreo o medición se utilice para pruebas de conformidad de productos y servicios a los requisitos especificados, ¿se han determinado los recursos necesarios para garantizar un seguimiento válido y fiable, así como la medición de los resultados?				3	
7.1.2.2 Trazabilidad de las mediciones						
3	Dispone de métodos eficaces para garantizar la trazabilidad durante el proceso operacional.				3	
7.1.6 Conocimientos de la organización						
4	Ha determinado la organización los conocimientos necesarios para el funcionamiento de sus procesos y el logro de la conformidad de los productos y servicios y, ha implementado un proceso de experiencias adquiridas.				0	
7.2 COMPETENCIA						
5	La organización se ha asegurado de que las personas que puedan afectar al rendimiento del SGC son competentes en cuestión de una adecuada educación, formación y experiencia, ha adoptado las medidas necesarias para asegurar que puedan adquirir la competencia necesaria		5			
7.3 TOMA DE CONCIENCIA						
6	Existe una metodología definida para la evaluación de la eficacia de las acciones formativas emprendidas.				3	
7.4 COMUNICACION						
7	Se tiene definido un procedimiento para las comunicaciones internas y externas del SIG dentro de la organización.				0	
7.5 INFORMACION DOCUMENTADA						
7.5.1 Generalidades						
8	Se ha establecido la información documentada requerida por la norma y necesaria para la implementación y funcionamiento eficaces del SGC.				3	
7.5.2 Creación y actualización						
9	Existe una metodología documentada adecuada para la revisión y actualización de documentos.				0	
7.5.3 Control de la información documentada						
10	Se tiene un procedimiento para el control de la información documentada requerida por el SGC.				0	
		SUBTOTAL	5	0	15	0
		Valor Estructura: % Obtenido ((A+B+C)/100)	20%			
8. OPERACION						
8.1 PLANIFICACION Y CONTROL OPERACIONAL						
1	Se planifican, implementan y controlan los procesos necesarios para cumplir los requisitos para la provision de servicios.				3	
2	La salida de esta planificación es adecuada para las operaciones de la organización.				3	
3	Se asegura que los procesos contratados externamente estén controlados.				3	
4	Se revisan las consecuencias de los cambios no previstos, tomando acciones para mitigar cualquier efecto adverso.				0	
8.2 REQUISITOS PARA LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS						
8.2.1 Comunicación con el cliente						
5	La comunicación con los clientes incluye información relativa a los productos y servicios.				3	
6	Se obtiene la retroalimentación de los clientes relativa a los productos y servicios, incluyendo las quejas.				3	
7	Se establecen los requisitos específicos para las acciones de contingencia, cuando sea pertinente.				0	
8.2.2 Determinación de los requisitos para los productos y servicios						
8	Se determinan los requisitos legales y reglamentarios para los productos y servicios que se ofrecen y aquellos considerados necesarios para la organización.				3	
8.2.3 Revisión de los requisitos para los productos y servicios						
9	La organización se asegura que tiene la capacidad de cumplir los requisitos de los productos y servicios ofrecidos.				3	
10	La organización revisa los requisitos del cliente antes de comprometerse a suministrar productos y servicios a este.				3	
11	Se confirma los requisitos del cliente antes de la aceptación por parte de estos, cuando no se ha proporcionado información documentada al respecto.				3	
12	Se asegura que se resuelvan las diferencias existentes entre los requisitos del control o pedido y los expresados previamente.				3	
13	Se conserva la información documentada, sobre cualquier requisito nuevo para los servicios.				3	
8.2.4 Cambios en los requisitos para los productos y servicios						
14	Las personas son conscientes de los cambios en los requisitos de los productos y servicios, se modifica la información documentada pertinente y estos cambios.				3	
8.3 DISEÑO Y DESARROLLO DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS						
8.3.1 Generalidades						
15	Se establece, implementa y mantiene un proceso de diseño y desarrollo que sea adecuado para asegurar la posterior provisión de los servicios.				0	
8.3.2 Planificación del diseño y desarrollo						
16	La organización determina todas las etapas y controles necesarios para el diseño y desarrollo de productos y servicios.				0	
8.3.3 Entradas para el diseño y desarrollo						
17	Al determinar los requisitos esenciales para los tipos específicos de productos y servicios a desarrollar, se consideran los requisitos funcionales y de desempeño, los requisitos legales y reglamentarios.				0	

18	Se resuelven las entradas del diseño y desarrollo que son contradictorias.					0			
19	Se conserva información documentada sobre las entradas del diseño y desarrollo.					0			
8.3.4 Controles del diseño y desarrollo									
20	Se aplican los controles al proceso de diseño y desarrollo, se definen los resultados a lograr.					0			
21	Se realizan las revisiones para evaluar la capacidad de los resultados del diseño y desarrollo para cumplir los requisitos.					0			
22	Se realizan actividades de verificación para asegurar que las salidas del diseño y desarrollo cumplen los requisitos de las entradas.					0			
23	Se aplican controles al proceso de diseño y desarrollo para asegurar que se toma cualquier acción necesaria sobre los problemas determinados durante las revisiones, o las actividades de verificación y validación					0			
24	Se conserva información documentada sobre las acciones tomadas.					0			
8.3.5 Salidas del diseño y desarrollo									
25	Se asegura que las salidas del diseño y desarrollo: cumplen los requisitos de las entradas					0			
26	Se asegura que las salidas del diseño y desarrollo: son adecuadas para los procesos posteriores para la provisión de productos y servicios					0			
27	Se asegura que las salidas del diseño y desarrollo: incluyen o hacen referencia a los requisitos de seguimiento y medición, cuando sea apropiado, y a los criterios de aceptación					0			
28	Se asegura que las salidas del diseño y desarrollo: especifican las características de los productos y servicios, que son esenciales para su propósito previsto y su provisión segura y correcta.					0			
29	Se conserva información documentada sobre las salidas del diseño y desarrollo.					0			
8.3.6 Cambios del diseño y desarrollo									
30	Se identifican, revisan y controlan los cambios hechos durante el diseño y desarrollo de los productos y servicios					0			
31	Se conserva la información documentada sobre los cambios del diseño y desarrollo, los resultados de las revisiones, la autorización de los cambios, las acciones tomadas para prevenir los impactos adversos.					0			
8.4 CONTROL DE LOS PROCESOS, PRODUCTOS Y SERVICIOS SUMINISTRADOS EXTERNAMENTE									
8.4.1 Generalidades									
32	La organización asegura que los procesos, productos y servicios suministrados externamente son conforme a los requisitos.					3			
33	Se determina los controles a aplicar a los procesos, productos y servicios suministrados externamente.					3			
34	Se determina y aplica criterios para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y la reevaluación de los proveedores externos.					3			
35	Se conserva información documentada de estas actividades					3			
8.4.2 Tipo y alcance del control									
36	La organización se asegura que los procesos, productos y servicios suministrados externamente no afectan de manera adversa a la capacidad de la organización de entregar productos y servicios, conformes de manera coherente a sus clientes.					3			
37	Se definen los controles a aplicar a un proveedor externo y las salidas resultantes.					3			
38	Considera el impacto potencial de los procesos, productos y servicios suministrados externamente en la capacidad de la organización de cumplir los requisitos del cliente y los legales y reglamentarios aplicables.					3			
39	Se asegura que los procesos suministrados externamente permanecen dentro del control de su sistema de gestión de la calidad.					3			
40	Se determina la verificación o actividades necesarias para asegurar que los procesos, productos y servicios cumplen con los requisitos.					3			
8.4.3 Información para los proveedores externos									
41	La organización comunica a los proveedores externos sus requisitos para los procesos, productos y servicios.					3			
42	Se comunica la aprobación de productos, servicios, métodos, procesos y equipos, la liberación de productos y servicios.					3			
43	Se comunica la competencia, incluyendo cualquier calificación requerida de las personas.					3			
44	Se comunica las interacciones del proveedor externo con la organización.					3			
45	Se comunica el control y seguimiento del desempeño del proveedor externo aplicado por la organización.					0			
8.5 PRODUCCIÓN Y PROVISIÓN DEL SERVICIO									
8.5.1 Control de la producción y de la provisión del servicio									
46	Se implementa la producción y provisión del servicio bajo condiciones controladas.				5				
47	Dispone de información documentada que define las características de los productos a producir, servicios a prestar, o las actividades a desempeñar.					0			
48	Dispone de información documentada que define los resultados a alcanzar.					0			
49	Se controla la disponibilidad y el uso de recursos de seguimiento y medición adecuados					0			
50	Se controla la implementación de actividades de seguimiento y medición en las etapas apropiadas.					0			
51	Se controla el uso de la infraestructura y el entorno adecuado para la operación de los procesos.				5				
52	Se controla la designación de personas competentes.					3			
53	Se controla la validación y revalidación periódica de la capacidad para alcanzar los resultados planificados.				5				
54	Se controla la implementación de acciones para prevenir los errores humanos.					0			
55	Se controla la implementación de actividades de liberación, entrega y posteriores a la entrega.					0			
8.5.2 Identificación y trazabilidad									
56	La organización utiliza medios apropiados para identificar las salidas de los productos y servicios.				5				
57	Identifica el estado de las salidas con respecto a los requisitos.				5				
58	Se conserva información documentada para permitir la trazabilidad.				5				
8.5.3 Propiedad perteneciente a los clientes o proveedores externos									
59	La organización cuida la propiedad de los clientes o proveedores externos mientras esta bajo el control de la organización o siendo utilizada por la misma.			10					
60	Se identifica, verifica, protege y salvaguarda la propiedad de los clientes o de los proveedores externos suministrada para su utilización o incorporación en los productos y servicios.				5				
61	Se informa al cliente o proveedor externo, cuando su propiedad se pierda, deteriore o de algún otro modo se considere inadecuada para el uso y se conserva la información documentada sobre lo ocurrido.				5				
8.5.4 Preservación									
62	La organización preserva las salidas en la producción y prestación del servicio, en la medida necesaria para asegurar la conformidad con los requisitos.				6				
8.5.5 Actividades posteriores a la entrega									
63	Se cumplen los requisitos para las actividades posteriores a la entrega asociadas con los productos y servicios.					0			
64	Al determinar el alcance de las actividades posteriores a la entrega la organización considera los requisitos legales y reglamentarios.					0			
65	Se consideran las consecuencias potenciales no deseadas asociadas a sus productos y servicios.					0			
66	Se considera la naturaleza, el uso y la vida útil prevista de sus productos y servicios.					0			
67	Considera los requisitos del cliente.					0			
68	Considera la retroalimentación del cliente.					0			
8.5.6 Control de cambios									
69	La organización revisa y controla los cambios en la producción o la prestación del servicio para asegurar la conformidad con los requisitos.					0			
70	Se conserva información documentada que describa la revisión de los cambios, las personas que autorizan o cualquier acción que surja de la revisión.					0			
8.6 LIBERACIÓN DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS									
71	La organización implementa las disposiciones planificadas para verificar que se cumplen los requisitos de los productos y servicios.					0			
72	Se conserva la información documentada sobre la liberación de los productos y servicios.					0			
73	Existe evidencia de la conformidad con los criterios de aceptación.					0			
74	Existe trazabilidad a las personas que autorizan la liberación.					0			
8.7 CONTROL DE LAS SALIDAS NO CONFORMES									
75	La organización se asegura que las salidas no conformes con sus requisitos se identifican y se controlan para prevenir su uso o entrega.					3			
76	La organización toma las acciones adecuadas de acuerdo a la naturaleza de la no conformidad y su efecto sobre la conformidad de los productos y servicios.					3			
77	Se verifica la conformidad con los requisitos cuando se corrigen las salidas no conformes.					3			
78	La organización trata las salidas no conformes de una o más maneras					3			
79	La organización conserva información documentada que describa la no conformidad, las acciones tomadas, las concesiones obtenidas e identifique la autoridad que decide la acción con respecto a la no conformidad.					3			
SUBTOTAL						10	60	78	0
Valor Estructura: % Obtenido ((A+B+C)/100)									19%
9. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO									
9.1 SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN									
9.1.1 Generalidades									
1	La organización determina que necesita seguimiento y medición.					0			
2	Determina los métodos de seguimiento, medición, análisis y evaluación para asegurar resultados válidos.					0			
3	Determina cuando se lleva a cabo el seguimiento y la medición.					0			
4	Determina cuando analizar y evaluar los resultados del seguimiento y medición.					0			
5	Evalúa el desempeño y la eficacia del SGC.					0			
6	Conserva información documentada como evidencia de los resultados.					0			
9.1.2 Satisfacción del cliente									
7	La organización realiza seguimiento de las percepciones de los clientes del grado en que se cumplen sus necesidades y expectativas.					0			
8	Determina los métodos para obtener, realizar el seguimiento y revisar la información.					0			
9.1.3 Análisis y evaluación									
9	La organización analiza y evalúa los datos y la información que surgen del seguimiento y la medición.					0			
9.2 AUDITORIA INTERNA									
10	La organización lleva a cabo auditorías internas a intervalos planificados					0			
11	Las auditorías proporcionan información sobre el SGC conforme con los requisitos propios de la organización y los requisitos de la NTC ISO 9001:2015.					0			
12	La organización planifica, establece, implementa y mantiene uno o varios programas de auditoría.					0			

13	Define los criterios de auditoría y el alcance para cada una.				0
14	Selecciona los auditores y lleva a cabo auditorías para asegurar la objetividad y la imparcialidad del proceso.				0
15	Asegura que los resultados de las auditorías se informan a la dirección.				0
16	Realiza las correcciones y toma las acciones correctivas adecuadas.				0
17	Conserva información documentada como evidencia de la implementación del programa de auditoría y los resultados.				0
9.3 REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN					
9.3.1 Generalidades					
18	La alta dirección revisa el SGC a intervalos planificados, para asegurar su conveniencia, adecuación, eficacia y alineación continua con la estrategia de la organización.				0
9.3.2 Entradas de la revisión por la dirección					
19	La alta dirección planifica y lleva a cabo la revisión incluyendo consideraciones sobre el estado de las acciones de las revisiones previas.				0
20	Considera los cambios en las cuestiones externas e internas que sean pertinentes al SGC.				0
21	Considera la información sobre el desempeño y la eficiencia del SGC.				0
22	Considera los resultados de las auditorías.				0
23	Considera el desempeño de los proveedores externos.				0
24	Considera la adecuación de los recursos.				0
25	Considera la eficiencia de las acciones tomadas para abordar los riesgos y las oportunidades.				0
26	Se considera las oportunidades de mejora.				0
9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección					
27	Las salidas de la revisión incluyen decisiones y acciones relacionadas con oportunidades de mejora.				0
28	Incluyen cualquier necesidad de cambio en el SGC.				0
29	Incluye las necesidades de recursos.				0
30	Se conserva información documentada como evidencia de los resultados de las revisiones.				0
SUBTOTAL					0 0 0 0 0
Valor Estructura: % Obtenido ((A+B+C) /100)					0%
10. MEJORA					
10.1 Generalidades					
1	La organización ha determinado y seleccionado las oportunidades de mejora e implementado las acciones necesarias para cumplir con los requisitos del cliente y mejorar su satisfacción.				3
10.2 NO CONFORMIDAD Y ACCIÓN CORRECTIVA					
2	La organización reacciona ante la no conformidad, toma acciones para controlarla y corregirla.		5		
3	Evalúa la necesidad de acciones para eliminar las causas de la no conformidad.		5		
4	Implementa cualquier acción necesaria, ante una no conformidad.		5		
5	Revisa la eficacia de cualquier acción correctiva tomada.				0
6	Actualiza los riesgos y oportunidades de ser necesario.				0
7	Hace cambios al SGC si fuera necesario.				0
8	Las acciones correctivas son apropiadas a los efectos de las no conformidades encontradas.				0
9	Se conserva información documentada como evidencia de la naturaleza de las no conformidades, cualquier acción tomada y los resultados de la acción correctiva.	10			
10.3 MEJORA CONTINUA					
10	La organización mejora continuamente la conveniencia, adecuación y eficacia del SGC.				0
11	Considera los resultados del análisis y evaluación, las salidas de la revisión por la dirección, para determinar si hay necesidades u oportunidades de mejora.				0
SUBTOTAL					10 15 3 0
Valor Estructura: % Obtenido ((A+B+C) /100)					28%
RESULTADOS DE LA GESTIÓN EN CALIDAD					
NUMERAL DE LA NORMA		% OBTENIDO DE IMPLEMENTACION		ACCIONES POR REALIZAR	
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN		8%		IMPLEMENTAR	
5. LIDERAZGO		20%		IMPLEMENTAR	
6. PLANTIFICACION		0%		IMPLEMENTAR	
7. APOYO		20%		IMPLEMENTAR	
8. OPERACION		19%		IMPLEMENTAR	
9. EVALUACION DEL DESEMPEÑO		0%		IMPLEMENTAR	
10. MEJORA		28%		IMPLEMENTAR	
TOTAL RESULTADO IMPLEMENTACION		14%			
Calificación global en la Gestión de Calidad		BAJO			

EVALUACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SEGÚN ISO 22000-20015					
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:					
A. Cumple completamente con el criterio enunciado (10 puntos: Se establece, se implementa y se mantiene; Corresponde a las fases de Verificar y Actuar para la Mejora del sistema);					
B. Cumple parcialmente con el criterio enunciado (5 puntos: Se establece, se implementa, no se mantiene; Corresponde a las fases de Hacer del sistema);					
C. Cumple con el mínimo del criterio enunciado (3 puntos: Se establece, no se implementa, no se mantiene; Corresponde a las fases de Identificación y Planeación del sistema);					
D. No cumple con el criterio enunciado (0 puntos: no se establece, no se implementa, no se mantiene N/S).					
No.	NUMERALES	CRITERIO INICIAL DE CALIFICACIÓN			
		A-V	H	P	N/S
		A	B	C	D
4 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos					
4.1 Requisitos generales					
1	La organización establece, documenta, implementa y mantiene un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos y este es actualizado cuando sea necesario de acuerdo con los requisitos de la Norma ISO 22000:2005.	10	5	3	0
2	Se encuentra definido el alcance del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.				
3	El alcance especifica los productos o categorías de productos, los procesos y los lugares de producción cubiertos por el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.				
4	Se asegura que se identifican, evalúan y controlan los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos razonablemente previsible para los productos dentro del alcance del sistema, de tal manera que los productos de la organización no dañen al consumidor directa ni indirectamente?				
5	Se comunica la información apropiada, a través de toda la cadena alimentaria, relativa a temas de inocuidad relacionados con sus productos?				
6	Se comunica la información concerniente al desarrollo, la implementación y la actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos a través de la organización, hasta el grado que sea necesario para asegurar la inocuidad de los alimentos?				
7	Se evalúa periódicamente, y actualizar cuando sea necesario, el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para asegurarse de que el sistema refleja las actividades de la organización e incorpora la información más reciente de los peligros sujetos a control relacionados con la inocuidad de los alimentos?				
4.2 Requisitos de la documentación					
4.2.1 Generalidades					
8	Se cuenta con declaraciones documentadas de una política de la inocuidad de los alimentos y de objetivos relacionados (véase 5.2).				
9	Se cuenta con los procedimientos documentados y registros requeridos por la ISO 22000:2005?				
10	Se cuenta con documentos que la organización necesita para asegurarse del eficaz desarrollo, implementación y actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.				
4.2.2 Control de los documentos					
11	Los documentos requeridos por el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos son controlados?				
12	Los controles aseguran que todos los cambios propuestos se revisan antes de su implementación para determinar sus efectos sobre la inocuidad de los alimentos y su impacto sobre el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos?				
13	Se cuenta con procedimiento documentado que define los controles necesarios para: a) aprobar los documentos en cuanto a su adecuación antes de su emisión, b) revisar y actualizar los documentos cuando sea necesario, y aprobarlos nuevamente, c) asegurarse de que se identifican los cambios y el estado de revisión actual de los documentos, d) asegurarse de que las versiones pertinentes de los documentos aplicables se encuentran disponibles en los puntos de uso, e) asegurarse de que los documentos permanecen legibles y fácilmente identificables, f) asegurarse de que se identifican los documentos pertinentes de origen externo y se controla su distribución, y g) prevenir el uso no intencionado de documentos obsoletos, y asegurarse de que están identificados apropiadamente como tales en el caso de que se mantengan por cualquier razón.				
4.2.3 Control de los registros					
14	Se cuenta con procedimiento documentado para definir los controles necesarios para la identificación, el almacenamiento, la protección, la recuperación, el tiempo de retención y la disposición de los registros?				
15	Los registros permanecen legibles, fácilmente identificables y recuperables?				
16	Los registros se establecen y mantienen para proporcionar evidencia de la conformidad con los requisitos así como de la operación eficaz del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos?				
		SUBTOTAL		0	0
		Valor Estructura: % Obtenido (A+B+C)/100		0%	
5.0 Responsabilidad de la dirección					
5.1 Compromiso de la dirección					
1	La alta dirección proporciona evidencia de su compromiso con el desarrollo e implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, así como con la mejora continua de su eficacia? a) mostrando que los objetivos de negocio de la organización apoyan la inocuidad de los alimentos, b) comunicando a la organización la importancia de cumplir los requisitos de esta Norma Internacional, todos los requisitos legales y reglamentarios, así como los requisitos del cliente relacionados con la inocuidad de los alimentos, c) estableciendo la política de la inocuidad de los alimentos, d) llevando a cabo las revisiones por la dirección, y e) asegurando la disponibilidad de recursos.				
5.2 Política de la inocuidad de los alimentos					
2	La alta dirección define, documenta y comunica su política de la inocuidad de los alimentos?				
3	La alta dirección se asegura de que la política de la inocuidad de los alimentos: a) es apropiada para la función que cumple la organización dentro de la cadena alimentaria, b) es conforme con los requisitos legales y reglamentarios y con los requisitos acordados mutuamente con los clientes sobre la inocuidad de los alimentos, c) se comunica, implementa y mantiene en todos los niveles de la organización, d) se revisa para su continua adecuación (véase 5.8), e) trata la comunicación de manera adecuada (véase 5.6), y f) está respaldada por objetivos medibles.				
5.3 Planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos					
4	La alta dirección se asegura que: a) se lleva a cabo la planificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para cumplir los requisitos citados en el apartado 4.1, así como los objetivos de la organización que apoyan la inocuidad de los alimentos, y b) se mantiene la integridad del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos cuando se planifican e implementan cambios en este.				
5.4 Responsabilidad y autoridad					
5	La alta dirección se asegura que las responsabilidades y autoridades están definidas y son comunicadas dentro de la organización, para asegurarse de la operación y el mantenimiento eficaces del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.				
6	Todo el personal tiene la responsabilidad de informar a las personas identificadas sobre los problemas con el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos?				
7	El personal designado tiene definidas la responsabilidad y autoridad para iniciar y registrar acciones?				
5.5 Líder del equipo de la inocuidad de los alimentos					
8	La alta dirección designa a un líder del equipo de la inocuidad de los alimentos?				
9	El líder del equipo de la inocuidad de los alimentos tiene la responsabilidad y autoridad para: a) dirigir el equipo de la inocuidad de los alimentos (véase 7.1.2) y organizar su trabajo, b) asegurar la formación y educación pertinente de los miembros del equipo de la inocuidad de los alimentos (véase 6.2.1), c) asegurar que se establece, implementa, mantiene y actualiza el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, y d) informar a la alta dirección de la organización sobre la eficacia y adecuación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.				
5.6 Comunicación					
5.6.1 Comunicación externa					
10	La organización establece, implementa y mantiene disposiciones eficaces para comunicarse con: a) proveedores y contratistas, b) clientes o consumidores, en particular con relación a la información sobre el producto (incluyendo las instrucciones relativas al uso previsto, requisitos específicos de almacenamiento) y cuando sea apropiado, caducidad), las consultas, los contratos o la atención de pedidos, incluyendo las modificaciones, y la retroalimentación del cliente, incluyendo sus quejas, c) autoridades legales y reglamentarias, y d) otras organizaciones que afectan a, o serán afectadas por, la eficacia o la actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.				
11	La comunicación proporciona información sobre los aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos de los productos de la organización que puedan ser pertinentes para otras organizaciones dentro de la cadena alimentaria. Esto se aplica especialmente a los peligros conocidos para la inocuidad de los alimentos que necesitan ser controlados por otras organizaciones de la cadena alimentaria.				
12	Se mantiene registros de las comunicaciones?				
13	Los requisitos de las autoridades legales y reglamentarias y de los clientes, relativos a la inocuidad de los alimentos, están disponibles?				
14	El personal designado debe tener definida la responsabilidad y autoridad para comunicar externamente cualquier información concerniente a la inocuidad de los alimentos.				
15	La información obtenida a través de comunicación externa es incluida como elemento de entrada para la actualización del sistema y la revisión por la dirección?				
5.6.2 Comunicación interna					
16	La organización establece, implementa y mantiene pautas eficaces para la comunicación con el personal sobre las cuestiones que afectan a la inocuidad de los alimentos?				
17	La organización se asegura que se informa oportunamente al equipo de la inocuidad de los alimentos de los cambios realizados a, entre otros, lo siguiente: a) productos o nuevos productos; b) materias primas, ingredientes y servicios; c) sistemas y equipos de producción; d) locales de producción, ubicación de los equipos, entorno circundante; e) programas de limpieza y desinfección; f) sistemas de empaque, almacenamiento y distribución; g) niveles de calificación del personal y/o asignación de responsabilidades y autorizaciones; h) requisitos legales y reglamentarios; i) conocimientos relativos a los peligros para la inocuidad de los alimentos y las medidas de control; j) requisitos del cliente, del sector y otros requisitos que la organización tiene en cuenta; k) consultas pertinentes de las partes interesadas externas; l) quejas indicando peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, asociados al producto; m) otras condiciones que tengan un impacto en la inocuidad de los alimentos.				
18	El equipo de la inocuidad de los alimentos debe asegurarse de que esta información sea incluida en la actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos?				
19	La alta dirección se asegura que la información pertinente sea incluida como información de entrada para la revisión por la dirección?				
5.7 Preparación y respuesta ante emergencias					
20	La alta dirección establece, implementa y mantiene procedimientos para gestionar potenciales situaciones de emergencia y accidentes que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos y que son pertinentes a la función de la organización en la cadena alimentaria?				
5.8 Revisión por la dirección					
5.8.1 Generalidades					
21	La alta dirección revisa a intervalos planificados el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos para asegurarse de su conveniencia, adecuación y eficacia continuas?				

22	Esta revisión incluye la evaluación de las oportunidades de mejora y la necesidad de efectuar cambios en el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, incluyendo la política de inocuidad de los alimentos?						
23	Se mantienen registros de las revisiones por la dirección?						
5.8.2 Información para la revisión							
La información de entrada para la revisión por la dirección incluye entre otras, información sobre:							
24	a) las acciones de seguimiento de revisiones por la dirección previas. b) el análisis de los resultados de las actividades de verificación (véase 8.4.3). c) circunstancias cambiantes que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos (véase 5.6.2). d) situaciones de emergencia, accidentes (véase 5.7) y retirada del producto (véase 7.10.4). e) la revisión de los resultados de las actividades de actualización del sistema (véase 8.5.2). f) la revisión de las actividades de comunicación, incluyendo la retroalimentación del cliente (véase 5.6.1), y g) auditorías externas o inspecciones.						
25	Los datos se presentan de manera que permita a la alta dirección relacionar la información con los objetivos establecidos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos?						
5.8.3 Resultados de la revisión							
Los resultados de la revisión por la dirección incluyen las decisiones y acciones relacionadas con:							
26	a) el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos (véase 4.1). b) la mejora de la eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (véase 8.5). c) las necesidades de recursos (véase 6.1) y d) las revisiones de la política de la inocuidad de los alimentos de la organización y los objetivos relacionados (véase 5.2).						
SUBTOTAL		#REF!	#REF!	#REF!	#REF!	0	
Valor Estructura: % Obtenido (A+B+C)/100							
6 Gestión de los recursos							
6.1 Provisión de recursos							
1	La organización proporciona los recursos adecuados para establecer, implementar, mantener y actualizar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos?						0
6.2 Recursos humanos							
6.2.1 Generalidades							
2	El equipo de la inocuidad de los alimentos y demás personal que realice actividades que afecten a la inocuidad de los alimentos son competentes y tiene la educación, formación, habilidades y experiencia apropiadas?						
3	¿Cuándo se requiere la asistencia de expertos externos para el desarrollo, implementación, operación o evaluación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, están disponibles los registros de los acuerdos o contratos definiendo la responsabilidad y autoridad de dichos expertos?						
6.2.2 Competencia, toma de conciencia y formación							
La organización:							
4	a) identifica la competencia necesaria para el personal cuyas actividades afectan a la inocuidad de los alimentos. b) proporciona formación o tomar otras acciones para asegurarse de que el personal tiene la competencia necesaria. c) asegura de que el personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y las acciones correctivas del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos está formado. d) evalúa la implementación y la eficacia de los puntos a), b) y c). e) asegura de que el personal es consciente de la pertinencia e importancia de sus actividades individuales para contribuir a la inocuidad de los alimentos. f) asegura de que el requisito de una comunicación eficaz (véase 5.6) sea entendido por todo el personal cuyas actividades afectan a la inocuidad de los alimentos, y g) mantiene los registros apropiados sobre la formación y las acciones descritas en los puntos b) y c).						
6.3 Infraestructura							
5	La organización proporciona los recursos para establecer y mantener la infraestructura necesaria para implementar los requisitos de la norma ISO 22000:2005?						
6.4 Ambiente de trabajo							
6	La organización proporciona los recursos para establecer, gestionar y mantener el ambiente de trabajo necesario para implementar los requisitos de la norma ISO 22000:2005?						
SUBTOTAL		0	0	0	0	0	0
Valor Estructura: % Obtenido (A+B+C)/100							
0%							
7 Planificación y realización de productos inocuos							
7.1 Generalidades							
1	La organización planifica y desarrolla los procesos necesarios para la realización de productos inocuos?	10					
2	La organización implementa, opera y asegura la eficacia de las actividades planificadas y de cualquier cambio en las mismas. Esto incluye los PPR así como también los PPR operativos y/o el plan HACCP?						
7.2 Programas de requisitos (PPR)							
3	La organización establece, implementa y mantiene uno o más PPR para ayudar a controlar: a) la probabilidad de introducir peligros para la inocuidad de los alimentos en el producto a través del ambiente de trabajo, b) la contaminación biológica, química y física del producto o los productos, incluyendo la contaminación cruzada entre productos, y c) los niveles de peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos en el producto y en el ambiente en donde se elabora.	10					
4	Los PPR: a) Son apropiados a las necesidades de la organización en relación a la inocuidad de los alimentos. b) Son apropiados al tamaño y al tipo de operación, y a la naturaleza de los productos que se elaboran y/o manipulan. c) Se implementa a través del sistema de producción en su totalidad, tanto como programas de aplicación en general o como programas aplicables a un producto o línea de producto en particular. d) Son aprobados por el equipo de la inocuidad de los alimentos						
5	Se identifican los requisitos legales y regulatorios relacionados con lo dicho anteriormente?						
6	¿Cuando se seleccionan y/o establecen los PPR, la organización considera y utiliza la información apropiada (por ejemplo los requisitos legales y regulatorios, los requisitos del cliente, las directrices reconocidas, los principios y los códigos de práctica de la Comisión del Codex Alimentarius, las normas nacionales, internacionales o del sector)?						
7	La organización considera lo siguiente al establecer estos programas: a) la construcción y la distribución de los edificios y las instalaciones relacionadas; b) la distribución de los locales, incluyendo el espacio de trabajo y las instalaciones para los empleados; c) los suministros de aire, agua, energía y otros servicios; d) los servicios de apoyo, incluyendo la eliminación de los desechos y de las aguas residuales; e) la idoneidad de los equipos y su accesibilidad para la limpieza, el mantenimiento y el mantenimiento preventivo; f) la gestión de los materiales comprados (por ejemplo las materias primas, los ingredientes, los productos químicos y el embalaje), los suministros (por ejemplo agua, aire, vapor y hielo), la disposición (de basura y aguas residuales) y la manipulación de los productos (por ejemplo el almacenamiento y el transporte). g) las medidas para prevenir la contaminación cruzada: h) la limpieza y desinfección; i) el control de plagas; j) la higiene del personal; k) otros aspectos según sea apropiado.						
8	La verificación de los PPR se planifica?						
9	Los PPR deben ser modificados según sea necesario?						
10	Se deben mantener registros de las verificaciones y las modificaciones?						
11	Los documentos especifican de qué manera se gestionan las actividades incluidas en los PPR?						
7.3 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros							
7.3.1 Generalidades							
12	Toda información pertinente necesaria para llevar a cabo el análisis de peligros se recopilada, mantiene, actualiza y documenta?						
13	Se mantienen los registros?						
7.3.2 Equipo de la inocuidad de los alimentos							
14	Se cuenta con un equipo de la inocuidad de los alimentos?						
15	El equipo de la inocuidad de los alimentos tiene una combinación de conocimientos de varias disciplinas y experiencia en el desarrollo y la implementación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Esto incluye, entre otros, los productos de la organización, los procesos, los equipos y los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos dentro del ámbito del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos?						
16	Se cuenta con registros que demuestren que el equipo de la inocuidad de los alimentos tiene los conocimientos y la experiencia requeridos?						
7.3.3 Características del producto							
7.3.3.1 Materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto							
17	Toda las materias primas, los ingredientes y los materiales en contacto con el producto son descritos en documentos con el detalle que sea necesario para llevar a cabo el análisis de peligros? incluyendo lo siguiente según sea apropiado: a) las características biológicas, químicas y físicas; b) la composición de los ingredientes formulados, incluyendo los aditivos y coadyuvantes del proceso; c) el origen; d) el método de producción; e) los métodos de empaque y distribución; f) las condiciones de almacenamiento y la caducidad; g) la preparación y/o el tratamiento previo a su uso o procesamiento; h) los criterios de aceptación relacionados con la inocuidad de los alimentos o las especificaciones de los materiales comprados y de los ingredientes apropiados para sus usos previstos.	10					
18	La organización identifica los requisitos legales y regulatorios de inocuidad de los alimentos relacionados con lo anterior?						
19	Las descripciones se mantienen actualizadas?						
7.3.3.2 Características de los productos finales							
Las características de los productos finales describen en documentos hasta el grado que sea necesario para llevar a cabo el análisis de peligros, incluyendo información sobre los siguientes aspectos, según sea apropiado:							
20	a) el nombre del producto o identificación similar; b) la composición; c) las características biológicas, químicas y físicas pertinentes para la inocuidad de los alimentos; d) la vida útil prevista y las condiciones de almacenamiento; e) el empaque; f) el etiquetado en relación con la inocuidad de los alimentos y/o instrucciones para su manipulación, preparación y uso; g) los métodos de distribución.						
21	La organización identifica los requisitos legales y regulatorios de inocuidad de los alimentos relacionados con lo anterior.						
22	Las descripciones se mantienen actualizadas?						
7.3.3.3 Características de los productos finales							

7.8 Planificación de la verificación									
80	¿Se cuenta con una planificación para verificar el sistema HACCP, PPR y PRR operativos y define el propósito, método, frecuencia y responsabilidad para las actividades de verificación?								
81	Las actividades de verificación confirman que: a) los PPR se han implementado. b) se actualiza continuamente la información de entrada al análisis de peligros. c) los PPR operativos y los elementos dentro del plan HACCP están implementados y son eficaces. d) los niveles de peligro están dentro de los niveles aceptables identificados y e) los otros procedimientos requeridos por la organización están implementados y son eficaces.								
82	El resultado de esta planificación están en un formato adecuado para los métodos de operación de la organización?								
83	¿Se registran los resultados de la verificación y se comunica al equipo de inocuidad de alimentos?								
84	Se proporcionan los resultados de la verificación para permitir el análisis de los resultados de las actividades de verificación?								
85	Si el sistema de verificación está basado en el ensayo de muestras del producto final, y cuando tales muestras de ensayo presentan no conformidad con el nivel aceptable de peligros para la inocuidad de los alimentos, los lotes de productos afectados se manipulan como potencialmente no inocuos de acuerdo con el apartado?								
7.9 Sistema de trazabilidad									
86	¿Se cuenta con un sistema de trazabilidad que identifique los lotes de materia prima, registros de procesamiento y entrega?								
87	¿Se mantienen los registros de trazabilidad durante un periodo definido?								
88	¿Se cuenta con un sistema de trazabilidad que permita identificar el material que llega de los proveedores inmediatos y la ruta inicial de distribución del producto final?								
89	Se mantienen registros de trazabilidad durante un periodo definido para la evaluación del sistema, para permitir la manipulación de los productos potencialmente no inocuos y en el caso de retirada de productos								
90	Los registros están de acuerdo con los requisitos legales y regulatorios y los del cliente y pueden, por ejemplo, basarse en la identificación del lote de producto final?								
7.10 Control de no conformidades									
7.10.1 Correcciones									
91	¿Se asegura la organización que cuando se superan los límites críticos los productos afectados se identifican en lo que concierne a su uso y liberación?								
92	¿Se cuenta con un procedimiento que defina la identificación y evaluación de los productos finales afectados y una revisión de las correcciones que se han llevado a cabo?								
93	¿Todas las correcciones son aprobadas por personas responsables y son registradas?								
7.10.2 Acciones correctivas									
94	Los datos demandados del seguimiento de los PPR operativos y los PCC se evalúan por personas designadas con los conocimientos suficientes y la autoridad para iniciar acciones correctivas?								
95	¿Se tiene definido el inicio de acciones correctivas cuando se superan los límites críticos o cuando hay una pérdida de conformidad con los PPR operativos?								
96	¿Se cuenta con un procedimiento que especifique las acciones apropiadas para identificar y eliminar las causas de las no conformidades, prevenir que vuelvan a suceder y tener de nuevo bajo control el sistema? Estas acciones incluyen: a) revisar las no conformidades (incluyendo las quejas de los clientes), b) revisar las tendencias en los resultados del seguimiento que pueden indicar una evolución hacia la pérdida de control, c) determinar las causas de las no conformidades, d) evaluar la necesidad de tomar acciones para asegurarse de que la no conformidad no vuelve a ocurrir, e) determinar e implementar las acciones necesarias, f) registrar los resultados de las acciones correctivas tomadas, y g) revisar las acciones correctivas tomadas para asegurarse de que son eficaces.								
97	¿Se registran las acciones correctivas?								
7.10.3 Manipulación de productos potencialmente no inocuos									
7.10.3.1 Generalidades									
98	¿Se asegura la organización que el producto no conforme no regresa a la cadena alimentaria, a menos que sea posible asegurarse de que: a) los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en cuestión han sido reducidos a los niveles aceptables definidos, b) los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en cuestión serán reducidos a los niveles aceptables, identificados antes de su ingreso en la cadena alimentaria, o c) a pesar de la no conformidad, el producto todavía cumple los niveles aceptables definidos en lo concerniente a los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.								
99	Todos los lotes de productos que puedan haber sido afectados por una situación no conforme se mantienen bajo control de la organización hasta que hayan sido evaluados.								
100	¿Si a los productos que ya no están bajo el control de la organización se les determina subsiguientemente como no inocuos, la organización debe notificarlo a las partes interesadas pertinentes e iniciar una retirada de producto?								
101	¿Se documentan los controles y respuestas derivadas, así como la autorización para tratar los productos potencialmente no inocuos?								
7.10.3.2 Evaluación para la liberación									
102	Cada lote de productos afectados por la no conformidad sólo es liberado como inocuo cuando aplique cualquiera de las condiciones siguientes: a) otra evidencia aparte del sistema de seguimiento demuestra que las medidas de control han sido eficaces; b) la evidencia muestra que el efecto combinado de las medidas de control para ese producto en particular cumple con el desempeño previsto (es decir, niveles aceptables identificados) con el apartado 7.4.2); c) los resultados del muestreo, análisis y/o de otras actividades de verificación demuestran que el lote de productos afectado cumple con los niveles aceptables identificados para los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos en cuestión.								
7.10.3.3 Disposición de productos no conformes									
103	Después de la evaluación, si el lote de producto no es aceptable para su liberación, se somete a una de las actividades siguientes: a) reposición o posterior proceso dentro o fuera de la organización para asegurarse de que el peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos se elimina o reduce a niveles aceptables; b) destrucción y/o disposición como desecho.								
7.10.4 Retirada de productos									
104	¿La alta dirección designa al personal que tenga la autoridad para iniciar una retirada del producto y el personal responsable de llevarla a cabo?								
105	¿La organización establece y mantiene un procedimiento documentado para: 1) notificar a las partes interesadas pertinentes (por ejemplo autoridades legales y regulatorias, clientes y/o consumidores), 2) la manipulación de productos retirados, así como los lotes de productos afectados aún en stock, y 3) la secuencia de acciones a tomar.	10	5						
106	Los productos retirados son salvaguardados y se mantienen bajo supervisión hasta que se hayan destruido, se utilicen para otros propósitos que no sean los pretendidos originalmente, se determine que son inocuos para el mismo (u otro) uso previsto, o sean reprocesados de tal manera que se asegure que se vuelven inocuos?	10							
107	La causa, alcance y resultado de una retirada de productos se registra e informa a la alta dirección, como información de entrada para la revisión por la dirección?								
108	La organización verifica y registra la eficacia del programa de retirada de productos a través del uso de técnicas apropiadas (por ejemplo simulación o prácticas de retirada de productos)?								
SUBTOTAL		60	5	0	0				
Valor Estructura: % Obtenido (A+B+C)/100		6%							
8 Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos									
8.1 Generalidades									
1	El equipo de la inocuidad de los alimentos planifica e implementa los procesos necesarios para validar las medidas de control y/o las combinaciones de medidas de control, y para verificar y mejorar el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos?								
8.2 Validación de las combinaciones de medidas de control									
2	Con anterioridad a la implementación de las medidas de control a ser incluidas en los PPR operativos y el plan HACCP, y después de cualquier cambio en ellos, la organización valida que: a) las medidas de control seleccionadas son capaces de alcanzar el pretendido de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos para las que han sido designadas, y b) las medidas de control son eficaces y permiten, cuando se combinan, asegurar el control de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos identificados para obtener productos terminados que cumplan los niveles de aceptación definidos.	10							
3	Si el resultado de la validación muestra que uno o ambos de los a) y b) no pueden ser confirmados, la medida de control y/o sus combinaciones deben ser modificadas y evaluadas de nuevo?	10							
8.3 Control del seguimiento y la medición									
4	La organización proporciona evidencia de que los métodos y los equipos de seguimiento y medición especificados son adecuados para asegurar el desempeño de los procedimientos de seguimiento y medición.	10							
5	Cuando sea necesario asegurar resultados válidos, los equipos y los métodos de medición utilizados la organización: a) calibrarse o verificarse a intervalos especificados, o antes de su utilización, comparados con patrones de medición trazables a patrones de medición nacionales o internacionales, cuando no existan tales patrones, debe registrarse la base utilizada para la calibración o la verificación, b) ajustarse o regularse según sea necesario, c) identificarse para poder determinar el estado de calibración, d) protegerse contra ajustes que puedan invalidar el resultado de la medición, y e) protegerse contra los daños y el deterioro.								
6	La organización evalúa la validez de los resultados de las mediciones anteriores cuando se detecte que los equipos o el proceso no están conformes con los requisitos. Si los equipos de medición no son conformes, la organización debe tomar las acciones apropiadas para los equipos y el producto afectado. Deben mantenerse registros de tales evaluaciones y acciones resultantes?								
7	Se confirma la capacidad de los programas informáticos para el uso especificado cuando se utilicen en el seguimiento y medición de los requisitos especificados. Esto se lleva a cabo antes de iniciar su utilización y confirmarse de nuevo cuando sea necesario?								
8.4 Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos									
8.4.1 Auditoría interna									
8	La organización debe llevar a cabo a intervalos planificados auditorías internas para determinar si el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos: a) es conforme con las disposiciones planificadas, con los requisitos del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos establecidos por la organización, y con los requisitos de esta Norma Internacional, y b) se implementa y actualiza eficazmente.	10							

		ISO 22000
		HACCP CONCENTRADO
		HACCP PULPA
		HACCP LATA
		PRERREQUISITOS