



# CERTIFICACIÓN 22000 DE SISTEMA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

## ANEXO 2: REQUISITOS DEL INFORME DE AUDITORÍA DEL OC

### TRADUCCIONES

Tenga en cuenta que en caso de que existan traducciones de los documentos del Esquema de la FSSC 22000, la versión en inglés el documento oficial y que hay que cumplir.

## INTRODUCCIÓN

Este documento se ha elaborado para asegurar una alta calidad de los informes de auditoría y establece los requisitos y expectativas mínimas en cuanto al contenido y el nivel de detalle requerido en los informes de auditoría. Los OC deben garantizar que sus plantillas cumplan con los requisitos incluidos en este Anexo en relación con el contenido (la disposición y el orden del contenido queda a discreción del OC). Deben:

1. Demostrar con claridad que la organización ha abordado los requisitos del Esquema y que estos cumplen a su vez con los requisitos de la ISO/CEI 17021-1:2015, así como con los de la GFSI.
2. Ser utilizados por todos los Evaluadores del Programa de Integridad para determinar si los OC cumplen o no con los requisitos de informe de auditoría de la FSSC 22000
3. Ser utilizados por todos los OC para capacitar a sus auditores y para asegurar que se tome una decisión de certificación informada en apoyo de un proceso de certificación robusto
4. Ser utilizados por todas las Organizaciones de Entrenamiento en sus programas para los cursos de auditor interno y de auditor líder

La norma ISO/IEC 17021-1:2015, cláusulas 9.4.8.2 y 9.4.5.1 establecen que: "el informe de auditoría debe proporcionar un registro preciso, conciso y claro de la auditoría a fin de permitir que se tome una decisión de certificación informada". Adicionalmente, también requiere que se incluyan "los resultados de la auditoría (resultados de la auditoría que resuman la conformidad y detallen la no conformidad), la referencia a la evidencia y las conclusiones, en consonancia con los requisitos del tipo de auditoría".

GFSI Versión 2020.1 Parte 2 – 5.17: El Propietario del Programa de Certificación debe asegurar que el informe de la auditoría contenga evidencia de que todos los requisitos especificados del Programa de Certificación relacionados con los alcances del reconocimiento de la GFSI han sido evaluados durante la auditoría y exprese claramente el resultado de la evaluación.

En este documento, se detalla el contenido mínimo del informe de auditoría requerido en los informes de auditoría para:

1. Informe de auditoría de etapa 1
2. Informe de auditoría de etapa 2 (véase la nota 1)

En el caso de la certificación multisitios, se puede producir un informe de auditoría para la organización multisitios, que incluya la información sobre la función Central, la información específica sobre cada sitio auditado y cumpliendo con el contenido del Anexo. Las secciones de resumen del informe de auditoría deben reflejar de forma clara lo que se auditó en cada sitio con evidencia objetivas de apoyo, para demostrar que los requisitos del Esquema fueron auditados en cada sitio. El contenido mínimo de las funciones Centrales debe incluir una descripción de las funciones centralizadas que incluya detalles sobre las auditorías internas, la forma en que el grupo las gestiona y controla y la competencia de los auditores internos. Los requisitos a los que se hace referencia en el requisito adicional 2.5.14. de la FSSC deben incluirse en la sección de la función Central del informe. Alternativamente, se pueden elaborar informes separados para la función Central (similares a un informe de la oficina central) que incluyan un informe de no conformidad consolidado e informes para cada uno de los sitios, respectivamente, en cuyo caso los informes de los sitios deben cumplir los requisitos de contenido establecidos en este Anexo.

Nota 1: Se debe utilizar un informe de auditoría de etapa 2 para todas las auditorías que no sean de etapa 1, auditorías de la oficina central o auditorías especiales. Los criterios de auditoría se

ajustarán en función del tipo de auditoría realizada (por ejemplo, supervisión, recertificación, transición, etc.).

## INSTRUCCIONES

1. En el presente documento se establecen los requisitos mínimos en cada sección del informe de auditoría. En cuanto a las cláusulas de la norma ISO 22000, los PPR pertinentes y los requisitos adicionales de la FSSC 22000, se explica el contenido mínimo que debe documentarse en cada sección.
2. El texto en letra azul representa una visión general de lo que se espera que se detalle en el informe de auditoría, no pretende ser una lista exhaustiva y el auditor o auditores deben demostrar que todos los requisitos de las cláusulas han sido evaluados con el apoyo de evidencia objetivas y pistas de auditoría adecuadas.
3. La sección de resumen de las listas de verificación – por cláusula contendrá:
  - a) Una descripción general de la sección que incluya la evidencia evaluada para demostrar el cumplimiento o incumplimiento de las cláusulas de la sección.
  - b) Los resúmenes de las listas de verificación deberán ser lo suficientemente detallados como para permitir una visión de conjunto y no estar excesivamente simplificados, o simplemente indicar "se ha observado el cumplimiento de los requisitos" o cualquier otra descripción vaga de efecto similar.
4. Las no conformidades no se generaran respecto a más de una cláusula de la FSSC 22000 V5:
  - a) La no conformidad debe registrarse siempre en relación con la cláusula más específica y no se agrupará a menos que se identifique un problema sistémico, en cuyo caso se espera que en la mayoría de los casos la NC se eleve a una calificación superior, es decir, a una mayor.
  - b) Las no conformidades deben referir la evidencia objetiva que justifiquen la no conformidad e identificarán claramente por qué no se cumple el requisito.
5. Cuando se permita añadir el Diseño y Desarrollo en el alcance del certificado (y cuando no sea un certificado de FSSC 22000-Calidad) según los requisitos del Anexo 1, sección 3, entonces se debe prestar especial atención a documentar lo que se ha auditado, incluyendo la interfaz del proceso con el SGIA. Esto incluye detallar el proceso del diseño y desarrollo en el plan de auditoría, el programa de auditoría y el informe de auditoría.
6. Cuando se utilice la ICT durante una auditoría, los detalles del tipo de ICT utilizada y de las cláusulas/departamentos que se hayan auditado utilizando ICT deben indicarse claramente en el informe de auditoría y en el plan de auditoría y cumplir los requisitos del Anexo 9.
7. Los organismos de certificación deben emitir el informe de auditoría completo a los clientes para todas las auditorías de certificación, incluidas las auditorías de supervisión. El informe completo de auditoría consta de las listas de verificación de auditoría para la norma ISO 22000:2018, las normas pertinentes del PPR y los requisitos adicionales de la FSSC 22000, cuyo contenido cumple los requisitos del presente anexo.
8. Los anexos que se proporcionen al cliente incluirán el plan de auditoría, el programa de auditoría y el registro de asistencia.
9. Toda la información presente en la plantilla de informe de auditoría debe cargarse al Portal junto con archivos adjuntos en formato PDF (informe de auditoría final, listas de verificación, plan de auditoría, programa de auditoría y registro de asistencia). Los informes de no conformidad que estén separados del informe de auditoría se deben guardar en un archivo

comprimido junto con el informe de auditoría para facilitar su carga al Portal. Los detalles del informe de auditoría y los detalles de no conformidad en el portal deben cargarse en Inglés.

Notas:

- 1) El Anexo está diseñado para auditorías de fabricación de alimentos, y se usa el PPR de ISO/TS 22002-1:2009 en este caso. Se aplica a las categorías C, K y DII de la cadena alimentaria.
- 2) Para las categorías de la cadena alimentaria A, DI, E, FI, G o I, el OC debe sustituir la lista de verificación del PPR correspondiente. El nivel de detalle de las secciones del resumen se debe alinear a lo que se refleja en el presente anexo, aunque el contenido variará.
- 3) En todos los casos, se verificará la última lista de decisiones del BoS disponible en el sitio web de la FSSC para asegurarse de que se cubren todos los requisitos de auditoría y se reflejan en el informe de auditoría.
- 4) Anexos de auditoría: cuando se carguen escaneos de documentos, éstos deben ser legibles y de buena calidad.

# INFORME DE AUDITORÍA DE ETAPA 1

## DETALLES DE LA ORGANIZACIÓN

### PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

<b>Razón social registrada</b>	Nombre de la organización que se va a certificar
<b>Número de registro legal u oficial de la empresa</b>	Referencia aplicable al registro legal (como el número de registro comercial)
<b>Ubicación/Dirección</b>	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
<b>Persona de contacto</b>	Nombre y función
<b>Descripción general de la organización auditada</b>	<p>Breve historia de la empresa, por ejemplo, cuánto tiempo lleva en el negocio, el propósito construido/uso anterior, los principales mercados (locales/internacionales)</p> <p>Visión general de los productos producidos, los principales procesos, el número de líneas de procesamiento, la estructura organizacional, incluida la relación con oficina centrales (head-office) o en sitios externos, cuando proceda; Nivel de complejidad y riesgo en relación con la inocuidad alimentaria</p> <p><b>**No incluir jerga o argot de <i>marketing</i>**</b></p>
<b>Visión general de las actividades estacionales</b>	<p>Describa, por alcance, cuándo se realizan diversas actividades estacionales. Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesamiento de la fruta con hueso Septiembre - Octubre</li> <li>• Procesamiento de verduras Marzo - Octubre</li> </ul> <p>Indique "Ninguno" si no es aplicable</p>

### OFICINA CENTRAL (SI CORRESPONDE )

<b>Razón social registrada</b>	Nombre de la oficina central que se incluirá en la certificación
<b>Ubicación/Dirección</b>	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
<b>Fecha y duración de la auditoría de la oficina central</b>	
<b>Número de sitios</b>	Número de sitios incluidos bajo las funciones de la oficina central
<b>Descripción de las funciones de la oficina central</b>	<p>Describa las funciones que se llevan a cabo en la oficina central y que son comunes a los sitios certificados. Por ejemplo: adquisiciones, recursos humanos, etc.</p> <p>Indique si la oficina central es una auditoría independiente o si el representante de la oficina central está presente en las auditorías de los sitios.</p>

## ACTIVIDADES REALIZADAS EN SITIOS EXTERNOS (SI CORRESPONDE )

<b>Nombre del sitio</b>	Nombre de la instalación externa
<b>Ubicación/Dirección</b>	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
<b>Fecha y duración de las auditorías de las actividades externas</b>	
<b>Actividades en el lugar</b>	<p>Describa cualquier actividad que se realice en una instalación externa, donde estén bajo la misma entidad legal y el mismo SGIA (consulte la sección 5.2.2 de la Parte 3). Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Almacenamiento externo</li> <li>b) Fabricación externa</li> <li>c) Despacho directo (Cross-docking)</li> </ul>

## MULTISITIOS ( SI CORRESPONDE )

<b>Razón social registrada del Grupo</b>	Nombre del grupo que se va a certificar
<b>Número de registro legal u oficial de la empresa</b>	Referencia aplicable al registro legal (como el número de registro comercial)
<b>Ubicación/Dirección</b>	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
<b>Fecha y duración de la auditoría de las Funciones Centrales</b>	
<b>Resumen de las Funciones Centrales</b>	Véase también el requisito adicional 2.5.14 de la FSSC para los requisitos de contenido del informe
<b>Número de sitios en el grupo</b>	Número de sitios incluidos en la certificación del grupo
<b>Lista de sitios incluidos, con direcciones, fechas de auditoría y actividad (alcance)</b>	Puede ser una adición o suplemento al informe

## DETALLES DE AUDITORÍA

<b>Nombre y ubicación de la oficina del OC (si es diferente del OC principal)</b>	OC y el nombre de la oficina si la oficina es local.
<b>Idioma de la auditoría</b>	Idioma en el que se realiza la auditoría – si se utiliza un traductor proporcione detalles
<b>Objetivos de la auditoría</b>	Referencia ISO/TS 22003: 2013 – 9.2.3.1.2

<b>Criterios de la auditoría</b>	Documentos normativos, por ejemplo, ISO 22000: 2018, las normas específicas del PRP y los requisitos adicionales de la FSSC (Versión 5.1) Procesos definidos y documentación del sistema de gestión de la organización Requisitos legales y reglamentarios y requisitos del cliente
<b>Entrega de la auditoría</b>	*Enfoque de la auditoría vía ICT / <i>in situ</i> *Nota: incluya el alcance de la auditoría remota, es decir, la auditoría remota completa o parcial
<b>Fechas y lugares de la auditoría (según corresponda)</b>	Fecha de inicio y fin DD/MM/AAAA Añada las fechas de cada actividad externa/ubicaciones separadas auditadas cuando aplique
<b>Duración de la auditoría Etapa 1</b>	En días, por ejemplo 1,5 días

## ALCANCE DE LA AUDITORÍA

<b>Subcategoría de la cadena alimentaria</b>	Subcategorías de la cadena alimentaria que apoyan la declaración del alcance (pueden ser aplicables múltiples categorías de cadenas alimentarias, véase ISO/TS 22003, Tabla A.1)
<b>Declaración de alcance</b>	Declaración del alcance según los requisitos del Anexo I. Cuando sean aplicables exclusiones, la exclusión debe incluirse en la declaración del alcance
<b>Exclusiones</b> (cuando proceda, incluida la justificación)	Describa las exclusiones del alcance ( las exclusiones no pueden tener una influencia (negativa) en los productos finales certificados).
<b>Verificación de la declaración de alcance</b>	Confirme que la declaración del alcance es un reflejo exacto de las actividades de la organización

## PLAN DE AUDITORÍA

<b>Desviación del plan de auditoría:</b>	Describa las desviaciones del plan de auditoría y sus razones cuando corresponda
--	--

## EQUIPO DE AUDITORÍA

Nombre	Función	Método de entrega de la auditoría	Fechas	Hora
Nombre del auditor	Incluye auditor líder , auditor, traductores, experto técnico, auditor de testificación, auditor en entrenamiento, observadores	es decir, remota/in situ	DD/MM/AAAA	08h00-17h00

Nota: La tabla se debe completar por fecha de auditoría y por miembro del equipo de auditoría en el caso de un equipo de auditoría y debe reflejar el tiempo real de auditoría. Cuando esto difiera del plan de auditoría, la justificación debe registrarse como desviación del plan de auditoría – 2.2 .

## RESULTADOS DE LA AUDITORÍA

### RESUMEN DE LA PREPARACIÓN DE LOS CLIENTES PARA LA ETAPA 2

<b>Documentación del sistema de gestión, incluida la capacidad de cumplir con los requisitos legales, reglamentarios y del cliente</b>	Resumen de los clientes del SGIA, nivel de documentación establecido y requisitos legislativos y de los clientes aplicables, incluido el nivel de implementación.
<b>Condiciones específicas del sitio del cliente (entorno; equipo y procesos)</b>	Descripción resumida del entorno del sitio y de cualquier riesgo externo. Lista breve de los principales procesos y equipos clave utilizados.
<b>Planificación y control organizativo</b> <b>Estado respecto de:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Desempeño clave</li> <li>Procesos</li> <li>Objetivos</li> <li>Manejo del sistema de gestión</li> </ol>	ISO 22000 cláusulas 4, 5, 6, 7 Situación con respecto al desempeño, los procesos, los objetivos y el manejo clave del sistema de gestión.
<b>Planificación y control operacional, incluida una visión general de los PPR, el sistema HACCP y el nivel de controles establecidos</b>	ISO 22000 cláusula 8 Proporcione una visión general del sistema HACCP, mediante la inclusión de un resumen de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Peligros significativos para la inocuidad alimentaria identificados y su tipo,</li> <li>Metodologías utilizadas para realizar la evaluación de los peligros y la selección y categorización de las medidas de control (PPRO y PCC),</li> <li>Resumen de la OPRP y la PCC, incluidos sus límites de control críticos, sistemas de monitoreo y acciones correctivas por incumplimiento de los límites críticos,</li> <li>Implementación y resultados del proceso de validación,</li> <li>Estado de implementación de las actividades de verificación,</li> <li>Descripción general del nivel de implementación del plan de control de peligros.</li> </ul>
<b>Auditoría interna</b>	ISO 22000 cláusula 9 Confirme si se ha realizado una auditoría interna completa con fechas, descripción general del procedimiento/sistema, resultados, eficacia, etc.
<b>Revisión por la Dirección</b>	ISO 22000 cláusula 9 Confirme si se ha realizado una revisión de la dirección, indique la fecha de la revisión y la eficacia, incluidos los requisitos de entrada y salida.

Revisión para la Etapa 2 Preparación	
<b>Asignación de recursos</b>	Confirme si la duración de la auditoría es apropiada o si se requiere tiempo adicional.
<b>Necesidades de planificación</b>	Detalle cualquier planificación particular requerida para la Etapa 2 (es decir, ciertas actividades tienen lugar durante las tardes/noches).

### ÁREAS DE IMPORTANCIA

Número (#)	Referencia del requisito (norma)	Cláusula	Detalles del hallazgo
1	Ejemplo: ISO22000: 2018	Ejemplo 7.1.6	Detalle la cuestión en relación con el requisito y proporcione pruebas objetivas.

### CONCLUSIÓN DE LA AUDITORÍA

<input type="checkbox"/>	Se debe repetir auditoría de la etapa 1
<input type="checkbox"/>	Proceder a auditoría de la Etapa 2

## INFORME DE AUDITORÍA DE ETAPA 2

### DETALLES DE LA ORGANIZACIÓN

#### PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

<b>Razón social registrada</b>	Nombre de la organización que se va a certificar
<b>Número de registro legal u oficial de la empresa</b>	Referencia aplicable al registro legal (como el número de registro comercial)
<b>Ubicación/Dirección</b>	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
<b>Persona de contacto</b>	Nombre y función
<b>Descripción general de la organización auditada</b>	<p>Breve historia de la empresa, por ejemplo, cuánto tiempo lleva en el negocio, el propósito construido/uso anterior, los principales mercados (locales/internacionales)</p> <p>Visión general de los productos producidos, los principales procesos, el número de líneas de procesamiento, la estructura organizacional, incluida la relación con oficina centrales (head-office) o en sitios externos, cuando proceda; Nivel de complejidad y riesgo en relación con la inocuidad alimentaria</p> <p><b>**No usar jerga o argot de <i>marketing</i>**</b></p>
<b>Cambios significativos desde la auditoría anterior</b>	Identifique cualquier cambio clave en la organización desde la auditoría anterior.
<b>Actividades estacionales</b>	<p>Indique si el lugar tiene actividades estacionales incluidas en el alcance, cuáles son y los plazos de producción pertinentes, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procesamiento de la fruta con hueso Septiembre - Octubre</li> <li>• Procesamiento de verduras Marzo - Octubre</li> </ul>

#### OFICINA CENTRAL (SI CORRESPONDE)

<b>Razón social registrada</b>	Nombre de la oficina central que se incluirá en la certificación
<b>Ubicación/Dirección</b>	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
<b>Fecha y duración de la auditoría de la oficina central</b>	
<b>Número de sitios</b>	Número de sitios incluidos bajo las funciones de la oficina central

<b>Resumen de las funciones de la oficina central</b>	Describa las funciones que se llevan a cabo en la oficina central y que son comunes a los sitios certificados. Por ejemplo: adquisiciones, recursos humanos, etc.
---	---

### ACTIVIDADES REALIZADAS EN SITIOS EXTERNOS (SI CORRESPONDE)

<b>Nombre del sitio</b>	Nombre de la instalación externa
<b>Ubicaciones/Dirección</b>	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
<b>Fecha y duración de las auditorías externas</b>	
<b>Actividades en los lugares</b>	<p>Describa las actividades que se realicen en un lugar externo, donde estén bajo la misma entidad legal y el mismo SGIA (consulte la sección 5.2.2 de la Parte 3). Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Almacenamiento externo</li> <li>b) Fabricación externa</li> <li>c) Despacho directo (cross-docking)</li> </ul>

### MULTISITIOS (SI CORRESPONDE)

<b>Razón social registrada del Grupo</b>	Nombre del grupo que se va a certificar
<b>Número de registro legal u oficial de la empresa</b>	Referencia aplicable al registro legal (como el número de registro comercial)
<b>Ubicación/Dirección</b>	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
<b>Fecha y duración de la auditoría de las Funciones Centrales</b>	
<b>Resumen de las Funciones Centrales</b>	Véase también el requisito adicional 2.5.14 de la FSSC para los requisitos de contenido del informe
<b>Número de sitios en el grupo</b>	Número de sitios incluidos en la certificación del grupo
<b>Lista de sitios incluidos, con direcciones, fechas de auditoría y actividad (alcance)</b>	Puede ser una adición o suplemento al informe

## DETALLES DE AUDITORÍA

<b>Nombre y ubicación de la oficina del OC (si es diferente del OC principal)</b>	OC y el nombre de la oficina si la oficina es local
<b>Idioma de la auditoría</b>	Idioma en el que se realiza la auditoría – si se utiliza un traductor proporcione detalles
<b>Objetivos de la auditoría</b>	Referencia ISO17021-1 – 9.3.1.2
<b>Criterios de la auditoría</b>	Documentos normativos, por ejemplo, ISO 22000: 2018, las normas específicas de los PPR y los requisitos adicionales de la FSSC (Versión 5.1) Procesos definidos y documentación del sistema de gestión de la organización Requisitos legales y reglamentarios y requisitos del cliente
<b>Tipo de auditoría</b>	Etapa 2, supervisión, transición, recertificación
<b>Anunciada/No anunciada</b>	
<b>Complejidad de la auditoría</b>	Auditoría FSSC 22000 independiente Combinada/Integrada con otra norma Proveer detalles:
<b>Entrega de la auditoría</b>	Enfoque de auditoría via ICT/Auditoría completa in situ/Auditoría remota completa Detalle el alcance de la utilización de las ICT según corresponda
<b>Fechas de la auditoría</b>	Fecha de inicio de la auditoría; fecha de finalización
<b>Duración de auditoría</b>	es decir, 1,5 días
<b>Desviación de la duración de la auditoría</b>	Justifique cuando la duración de la auditoría difiera de la duración calculada
<b>Adiciones incluidas como parte de la auditoría</b>	Indique la adición y la duración de la auditoría, si procede

## ALCANCE DE LA AUDITORÍA

<b>Subcategoría de la cadena alimentaria</b>	Subcategorías de la cadena alimentaria que apoyan la declaración del alcance (pueden ser aplicables múltiples categorías de la cadena alimentaria, véase ISO/TS 22003, Tabla A.1)
<b>Declaración de alcance</b>	Declaración del alcance según los requisitos del Anexo I. Cuando sean aplicables exclusiones, la exclusión debe incluirse en la declaración del alcance
<b>Exclusiones (cuando proceda, incluida la justificación)</b>	Describa las exclusiones del alcance. Es posible que las exclusiones no tengan una influencia (negativa) en los productos finales certificados.

<b>Verificación del alcance</b>	Confirme que la declaración del alcance es un reflejo exacto de las actividades de la organización e indique los cambios que se hayan producido desde la auditoría anterior
---------------------------------	---

## PROGRAMA Y PLAN DE AUDITORÍA

<b>Desviación del programa de auditoría</b>	Describa los problemas que afectan al programa de auditoría y sus motivos. Si no hay ninguno, indique "Ninguno"
<b>Desviación del plan de auditoría</b>	Describa las desviaciones del plan de auditoría y sus razones cuando corresponda

## EQUIPO DE AUDITORÍA

Nombre	Función	Entrega de la auditoría	Fechas	Hora
Nombre del auditor	Incluye auditor líder , auditor, traductores, experto técnico, auditor de testificación, auditor en entrenamiento, observadores	es decir, remota/ in situ	DD/MM/AAAA	08h00-17h00

Nota: La tabla se debe completar por fecha de auditoría y por miembro del equipo de auditoría en el caso de un equipo de auditoría y debe reflejar el tiempo real de auditoría. Cuando esto difiera del plan de auditoría, la justificación debe registrarse como desviación del plan de auditoría – 2.2

## AUDITORÍA PREVIA

### 2.4.1 DETALLES DE AUDITORÍA DE LA AUDITORÍA PREVIA

<b>Tipo de auditoría</b>	Etapa 1, Etapa 2, Supervisión, Recertificación
<b>Anunciada/No anunciada</b>	
<b>Fechas de la auditoría</b>	DD/MM/AAAA
<b>OC que realiza anterior auditoría previa en caso de diferir del OC actual</b>	En caso de transferencia, indique el nombre del OC anterior
<b>Medidas adoptadas en relación con las NC planteadas en la auditoría previa</b>	Proporcione comentarios sobre la capacidad de la organización para determinar las causas raíz de cualquier no conformidad previamente identificada, según proceda, y sobre la eficacia de las acciones que se han implementado para corregir esas situaciones y evitar que se repitan. También se debería comentar la suficiencia de los procesos oficiales de la organización para la adopción de acciones correctivas.

# RESULTADOS DE LA AUDITORÍA

## RESUMEN EJECUTIVO

<p><b>Resumen de auditoría</b></p>	<p>Resumen de alto nivel – dirigido al personal del nivel directivo superior de la organización para que comprendan cómo se esta desempeñando el SGIA y qué medidas deben adoptar para subsanar cualquier deficiencia.</p> <p>Proporcione una declaración sobre la conformidad y la eficacia del sistema de gestión, junto con un resumen de la evidencia relativas a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) La capacidad del sistema de gestión para cumplir los requisitos aplicables, los objetivos de inocuidad alimentaria y los resultados previstos</li> <li>b) Los progresos que la organización ha realizado en relación con sus objetivos desde la última auditoría (sin embargo, para una certificación inicial, esta sección puede necesitar reconocer que la organización no ha desarrollado todavía un historial suficiente de tales logros para fines de auditoría)</li> <li>c) Cuestiones importantes en materia de inocuidad alimentaria de las que el personal directivo superior debe ser consciente (hallazgos mayores/críticos; tendencias de los retiros de productos, etc.)</li> <li>d) El proceso de auditoría interna y revisión de la dirección</li> <li>e) Resultados detallados de las auditorías anteriores</li> <li>f) Para la auditoría de recertificación-, indique cómo ha evolucionado el SGIA durante el ciclo de tres años</li> </ul> <p>La estructura del resumen ejecutivo debe seguir el orden del informe principal.</p>
<p><b>Confirmación de cumplimiento de objetivos de auditoría</b></p>	<p>Declaración positiva: no dejar en blanco. Si un objetivo no se cumplió, indique por qué</p>
<p><b>Problemas sin resolver</b></p>	<p>Registrar cualquier cuestión no resuelta (por ejemplo, desacuerdos sobre las conclusiones, calificaciones de los hallazgos, etc.) que resulte de la auditoría.</p>

## RESUMEN DE HALLAZGOS DE AUDITORÍA

<p><b>N.º de no conformidades críticas</b></p>	
<p><b>N.º de no conformidades mayores</b></p>	
<p><b>N.º de no conformidades menores</b></p>	

## NO CONFORMIDADES

### NO CONFORMIDADES CRÍTICAS

N.º	Referencia de requisito (norma, cláusula)	Declaración de la NC (incluir evidencia objetivas)	Análisis de causa raíz (determinar por qué surgió)	Plan de acciones correctivas (acciones para prevenir la recurrencia; persona responsable, fecha límite para finalización)	Corrección (para resolver la cuestión inmediata)	Aceptación de la corrección, el PAC y la evidencia (auditor y fecha)
1	Por ejemplo: ISO 22000:2018 §7.1	Proporcione una declaración clara de la desviación del requisito  Proporcione evidencia objetiva detallada  Indique el impacto potencial o real en la inocuidad alimentaria	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Nombre del auditor y fecha de aceptación del análisis de causa raíz, PAC y corrección
2						
Fecha de suspensión: DD/MM/AAAA						
<b>Auditoría de seguimiento</b>						
Fecha de auditoría de seguimiento: DD/MM/AAAA						
<b>Pruebas objetivas revisadas para cerrar la NC:</b> Proporcione detalles de la evidencia revisada para abordar y cerrar la NC						
<b>Resultado de auditoría de seguimiento:</b>				Levantar la suspensión y restablecer el certificado/revocar el certificado		

### NO CONFORMIDADES MAYORES

N.º	Referencia de requisito (norma, cláusula)	Declaración de la NC (incluir evidencia objetivas)	Análisis de causa raíz (determinar por qué surgió)	Plan de acciones correctivas (acciones para prevenir la recurrencia; persona responsable, fecha límite para finalización)	Corrección (para resolver la cuestión inmediata)	Evidencia Objetiva revisada (para cerrar la NC)	Aceptación de la corrección, el PAC y la evidencia (auditor y fecha)
1	Por ejemplo: ISO 22000:2018 §7.1	Proporcione una declaración clara de la desviación del requisito  Proporcione evidencia objetiva detallada  Indique el impacto potencial o real en la inocuidad alimentaria	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Indique la evidencia examinada para la cerrar la NC, es decir, el nombre y el número del documento	Nombre del auditor y fecha de aceptación del análisis de causa raíz, PAC, corrección y pruebas objetivas
2							
3							
4							
<b>Cierre en el sitio</b>		Sí/No	<b>Fecha de la auditoría de seguimiento <i>in situ</i> (cuando proceda)</b>		DD/MM/AAAA		

### NO CONFORMIDADES MENORES

N.º	Referencia de requisito (norma, cláusula)	Declaración de la NC (incluir la evidencia pruebas objetivas)	Análisis de causa raíz (determinar por qué surgió)	Plan de acciones correctivas (acciones para prevenir la recurrencia; persona responsable, fecha límite para finalización)	Corrección (para resolver la cuestión inmediata)	Evidencia objetiva revisada (en relación con la corrección)	Aceptación de la corrección y PAC (auditor y fecha)
1	Por ejemplo: ISO 22000:2018 §7.1	Proporcione una declaración clara de la desviación del requisito Proporcione evidencia objetiva detallada	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Indique la evidencia examinada para la corrección, es decir, el nombre y el número del documento	Nombre del auditor y fecha de aceptación del análisis de causa raíz, PAC, corrección y pruebas objetivas
2							
3							
4							

Nota: Los informes de medidas correctivas para las no conformidades menores, mayores o críticas pueden incluirse como parte del informe de auditoría o en un documento separado.

### RECOMENDACIÓN DE AUDITORÍA

Certificación inicial otorgada	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> No Aplicable <input type="checkbox"/>
Continuar con la certificación	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> No Aplicable <input type="checkbox"/>
Recertificación	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> No Aplicable <input type="checkbox"/>

### DURACIÓN DE LA AUDITORÍA

<i>Cálculo del tiempo de auditoría in situ – véase la Tabla B.1 en ISO/TS22003: 2013 y V5 Parte 4, cláusula 4.3</i>				
D	H	SG	ETC	FSSC adicional
1,5	0,5	0,25	1,0	0,5
<b>Cálculo de duración de auditoría (días-hombre)</b>	Ejemplo: Auditoría inicial $T_s + T_{fssc} = 3,75$ días-hombre Auditoría de supervisión = 1,5 días-hombre Auditoría de recertificación = 3 días-hombre			
<b>Reducción del tiempo de auditoría</b>	Justifique cualquier reducción que se dé a el tiempo $T_s$			
<b>Certificación del sistema de gestión existente en vigor</b>	Sí/No – si la respuesta es afirmativa, especifique			
<b>Número de estudios HACCP (vinculados a grupos de productos)</b>	Indique el número de estudios HACCP – vinculados al grupo de productos			
<b>Número de empleados (ETC, empleados de tiempo completo)</b>	ETC = número total de empleados, incluidos los trabajadores de temporada + los oficinistas; cuando se aplican turnos con actividades similares, entonces ETC = número de empleados en el turno principal, incluidos los trabajadores de temporada y los oficinistas			
<b>Número de turnos</b>				
<b>Descripción de las actividades por turno si son diferentes del turno principal</b>	Cuando las actividades son diferentes en los distintos turnos, proporcione una breve reseña de las actividades por turno			
<b>Empleados en el turno principal (ETC)</b>				

Nota: El cálculo de la duración de la auditoría puede cargarse en el portal de la FSSC como un documento separado, siempre que se capture toda la información necesaria

## LISTAS DE VERIFICACIÓN

Nota: No es necesario reflejar las subcláusulas (por ejemplo, 7.5.3.1; 8.5.1.5.1) en la sección de la lista de verificación de la norma ISO 22000 del informe de auditoría, pero en caso de que se identifique una no conformidad, esta debe reflejarse a este nivel e incluirse en el informe. La lista de verificación del portal contiene todas las cláusulas hasta el nivel más bajo.

### ISO 22000:2018

ISO 22000:2018		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, – detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No			
4	<b>Contexto de la organización</b>					
4.1	Comprensión de la organización y su contexto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Determinación del alcance del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>Resumen:</b> <i>Proporcione una descripción general del contexto de la organización, incluidos los factores internos y externos, positivos y negativos (riesgos y oportunidades), que influyen en la capacidad del SGIA para lograr los resultados previstos y cómo esto está en consonancia con la mejora continua del SGIA. Esta sección puede ser referenciada con la ISO 22000:2018 cláusula 6.1.2. Qué mecanismos existen para mantenerse al día y cumplir con los requisitos estatutarios, regulatorios y del cliente relevantes relacionados con la inocuidad alimentaria. Resuma el estado de cualquier hallazgo de inspección gubernamental o regulatoria cuando sea relevante e incluya cualquier cambio significativo en la legislación que impacte el SGIA y si el sitio ha adoptado efectivamente los cambios.</i>						
ISO 22000:2018		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, – detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No			
5	<b>Liderazgo</b>					
5.1	Liderazgo y compromiso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

5.2	Política	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.1	Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.2	comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	Roles, responsabilidades y autoridades en la organización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.1	La alta dirección debe asegurarse que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen, se comuniquen y se entiendan en toda la organización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.2	El líder del equipo de inocuidad de los alimentos debe ser responsable de:: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.3	Todas las personas deben tener la responsabilidad de informar los problemas con respecto al SGIA a las personas identificadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general que incluya la evidencia objetiva evaluadas:*

*a) Demuestre el liderazgo y compromiso de la alta dirección con respecto al SGIA, incluyendo evidencia de que la política y los objetivos de inocuidad alimentaria han sido establecidos por la alta dirección y son compatibles con la dirección estratégica de la organización y se han integrado en el SGIA;*

*b) Resumen de los recursos disponibles para mantener el SGIA y que están siendo apoyados por la alta dirección; se han establecido y comunicado las responsabilidades y autoridad para los roles relevantes incluyendo la responsabilidad del SGIA, el equipo de inocuidad alimentaria y el líder del equipo de inocuidad de los alimentos (incluyendo la descripción del trabajo para el líder del equipo de inocuidad de los alimentos cumple con los requisitos) y que el equipo de inocuidad de los alimentos es multidisciplinario y tiene las personas/expertos adecuados con un breve resumen de las disciplinas/áreas cubiertas;*

*c) Detalle los mecanismos establecidos para garantizar que la comunicación dentro de la organización y con las partes interesadas sea eficaz. Detalle los mecanismos de presentación de informes del equipo a la alta dirección y la forma en que todo el personal puede informar sobre cuestiones de inocuidad de los alimentos. ¿Cómo hace la organización para que la política sea pertinente para cada trabajador individual – vinculado a la cultura de la inocuidad de los alimentos?*

*d) Cultura de inocuidad de los alimentos: Proporcione una descripción general de la forma en que se aborda la cultura de la inocuidad de los alimentos dentro de la organización, con referencia específica a la comunicación, la capacitación, la retroinformación de los empleados y la participación y la medición del rendimiento de las actividades definidas que abarcan todas las secciones de la organización que tienen repercusiones en la inocuidad alimentaria*

*e) ¿Cómo se promueve la mejora continua dentro de la organización?*

*El resumen incluirá una visión general de lo que se trató durante la entrevista con la alta dirección, incluyendo quién fue entrevistado.*

ISO 22000:2018		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No			
<b>6</b>	<b>Planificación</b>					
<b>6.1</b>	Acciones para abordar riesgos y oportunidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.1</b>	Al planificar el SGIA, la organización debe considerar las cuestiones referidas en el apartado 4.1 y los requisitos referidos en los apartados 4.2 y 4.3 y determinar los riesgos y oportunidades, que es necesario abordar con el fin de: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.2</b>	La organización debe planificar: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.1.3</b>	Las acciones tomadas por la organización para abordar los riesgos y oportunidades deben ser proporcionales a: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.2</b>	Objetivos del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y planificación para alcanzarlos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>6.2.1</b>	La organización debe establecer objetivos para el SGIA para las funciones y niveles pertinentes. Los objetivos del SGIA deben: a) - f)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

6.2.2	Al planificar cómo lograr sus objetivos para el SGIA, la organización debe determinar: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	Planificación de los cambios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<b>Resumen:</b>						
<p><i>Proporcione una descripción general de la forma en que se identifican y abordan los riesgos y oportunidades (incluidas las acciones) en relación con el desempeño y la eficacia del SGIA y la forma en que se evaluará la eficacia de las acciones.</i></p> <p><i>Confirme que se han establecido objetivos y que estos son SMART; describiendo el proceso de seguimiento y revisión y el proceso de comunicación (interna y externa) con ejemplos para ilustrar</i></p> <p><i>Describa cómo se tratan los cambios dentro del SGIA, incluyendo los principios del PDCA. Describa los hallazgos relacionados con los cambios (por ejemplo, en comparación con la auditoría previa, con el SGIA, etc.) y el efecto en el SGIA operativo.</i></p>						
ISO 22000:2018		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/ Mayor/ Crítica		
<b>7</b>	<b>Apoyo</b>					
7.1	Recursos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.2	Personas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.3	Infraestructura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.4	Ambiente de trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5	Elementos del SGIA desarrollados externamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.6	Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.2	Competencia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.3	Toma de conciencia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	Comunicación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.2	Comunicación externa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.3	Comunicación interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5	Información documentada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

7.5.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.2	Creación y actualización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3	Control de la información documentada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.1	La información documentada requerida por el SGIA y por este documento se debe controlar para asegurarse que: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.2	Para el control de la información documentada, la organización debe abordar las siguientes actividades, según sea aplicable: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general que incluya la evidencia objetiva evaluada:*

Recursos: competencia y toma de conciencia

*Proporcione una descripción general que incluya los requisitos de competencia definidos y documentados que están disponibles para todos los niveles de la organización. En el caso de los expertos externos, los detalles de los requisitos, la competencia y el alcance del trabajo (pueden identificarse en el contrato). Se identifican los requisitos de capacitación para estas personas y se dispone de registros de finalización, incluida la comunicación de los requisitos en 7.3.*

Control de procesos, productos o servicios proporcionados externamente

*Detalle qué elementos, procesos, productos o servicios suministrados externamente están presentes. ¿Cómo se evalúan las repercusiones en la inocuidad alimentaria, se determinan los criterios de control (selección, evaluación, supervisión y reevaluación), se gestiona la comunicación y se verifica la eficacia? Proporcione evidencia de que la organización dispone de un procedimiento documentado para la adquisición en situaciones de emergencia, a fin de garantizar que los productos siguen siendo conformes a los requisitos especificados y que el proveedor ha sido evaluado. Detalle si se ha producido algún caso de utilización de emergencia de proveedores no aprobados (fecha, proveedor, material) y confirme si se ha seguido efectivamente el procedimiento.*

Comunicación interna y externa

*Detalle los mecanismos de comunicación interna y externa y cómo se mide y refuerza la eficacia de la comunicación.*

Información documentada

*Proporcione una descripción general del sistema de control de documentos, incluida la creación, actualización, almacenamiento y conservación de documentos (internos y externos) y registros; sistemas de respaldo para los sistemas electrónicos.*

ISO 22000:2018		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/mayor/Crítica		

8	Operación					
8.1	Planificación y control operacional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	Programas de prerrequisitos (PPR)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	La organización debe establecer, implementar, mantener y actualizar PPR para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes (incluyendo peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.2	Los PPP deben: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.3	Cuando se seleccionan y/o establecen los PPR, la organización debe asegurar que se identifican los requisitos legales y reglamentarios aplicables y los requisitos mutuamente acordados con el cliente. La organización debería considerar: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR: a) - l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	Sistema de trazabilidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Preparación y respuesta ante emergencias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.2	Gestión de emergencias e incidentes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Control de peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1	Pasos preliminares para permitir el análisis de los peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.5.1.2	Características de las materias primas, los ingredientes y materiales en contacto con el producto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.3	Características de los productos terminados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.4	Uso previsto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5	Diagramas de flujo y descripción de los procesos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.1	Preparación de los diagramas de flujo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.2	Confirmación in situ de diagramas de flujo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.3	Descripción de procesos y su entorno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2	Análisis de peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2	Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.1	La organización debe identificar y documentar todos los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos razonablemente previsibles en relación con el tipo de producto, el tipo de proceso y su entorno. La identificación debe realizarse en base a: a) -e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.2	La organización debe indicar las etapas (por ejemplo, la recepción de las materias primas, procesamiento, distribución y entrega) en las cuales se puede presentar, introducir, aumentar o mantener cada peligro relacionado con la inocuidad de los	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	alimentos. Cuando se identifican los peligros, la organización debe considerar: a) - c)					
8.5.2.2.3	La organización debe determinar para cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos, siempre que sea posible, el nivel aceptable en el producto terminado. Al determinar los niveles aceptables, la organización debe: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.3	Evaluación de peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4	Selección y categorización de las medidas de control	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.1	Con base en la evaluación de peligros, la organización debe seleccionar una medida de control o combinación de medidas de control apropiadas que sea capaz de prevenir o reducir estos peligros significativos identificados relacionados con la inocuidad de los alimentos hasta los niveles aceptables definidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.2	Asimismo, para cada medida de control, el enfoque sistemático debe incluir una evaluación de la viabilidad de: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	Validación de las medidas de control y combinaciones de medidas de control	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	Plan de control de peligros (plan HACCP/PPRO)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.5.4.2	Determinación de límites críticos y criterios de acción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.3	Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.4	Acciones cuando no se cumplen los límites críticos o los criterios de acción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.5	Implementación del plan de control de peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	Actualización de la información que especifica los PPR y el plan de control de peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	Control del seguimiento y la medición	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8	Verificación relacionada con los PPR y con el plan de control de peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.1	Verificación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.2	Análisis de los resultados de las actividades de verificación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9	Control de las no conformidades del producto y el proceso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2	Correcciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.1	La organización debe asegurarse que, cuando no se cumplen los límites críticos para los PCC y/o los criterios de acción para los PPRO, los productos afectados se identifican y controlan en lo que concierne a su uso y liberación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.2	Cuando no se cumplan los límites críticos en los PCC, los productos afectados deben identificarse y	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	manipularse como productos potencialmente no inocuos (véase 8.9.4).					
8.9.2.3	Cuando no se cumplen los criterios de acción para un PPRO, debe llevarse a cabo lo siguiente: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.4	Se debe conservar la información documentada que describa las correcciones realizadas en productos y procesos no conformes, incluyendo: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.3	Acciones correctivas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4	Manipulación de productos potencialmente no inocuos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.2	Evaluación para la liberación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.3	Disposición de productos no conformes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.5	Retirada/recuperación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general de la planificación y control operacional, incluida la forma en que se abordan las acciones determinadas en 6.1, incluidos los procesos subcontratados o contratados externamente. No enumere los documentos individuales de los PRP-, haga referencia a que los detalles se reflejan en la lista de verificación del PRP pertinente (ISO/TS 22002-x, según corresponda). Comente la eficacia de la aplicación de los PRP en todo el sitio en un sentido general.*

*Sistema de trazabilidad: Defina la forma en que la organización garantiza la trazabilidad (principio de "uno arriba - uno abajo") y que cumple todos los requisitos pertinentes, tanto legislativos como del cliente. Haga referencia a la frecuencia de las pruebas de trazabilidad (incluido el balance de masas) y cuándo se realizó el último simulacro y qué producto. Realice un ejercicio de trazabilidad e informe de los resultados (detalle del producto probado, velocidad de finalización por organización, resultado de el simulacro/balance de masas). En caso de que la organización lleve a cabo una reelaboración, defina cómo se mantiene la trazabilidad.*

*Preparación y respuesta ante emergencias: Detalle el documento que aborda las posibles situaciones de emergencia, incluyendo el requisito de informar sobre las situaciones en las que hay un impacto en la inocuidad alimentaria y/o el certificado de la FSSC 22000. Detalle si se han presentado situaciones de emergencia desde la última auditoría, cómo las ha manejado la organización y si se han cumplido los requisitos. Cuando proceda, indique si se informó al OC sobre la situación de emergencia. Documente la fecha, la naturaleza y el resultado del simulacro periódico (como mínimo una vez al año) y cualquier cambio en los procedimientos tras la ocurrencia de cualquier incidente, situaciones de emergencia o pruebas. ¿Existe un procedimiento para la*

*planificación de contingencias que incluya, por ejemplo, la interrupción del suministro de agua, electricidad o refrigeración?*

Control de peligros: Breve reseña de la información preliminar recopilada, la forma en que se mantiene y actualiza, incluido el uso previsto y los grupos vulnerables. Remítase a los diagramas de flujo, indique cuándo se actualizaron los diagramas de flujo por última vez y si se han revisado a raíz de cambios en el proceso. Remítase a los diagramas de flujo verificados durante la auditoría y si se ha cumplido el requisito.

Describa el tipo de peligros (químicos, físicos, microbiológicos, alérgenos), la metodología utilizada para evaluar los peligros significativos, las medidas de control y la determinación de los PPRO y los PCC. Confirme que se han validado todos los PCC y PPRO y la eficacia de los mismos. Documente los PPRO y los PCC: cuales son, los límites de control, el seguimiento y las acciones correctivas en caso de incumplimiento. Proporcione información de apoyo sobre los registros evaluados como parte de la auditoría.

Cuando el empaqueo se utilice para impartir o proporcionar un efecto funcional en los alimentos (por ejemplo, la extensión de la vida útil) la organización ha especificado los requisitos en vigor.

Revisión del HACCP – detalle el proceso y cuándo se hizo la última actualización y cómo esto se vincula con la revisión de la dirección

Control de no conformidades relacionadas con el producto y el proceso: Cuando no se hayan cumplido los límites críticos o los criterios de acción, detállese si se ha seguido el procedimiento y si se ha verificado la eficacia de las acciones correctivas. Ejemplos de documentos

Detalle cómo la organización evita que productos potencialmente inseguros entren en la cadena alimentaria y el procedimiento de liberación positiva. Indique las muestras de productos no conformes y las acciones tomadas en base a los registros revisados. Establezca si se ha implementado un sistema efectivo de retiro de productos e incluya los detalles del último simulacro de retirada realizado y su eficacia. Documente cualquier retiro/recuperación real desde la última auditoría, el resultado y la forma en que se revisó, y cualquier enmienda realizada como resultado del retiro/recuperación. Más detalles sobre retiros en ISO/TS22002-1: cláusula 15.

ISO 22000:2018		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/ Mayor/ Crítica		
<b>9</b>	<b>Evaluación de desempeño</b>					
9.1	Seguimiento, medición, análisis y evaluación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.2	Análisis y evaluación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2	Auditoría Interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.1	La organización debe realizar auditorías internas a intervalos planificados para proporcionar información acerca de si el SGIA es conforme con: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

9.2.2	La organización debe: a) – g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	Revisión por la dirección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.2	Entradas de la revisión por la dirección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.3	Salidas de la revisión por la dirección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

Seguimiento, medición, análisis y evaluación: *Detalle lo que se le da seguimiento/mide y si se cumplen los requisitos de la sección 9.1 en apoyo de la evaluación y el desempeño del SGIA. Proporcione una descripción general del análisis de la información de las actividades de seguimiento y medición, incluidos los resultados y las tendencias de las actividades de verificación relacionadas con los PPR, el plan de control de peligros y las auditorías internas y externas. Confirmación de que el análisis alcanza cumple con 9.1.2 a-e y que se utilizan como entrada para la revisión de la dirección y la actualización del SGIA.*

Auditoría interna: *Proporcione una descripción general del programa de auditoría interna, incluyendo la frecuencia, aptitud e imparcialidad de los auditores internos y la forma en que se abordan las acciones correctivas. El informe de auditoría confirmará que la frecuencia de las auditorías internas se basa en el riesgo (importancia de los procesos en cuestión, cambios en el SGIA y los resultados del seguimiento, , la medición) y los resultados de las conclusiones de auditorías anteriores. Indique si el programa de auditoría incluye todos los aspectos de la FSSC 22000 (ISO 22000, PPR, FSSC 22000 parte 2 y decisiones del BoS según corresponda) y si se refleja suficientemente en el programa de auditoría y en los informes de auditoría interna. Indique el estado de las auditorías (vínculo con la mejora) y los mecanismos de escalamiento en caso de que no se aborden las NC o de que el programa de auditoría se desfase.*

Revisión de la dirección: *Proporcione una descripción general del proceso de revisión de la dirección y su eficacia, incluida la frecuencia de las reuniones y la participación del personal directivo superior (liderazgo y compromiso). Haga referencia a cualquier cuestión significativa planteada en la revisión de la dirección (riesgos/oportunidades internas/externas y cambios significativos planificados/ocurridos) y si la organización está manejando eficazmente estas cuestiones. Proporcione una descripción general de los resultados de la revisión de la dirección y cualquier cambio en el SGIA, la política de inocuidad alimentaria y/o los objetivos, y cualquier requisito de recursos. Indique si todos los aspectos (entradas y salidas) de esta cláusula se abordan en la agenda y en las actas y si se han tomado las medidas adecuadas para asegurar la mejora continua y el mantenimiento del SGIA y del esquema de la FSSC 22000. Detalle la fecha de la última Revisión de la dirección y si se dispone de actas que aborden los requisitos de 9.3.2 y 9.3.3*

ISO 22000:2018		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, – detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/ Mayor/ Crítica		
<b>10</b>	<b>Mejora</b>					
10.1	No conformidad y acción correctiva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

10.1.1	Cuando ocurra una no conformidad, la organización debe: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.2	La organización debe conservar la información documentada como evidencia de: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.2	Mejora continua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general del sistema de no conformidad y acciones correctivas, incluidas las quejas de los clientes. Cómo se revisa si las acciones correctivas han sido implementadas eficazmente, incluyendo la identificación de tendencias, el análisis de la causa raíz y la eliminación de la causa de la NC para evitar que se repita.*

*Describa los mecanismos o las acciones adoptadas por la dirección para garantizar la mejora continua en relación con la idoneidad, la adecuación y la eficacia del SGIA. Actualización del SGIA – confirme que el SGIA se actualiza continuamente y cómo se le da seguimiento y se logra teniendo en cuenta los requisitos del punto 10.3.*

**ISO/TS 22002-1:2009**

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
<b>4</b>	<b>Construcción y distribución de edificios</b>						
4.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	Ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Ubicaciones de los establecimientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Requisitos generales: Describa los tipos de edificios (por ejemplo, producción, oficinas, almacenes, talleres, depósitos, etc.) y sus materiales de construcción, estado de reparación y cualquier actualización o cambio.*

*Ambiente: Describa qué actividades tienen lugar en las zonas adyacentes al sitio (por ejemplo, unidades industriales, patios abiertos, etc.), y si se han tenido en cuenta los riesgos. Detalle la fecha de la última revisión y el resultado de la eficacia de las medidas de protección contra la contaminación potencial.*

*Ubicación del establecimiento: Describa los límites del sitio (cercado, edificios adyacentes, etc.) Puede remitirse a la cláusula 18.2 del PPR de alimentos para los detalles de acceso a fin de evitar la duplicación. Comente el mantenimiento general del sitio.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
<b>5</b>	<b>Diseño de instalaciones y espacio de trabajo</b>						
5.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	Diseño interno, distribución y patrones de tráfico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	Estructuras internas y aditamentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.4	Ubicación del equipo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.5	Instalaciones de laboratorio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.6	Instalaciones temporales o móviles y máquinas expendedoras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.7	Almacenamiento de alimentos, materiales de empaque, ingredientes y productos químicos no alimentarios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Comente sobre lo adecuado del diseño, la distribución, el equipo y los patrones de tráfico con respecto al impacto en la inocuidad alimentaria, incluida la facilitación de las actividades de limpieza y mantenimiento. Zonificación, materiales y patrones de flujo humano mapeados.*

*Descripción del sistema de filtración de aire, mantenimiento de los suelos, paredes, techos, etc. Indique si hay agua estancada (es decir, drenajes insuficientes) y el riesgo para el producto de posibles roturas de ventanas (vidrio, polvo, insectos, etc.) y respiraderos/ventiladores de techo, etc.*

*En caso de que haya instalaciones de laboratorio en el lugar, documente la ubicación y si se realizan análisis micro/químicas y se han controlado los riesgos. Detalle cómo se controlan las instalaciones de análisis en-línea/ dentro de línea*

*Donde existan estructuras temporales o móviles, o se utilicen máquinas expendedoras, detalle cómo se evalúan y controlan los riesgos.*

*Proporcione una descripción general del almacenamiento de los alimentos, los materiales de empaque, los ingredientes de los productos químicos no alimentarios y cómo la organización cumple con los requisitos. Si se utilizan tarimas de madera, cómo se tratan para evitar la infestación de insectos y/o la lixiviación química.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
<b>6</b>	<b>Servicios de apoyo – aire, agua, energía</b>						
6.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	Suministro de agua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	Químicos de caldera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.4	Calidad del aire y ventilación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.5	Aire comprimido y otros gases	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.6	Iluminación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Detalle cómo la organización supervisa la calidad de los servicios de apoyo para minimizar el riesgo de contaminación de los productos.*

*Suministro de agua: Detalle el tipo de agua (potable, no potable), su uso y su fuente (es decir, agua municipal, agua de pozo, plantas internas de tratamiento de agua). Indique si se definen las especificaciones del agua (varios usos) y si el agua cumple las especificaciones (tipo de pruebas, frecuencia, resultados) y cualquier requisito legislativo que pueda aplicarse. Detalle ejemplos de registros examinados.*

*Cuando se utilicen productos químicos en las calderas, proporcione información sobre la aprobación del uso, el almacenamiento, las medidas de seguridad y cualquier área de importancia en la que el vapor entre en contacto directo con el producto. Identifique quién es responsable de la adición de estos productos químicos.*

*Calidad del aire y ventilación: Detalle si el aire se utiliza como ingrediente o está en contacto directo con el producto, cómo la organización asegura que dicho aire cumple con los requisitos (análisis, especificaciones, programa de control de calidad, etc. documentos de registro revisados). Detalle los registros de mantenimiento de los sistemas de aire, incluyendo el programa de reemplazo de filtros de aire. Proporcione una descripción general del aire comprimido y otros gases si se utilizan (tipo, propósito, etc.) Si se utilizan y están en contacto con el producto, equipo, etc. detalle las fuentes aprobadas, el uso y si son filtrados.*

*Comente si hay suficiente iluminación en todas las áreas (producción, almacenamiento, etc.) para facilitar las operaciones higiénicas; si las lámparas están adecuadamente protegidas y si se utilizan luces UV.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
<b>7</b>	<b>Gestión de residuos</b>						
7.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

7.2	Contenedores para desechos y sustancias no comestibles o peligrosas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.3	Gestión y remoción de desechos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	Drenajes y desagües	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general del sistema de gestión de desechos establecido y si hay que eliminar alguna sustancia peligrosa, cómo se gestiona y controla esto, incluida la destrucción/eliminación.*

*En caso de que se desechen o destruyan materiales de marca registrada, cómo se gestiona el riesgo de reutilización. Verifique el contrato con la empresa de eliminación de desechos.*

*Los desagües – son adecuados y apropiados para el tamaño de las instalaciones, incluyendo la referencia a la limpieza y el mantenimiento.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		

**8 Idoneidad, limpieza y mantenimiento de los equipos**

8.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	Diseño higiénico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	Superficies de contacto con el producto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Equipo de control y monitoreo de la temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Limpieza de la planta, los utensilios y el equipo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	Mantenimiento preventivo y correctivo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione un resumen general sobre la idoneidad del equipo, las superficies de contacto del producto y los requisitos de diseño higiénico, incluido el estado general del equipo.*

*Cuando se utilice equipo de control y monitoreo de la temperatura, comente sobre el equipo del proceso térmico en lo que respecta al tipo, la supervisión y las medidas de control de la temperatura, también en lo que respecta al cumplimiento de las especificaciones del producto (gradiente de temperatura y condiciones de sostenimiento).*

*Detalle las frecuencias de limpieza de la planta, los utensilios y el equipo (consulte el procedimiento/programa de limpieza, la idoneidad del equipo de limpieza, etc.).*

*Proporcione una descripción general del programa de mantenimiento preventivo y correctivo, incluida la forma en que se lleva a cabo el mantenimiento correctivo y se abordan las reparaciones temporales. Indique si se utilizan lubricantes y si son de grado alimentario.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
<b>9</b>	<b>Gestión de materiales comprados</b>						
9.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2	Selección y gestión de proveedores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	Requisitos de materiales entrantes (materias primas/ingredientes/ envase/embalaje)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general del programa de aprobación de proveedores y de cómo se controla, se le da seguimiento y se revisa para garantizar que los proveedores cumplan con los requisitos especificados. Describa los mecanismos para hacer frente al uso de emergencia de los proveedores no aprobados, cómo se evalúa y controla esto, incluidas las responsabilidades. Detalle si se ha producido algún caso de utilización de emergencia de proveedores no aprobados (fecha, proveedor, material) y confirme si se ha seguido efectivamente el procedimiento.*

*Solamente para Categoría CI de la cadena alimentaria: Verifique el procedimiento para los proveedores de animales, pescado y mariscos, los cuales están sujetos a control de sustancias prohibidas (por ejemplo, productos farmacéuticos, medicamentos veterinarios, metales pesados y pesticidas).*

*Se han establecido requisitos para los materiales entrantes, incluidos los requisitos y la frecuencia de la inspección de entrada y la forma de tratar los casos de no conformidad (incluido el tratamiento y la identificación de los productos en cuarentena o rechazados). En los casos en que haya líneas de recepción a granel, estas deberán ser identificadas, tapadas y bloqueadas y deberán existir sistemas de aprobación/descarga.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
<b>10</b>	<b>Medidas para la prevención de contaminación cruzada</b>						
10.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

10.2	Contaminación cruzada microbiológica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	Gestión de alérgenos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.4	Contaminación física	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general de los programas en vigor para prevenir, controlar y detectar la contaminación, incluidas las medidas para prevenir la contaminación física, de alérgenos y microbiológica. Describa las medidas de separación adoptadas, la zonificación, los controles de acceso y los patrones de tráfico, según corresponda, y cómo se aborda la reelaboración, específicamente como parte de la gestión de alérgenos.*

*Solamente para la Categoría CI de la cadena alimentaria: detalle si existen requisitos específicos para un proceso de inspección en el corral/establo y/o en la evisceración a fin de asegurar que los animales son aptos para el consumo humano.*

*Alérgenos: Detalle si hay alérgenos en el producto o productos y cuáles están presentes. Si no los hay, indíquelo. Indique la capacitación específica, incluida la capacitación para la sensibilización sobre los alérgenos. Cuando se hacen declaraciones sobre alérgenos (en la etiqueta o en la documentación adjunta), ¿se verifican y validan estas y cumplen con algún requisito específico legislativo o del cliente?*

*\*\*Se puede hacer referencia a los requisitos adicionales de la FSSC para la gestión de alérgenos a fin de evitar la duplicación.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		

<b>11</b>	<b>Limpieza y sanitización</b>						
11.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.2	Agentes y herramientas de limpieza y sanitización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.3	Programas de limpieza y sanitización						
11.4	Sistemas de limpieza in situ (CIP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.5	Seguimiento de la eficacia del saneamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una visión general del procedimiento/programa de limpieza y sanitización, en particular si es adecuado/apropiado para los procesos pertinentes (incluidos los agentes e*

*instrumentos de limpieza), qué validación de los métodos se ha llevado a cabo y la vigilancia de la eficacia de la limpieza.*

*En los casos en que se utilicen sistemas de limpieza in situ (CIP, por sus siglas en inglés), proporcione detalles sobre el programa de limpieza establecido, incluidos los parámetros y las medidas y requisitos de supervisión. Confirme que las líneas están separadas de las líneas de productos activos.*

*Registros detallados revisados para demostrar que se cumplen los parámetros.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
<b>12</b>	<b>Control de plagas</b>						
12.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.2	Programas de control de plagas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.3	prevención de accesos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.4	Anidamientos e infestaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.5	Seguimiento y detección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.6	Erradicación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Describa el programa de control de plagas y cómo cubre los requisitos de esta sección. Haga referencia al contrato de control de plagas cuando se utilicen empresas externas, a la concesión de licencias a los operadores, a los productos químicos aprobados que se utilicen, a la frecuencia del seguimiento y a la forma en que se supervisan implementan las acciones de seguimiento,– haciendo referencia también a los casos en que se ha necesitado la erradicación. Detalle cualquier tendencia identificada en la actividad de la plaga y cómo se ha abordado.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
<b>13</b>	<b>Higiene del personal e instalaciones para empleados</b>						
13.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.2	Instalaciones y baños para la higiene del personal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.3	Comedores para el personal y áreas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	designadas para comer						
13.4	Ropa de trabajo y de protección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.5	Estado de salud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.6	Enfermedad y lesiones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.7	Limpieza personal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
13.8	Comportamiento personal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Detalle el procedimiento de higiene personal para empleados, visitantes y contratistas y cómo se aplica y administra.*

*Comente el nivel de implementación y el comportamiento personal de los empleados, también vinculado a la comunicación interna de los procedimientos/políticas.*

*Comente el número y la ubicación de las instalaciones de higiene y los baños, y si cumplen con los requisitos. Si hay un comedor para el personal en el lugar, detalle cómo se mantienen las condiciones higiénicas, dónde se especifican las temperaturas de cocción/mantenimiento/limitaciones de tiempo, etc., y las instalaciones de almacenamiento de los alimentos que se traen al lugar.*

*Ropa de trabajo y ropa de protección: indique el tipo de ropa de trabajo que se utiliza y cómo se utiliza/mantiene, los requisitos específicos para las diferentes zonas, es decir, las zonas de alto riesgo, cuando proceda, y la gestión de los guantes, cuando proceda.*

*Estado de salud:- describa el sistema de la empresa utilizado y cómo se gestionan las enfermedades y las lesiones.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, - detalle NC. En caso de N/A - presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		

<b>14</b>	<b>Reproceso</b>						
14.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.2	Almacenamiento, identificación y trazabilidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.3	Uso del reproceso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Cuando una organización tiene actividades de reproceso, explique detalladamente cómo se cumplen esos requisitos en cuanto al almacenamiento, la identificación, la trazabilidad y cómo se registra la reelaboración cuando se utiliza, detalle los registros revisados e indique si se siguen las especificaciones para la utilización del reproceso.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
<b>15</b>	<b>Procedimientos de recuperación de producto</b>						
15.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
15.2	Procedimientos de recuperación de producto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Describa el proceso/procedimiento que tiene la organización para gestionar una situación de recuperación de producto. Detalle cuándo se completó el último simulacro de recuperación, el resultado y si se requirió alguna mejora. En caso de que se haya producido una recuperación real, proporcione detalles y las medidas adoptadas.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
<b>16</b>	<b>Almacenamiento</b>						
16.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
16.2	Requisitos de almacenamiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
16.3	Vehículos, transportes y contenedores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general de las actividades de almacenamiento en el sitio y de cómo se cumplen los requisitos de la norma, incluidos los de FIFO, FEFO, requisitos de temperatura y humedad y cualquier requisito específico de producto o almacenamiento. Dónde se utiliza la atmósfera controlada, cómo se supervisa (pruebas, frecuencia, registros, etc.)*

*Detallar las áreas para los materiales de desecho, los productos químicos y los materiales no conformes si no están cubiertos en la cl 7.3, 5.7 y 14.2*

*Categoría CI de la cadena alimentaria solamente: indique si existen requisitos específicos que definan el tiempo y la temperatura posteriores al sacrificio en relación con la refrigeración o la congelación de los productos.*

*Vehículos, medios de transporte y contenedores: resumen y grado de utilización de los mismos, cómo se gestionan y mantienen, incluido el control de los vehículos contratados, y los requisitos específicos de temperatura y/o humedad.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
<b>17</b>	<b>Información de producto y concientización del consumidor</b>						
17.1	Información de producto y concientización del consumidor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Detalle el proceso de aprobación de la etiqueta que abarca la información requerida (requisitos del cliente y legislativos).  
Documente las muestras revisadas e informe sobre la conformidad con los requisitos (etiquetas, empaques, etc., así como información del sitio web).*

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
<b>18</b>	<b>Defensa de los alimentos, biovigilancia y bioterrorismo</b>						
18.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
18.2	Controles de acceso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Defensa de los alimentos: Puede referirse a los requisitos adicionales de la FSSC 22000 para reducir la duplicación en el informe  
Controles de acceso: Proporcione una descripción general de las medidas de control del acceso, la seguridad del sitio y cualquier violación notificada*

**FSSC 22000 REQUISITOS ADICIONALES**

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.1	Gestión de servicios y materiales comprados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Detalle qué análisis están siendo realizadas por laboratorios externos o internos, qué laboratorios se utilizan para la verificación/validación de elementos de seguridad alimentaria, y cómo son competentes y tienen la capacidad de realizar el análisis (por ejemplo, ISO 17025). En caso de que un laboratorio no tenga la norma ISO 17025, documente cómo cumplen los requisitos de*

*competencia/capacidad, por ejemplo, los programas de pruebas de idoneidad, los programas aprobados por la reglamentación.*

*Describa el proceso seguido en el caso de adquisiciones en situaciones de emergencia para garantizar que los productos siguen siendo conformes a los requisitos especificados y que el proveedor ha sido evaluado, incluyendo la referencia al procedimiento documentado. Proporcione detalles sobre los casos en que se han utilizado proveedores de emergencia desde la auditoría anterior.*

*En caso de que se adquieran animales, pescado y mariscos sujetos a control de sustancias prohibidas (por ejemplo, productos farmacéuticos, medicamentos veterinarios, metales pesados y pesticidas), describa la forma en que la organización lo ha incluido en su proceso de aprobación de proveedores y los controles establecidos.*

*Proporcione una descripción general del proceso de revisión de las especificaciones de los productos para garantizar el cumplimiento continuo de los requisitos de seguridad alimentaria, legales y de los clientes, con ejemplos.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.2	Etiquetado de productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Detalle la legislación pertinente del sitio para el etiquetado del producto final en el país de venta previsto. Proporcione una descripción general del sistema seguido para garantizar un etiquetado correcto y preciso, que cumpla tanto los requisitos legislativos como los del cliente y los requisitos en torno al etiquetado de los alérgenos, cuando proceda. Documente qué etiquetas de productos se revisaron y si las muestras cumplen con los requisitos. En el caso de productos a granel o sin etiquetar, – describa el proceso de etiquetado o el método de comunicación de la información del producto para garantizar el uso seguro del alimento por parte del cliente o el consumidor.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.3	Defensa de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.3.1	Análisis de amenazas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.3.2	Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Haga referencia al procedimiento que aborda este requisito y detalle:*

- a) Confirmación de que se ha realizado un análisis de amenazas y se han abordado las amenazas pertinentes, tanto internas como externas, y que las medidas de control son adecuadas/suficientes.*
- b) Las amenazas significativas identificadas, así como las medidas de mitigación implementadas.*

- c) *Los Actos de Defensa de los Alimentos potenciales (puede remitirse a la cláusula 18 del PRP para evitar la duplicación), para la cadena de suministro y si la empresa cumple con la legislación aplicable (que debe mantenerse actualizada)*
- d) *Estrategia de capacitación y comunicación para los empleados y medidas de seguridad del sitio*

*Declaración sobre la eficacia de la aplicación del Plan de Defensa de los Alimentos, que está respaldado por el SGIA de la organización y cómo se mantiene actualizado.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, - detalle NC. En caso de N/A - presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.4	Mitigación del fraude alimentario	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.4.1	Análisis de la vulnerabilidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.4.2	Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Haga referencia al procedimiento que aborda este requisito. Detalle*

- a) *Confirmación de que se ha realizado un análisis de la vulnerabilidad al fraude alimentario, de la amplitud del análisis (en la cadena de suministro y no solo a nivel de sitio) y se han abordado las vulnerabilidades pertinentes, y de que las medidas de control son adecuadas/suficientes.*
- b) *Las vulnerabilidades significativas, así como las medidas de mitigación aplicadas.*
- c) *La legislación pertinente y la conformidad de la organización con la misma. Si no hay requisitos legislativos, entonces tome nota de este hecho.*
- d) *Detalle la estrategia de capacitación y comunicación para los empleados.*

*Declaración sobre la eficacia de la aplicación del Plan de mitigación del fraude alimentario y que se incluye en la evaluación del rendimiento del SGIA.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, - detalle NC. En caso de N/A - presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.5	Uso del logotipo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Cuando se utilice el logotipo, documente cómo y dónde se utiliza y confirme que se utiliza correctamente.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.6	Gestión de alérgenos (Categorías de la cadena alimentaria C, E, FI, G, I y K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Haga referencia al plan de gestión de alérgenos y detalle qué alérgenos están presentes. Confirme que análisis de riesgo de los alérgenos abarca todas las fuentes potenciales, incluida la contaminación cruzada.*

*Detalle las medidas utilizadas para prevenir la contaminación cruzada, incluyendo el almacenamiento, la producción y la posible contaminación cruzada, así como la capacitación del personal. En caso de que haya alérgenos en el sitio que estén fuera de alcance, detalle el tipo y si el estudio HACCP incorpora estos riesgos potenciales y se controla la contaminación cruzada.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.7	Monitoreo ambiental (Categorías de la cadena alimentaria C, I y K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Provea evidencia de que la organización ha puesto en marcha un programa de monitoreo ambiental basado en los riesgos y apoyado por un procedimiento documentado para la evaluación de la eficacia de todos los controles a fin de prevenir la contaminación procedente del ambiente de fabricación.*

*El programa de monitoreo ambiental incluirá, como mínimo, la evaluación de los controles microbiológicos y de alérgenos presentes y proporcionará pruebas de que la organización recopila y analiza datos de las actividades de supervisión, incluido el análisis periódico de las tendencias. Describa qué actividades de monitoreo se llevan a cabo (microbiológicas y de alérgenos), la frecuencia, el panorama general de los resultados de las pruebas (análisis de tendencias, etc.) y las acciones correctivas o ajustes del programa que sean necesarios. Detalle si el monitoreo se lleva a cabo interna o externamente*

*Esta no es una sección sobre la limpieza. Esto ya está cubierto en la cláusula 11 del PRP*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.8	Formulación de productos (Categoría de la cadena alimentaria D)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Haga referencia al procedimiento que aborda este requisito. Proporcione una descripción general de los productos formulados y de los requisitos legislativos y del cliente pertinentes. Detalle qué ingredientes se utilizan que pueden tener impactos adversos en la salud animal y cómo se controlan.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.9	Transporte y entrega (categoría de la cadena alimentaria FI)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general de los servicios de transporte y entrega involucrados. Detalle las condiciones/sistemas que tienen por objeto reducir al mínimo la posible contaminación durante el transporte y la entrega.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
2.5.10	Almacenamiento y depósito (todas las categorías de la cadena alimentaria)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*a) Proporcione una descripción general del sistema de rotación de existencias especificado que incluya los principios de FEFO junto con los requisitos de FIFO.*  
*b) En los casos en que el sacrificio sea aplicable y pertinente, ¿qué controles existen en cuanto al tiempo y la temperatura posteriores al sacrificio en relación con la refrigeración o la congelación de los productos?*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.11	Control de peligros y medidas para prevenir la contaminación cruzada (Categorías C e I de la cadena alimentaria)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*a) Cuando el empaque se utilice para impartir o proporcionar un efecto funcional en el alimento (por ejemplo, extensión de la vida útil), detalle qué empaque se está utilizando y si este se ha evaluado como parte del análisis de peligros. Haga referencia a las medidas aplicables adoptadas cuando corresponda.*

*b) Proporcione una descripción general del proceso de inspección en el corral/establo o en la evisceración para garantizar que los animales son aptos para el consumo humano, cuando proceda.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.12	Verificación de los PPR (categorías C, D, G, I y K de la cadena alimentaria)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general de las inspecciones de los sitios y de las verificaciones del PPR realizadas para verificar que el sitio (interno y externo), el ambiente de producción y el equipo de procesamiento se mantienen en condiciones adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria, incluida la frecuencia y la forma en que se abordan los hallazgos.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.13	Desarrollo de productos (categorías de la cadena alimentaria C, D, E, F, I y K)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Cuando sea aplicable el desarrollo de productos, proporcione una descripción general del proceso para incorporar nuevos productos y cambios en el producto o los procesos de fabricación.*

*Esto debe abarcar todos los posibles peligros que se introduzcan (actualización del análisis de peligros), las repercusiones en el proceso, el equipo y el mantenimiento, así como los ensayos de vida útil y producción que se realicen. Haga referencia a cualquier nuevo producto desarrollado desde la anterior auditoría.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.14	Estado de salud (categoría de la cadena alimentaria D)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

*Proporcione una descripción general del procedimiento que tiene la organización para vigilar el estado de salud de los empleados, el proceso para los visitantes y los contratistas y si se aplica alguna restricción, incluidos los requisitos/restricciones legislativos.*

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/ Mayor / Crítica		
2.5.15	Requisitos para organizaciones con Certificación multisitios (categorías de cadena alimentaria A, E, FI y G)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.15.1	Funciones centrales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.15.2	Requisitos de auditoría interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

**Resumen:**

Función central:

*Proporcione una visión general de la función central y de cómo se gestiona y garantiza el compromiso con el sistema de inocuidad de los alimentos en todos los sitios. Describa cómo se han definido los roles y responsabilidades de los roles claves y que hay suficientes recursos disponibles para gestionar el SGIA.*

Auditorías internas:

*Suministre una visión general del programa de auditoría interna, así como la confirmación de que se han incluido y auditado todos los sitios, la función central y el SGIA antes de la auditoría. ¿Cómo se abordan las no conformidades y hay algún mecanismo de escalamiento implementado? ¿Hay suficiente número de auditores internos disponibles para cubrir el número de sitios y cumplen con los requisitos de los auditores internos? Proporcione ejemplos de registros de competencia evaluados. Describa el proceso de la revisión técnica y si el revisor técnicos cumplen los requisitos de competencia. ¿Cómo se gestiona la supervisión del desempeño y la calibración de los auditores internos y los revisores técnicos?*