

DIAGNÓSTICO DE LAS CONDICIONES ACTUALES DE LA CAFETERÍA DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO BASADO EN LA NORMA ISO 22000:2005

ÍTEM	REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES	PLAN DE ACCIÓN
4. Sistema de gestión de inocuidad de alimentos					
4.1	Requisitos Generales				
4.1.1	Se tiene definido el alcance del SGIA.		x	Si bien se evidencia un manual de sistema de gestión de inocuidad no está claramente definido el alcance del sistema.	Definir el alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad.
4.1.2	Se especifica los productos o categoría de productos, los procesos y lugares de producción cubiertos por el SGIA.		x	Si bien se evidencia un manual de sistema de gestión de inocuidad no está claramente definido el alcance del sistema.	Definir el alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad.
4.1.3	Se identifican, evalúan y controlan los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos para asegurarse que no dañen al consumidor directa e indirectamente.	x		Se evidencia plan de HACCP.	-
4.1.4	La organización se comunica a través de toda la cadena alimentaria, relativa a temas de inocuidad relacionados con sus productos.	x		Se evidencia políticas de comunicación interna y externa. Se cuenta con matriz de comunicación.	-
4.1.5	La organización comunica la información concerniente al desarrollo, la implementación y la actualización del SGIA a través de la organización, hasta el grado que sea necesario para asegurar la inocuidad de los alimentos.	x		Se evidencia políticas de comunicación interna y externa. Se cuenta con matriz de comunicación.	-
4.1.6	Evalúa periódicamente y actualiza el SGIA.		x	La última actualización de los documentos es del 2011	Realizar la revisión de los documentos del SGIA
4.1.7	Se controlan los procesos contratados externamente para asegurarse que están conforme al SGIA.		x	No se evidencia seguimiento de los procesos contratados externamente	Documentar el proceso de seguimiento de proveedores.
4.1.8	Se tiene identificado y documentado el control de procesos contratados externamente dentro del SGIA.		x	No se evidencia seguimiento de los procesos contratados externamente	Documentar el proceso de seguimiento de proveedores.
4.2	Requisitos de la Documentación				
4.2.1	Generalidades.				
4.2.1.1	Se incluye la declaración documentada de una política de inocuidad de alimentos y objetivos relacionados.		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.
4.2.1.2	Se cuenta con los procedimientos documentados y registros requeridos por la norma internacional.	x		Se evidencia la documentación de los procedimientos requeridos por la norma internacional.	Se evidencia la documentación de los procedimientos requeridos por la norma internacional.
4.2.1.3	Se cuenta con los documentos necesarios para asegurarse el eficaz desarrollo, implementación y actualización del SGIA.	x		Se evidencia la documentación de los procedimientos requeridos por la norma internacional.	Se evidencia la documentación de los procedimientos requeridos por la norma internacional.
4.2.2	Control de los Documentos.				
4.2.1.1	Se tiene implementado un control de documentos requeridos por el SGIA.	x		Se evidencia procedimiento de control de documentos y registros.	-
4.2.1.2	Se asegura que los cambios propuestos se revisan para determinar sus efectos sobre la inocuidad de los alimentos y su impacto sobre el sistema		x	Se evidencia que aunque se tenga un procedimiento de control de documentos, no se evidencia cumplimiento del mismo.	Revisar la actualización de los documentos e implementarlo.
4.2.1.3	Se tiene un procedimiento documentado para control de documentos	x		Se evidencia procedimiento de control de documentos y registros.	-
4.2.1.4	Dentro de este procedimiento se incluye:				
4.2.1.5	La forma en que se aprueba el documento antes de su emisión		x	No se evidencia claramente la aprobación de los documentos del SGI	Revisar la actualización de los documentos e implementarlo.
4.2.1.6	La forma en que se revisa y actualiza los documentos	x		Documentado dentro del procedimiento de control de documento.	-
4.2.1.7	La forma en que se identifican los cambios y el estado de revisión de los documentos		x	No se evidencia claramente la aprobación de los documentos del SGI	Revisar la actualización de los documentos e implementarlo.
4.2.1.8	La forma en que se aseguran que las versiones adecuadas están disponibles en el punto de uso		x	No se evidencia claramente la aprobación de los documentos del SGI	Revisar la actualización de los documentos e implementarlo.
4.2.1.9	La forma en que los documentos se identifican		x	No se evidencia claramente la aprobación de los documentos del SGI	Revisar la actualización de los documentos e implementarlo.
4.2.1.10	La forma en que se identifican los documentos externos y se controla su distribución		x	No se evidencia claramente la aprobación de los documentos del SGI	Revisar la actualización de los documentos e implementarlo.
4.2.1.11	La forma en que se previene el uso de documentos obsoletos y cómo se identifican	x		Documentado dentro del procedimiento de control de documento.	-
4.3.1	Control de Registros				
4.3.1.1	Se mantiene los registros como evidencia del funcionamiento del SGIA		x	Si bien existe un procedimiento para el control de los documentos y registros, no se encuentra implementado.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
4.3.1.2	Se cuenta con un procedimiento documentado para definir los controles necesarios para la identificación, el almacenamiento	x		Se evidencia procedimiento de control de documentos y registros.	-
Porcentaje de cumplimiento Numeral 4.		10	13	43%	
5. Responsabilidad de la Dirección					
5.1	Compromiso de la Dirección				
5.1.1	Se cuenta con evidencia del compromiso de la dirección en el desarrollo e implementación del SGIA	x		Se evidencia dentro del manual la política de revisión por la Dirección.	-
5.1.2	Apoyan los objetivos de la organización la inocuidad de los alimentos	x		Se evidencia dentro del manual la política de revisión por la Dirección.	-
5.1.3	Se comunica a la organización la importancia de cumplir con el SGIA		x	No se evidencia dentro de la empresa la comunicación del cumplimiento del SGIA.	-
5.1.4	Está establecida la política de inocuidad de alimentos		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.

5.1.5	Se llevan a cabo revisiones por la dirección		x	Si bien está documentado dentro del manual la frecuencia de la revisión por la dirección, no se evidencia el cumplimiento.	Implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad
5.1.6	Se aseguran la disponibilidad de los recursos para el mantenimiento del SGIA	x		Se evidencia la disponibilidad de recursos para el mantenimiento del SGIA.	-
5.2 Política de la inocuidad de los alimentos					
5.2.1	La alta dirección ha definido, documentado y comunicado las política de inocuidad de alimentos de la organización.		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.
5.2.2	La política de inocuidad:		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.
5.2.3	Es apropiada para la función que cumple la organización dentro de la cadena alimentaria.		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.
5.2.4	Es conforme con los requisitos legales, reglamentarios y del cliente sobre la inocuidad de alimentos		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.
5.2.5	Se comunica, implementa y mantiene en todos los niveles de la organización		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.
5.2.6	Se revisa para su continua adecuación		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.
5.2.7	Es respaldada por objetivos medibles		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.
5.2.8	Incluye la comunicación de manera de adecuada		x	No se tiene documentado política, ni objetivos de inocuidad de alimentos	Documentar la política y objetivos del sistema de gestión de inocuidad.
5.3 Planificación del Sistema de Gestión de la Inocuidad de Alimentos					
5.3.1	Se lleva a cabo la planificación del SGIA para cumplir con los requisitos de la norma y los objetivos de inocuidad		x	No se evidencia planificación del SGIA	Documentar la planificación del SGIA
5.3.2	Se mantiene la integridad del SGIA cuando se planifican e implementan cambios en éste.		x	No se evidencia planificación del SGIA	Documentar la planificación del SGIA
5.4 Responsabilidad y autoridad					
5.4.1	Están definidas las responsabilidades y autoridades y son estas comunicadas dentro de SGIA		x	No se evidencia claramente dentro del manual este aspecto.	Definir, documentar e implementar la responsabilidad y autoridad de los empleados.
5.4.2	Se tiene identificado al personal designado con autoridad y responsabilidad para iniciar y registrar acciones del SGIA		x	No se evidencia claramente dentro del manual este aspecto.	Definir, documentar e implementar la responsabilidad y autoridad de los empleados.
5.5 Líder del Equipo de la inocuidad de los alimentos					
5.5.1	Está designado un líder del equipo de inocuidad	x		Se evidencia la conformación de un equipo de inocuidad.	-
5.5.2	Hay un coordinador HACCP 1	x		Se evidencia el Coordinador de HACCP	-
5.5.3	Cuenta el líder del equipo de inocuidad con la responsabilidad y autoridad para:	x		Se evidencia la conformación de un equipo de inocuidad.	-
5.5.4	Dirigir al equipo de inocuidad y organizar su trabajo	x		Se evidencia la conformación de un equipo de inocuidad.	-
5.5.5	Asegurar la formación y educación pertinente de los miembros del equipo de inocuidad	x		Se evidencia la conformación de un equipo de inocuidad.	-
5.5.6 Asegurar que se establezca, implementa, mantiene y actualiza el SGIA					
5.5.7	Informa a la alta dirección sobre la eficacia y adecuación del SGIA		x	No se evidencia la comunicación a la alta dirección por parte del líder del equipo de inocuidad de alimentos.	Implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad
5.6 Comunicación					
5.6.1 Comunicación Externa					
5.6.1.1	Se cuenta con disposiciones eficaces para comunicarse con los proveedores y contratistas, clientes y consumidores, auditorías legales y reglamentarias y organizaciones que afectan o serán afectadas por la eficacia o actualización del SGIA	x		Se evidencia matriz de comunicación interna	-
5.6.1.2	Se mantienen los registros de las comunicaciones		x	No se evidencia registro de las comunicaciones	Implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad
5.6.1.3	Se tiene una persona designada con autoridad y responsabilidad para realizar estas comunicaciones		x	No se evidencia persona asignada para las comunicaciones.	Implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad
5.6.1.4	Se usa la información externa como entrada para la actualización del sistema y la revisión de la dirección.		x	No se evidencia actualización del SGIA	Implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad
5.6.1.5	Se tiene disponibles los requisitos legales y reglamentarios y de los clientes relativos a la inocuidad de los alimentos.		x	No se evidencia la documentación de los requisitos aplicables.	Realizar matriz de requisitos legales.
5.6.2 Comunicación Interna					
5.6.2.1	Se informa de manera oportuna al equipo de inocuidad los cambios realizados (sobre el producto, productos nuevos)		x	No se evidencia los registros para el cumplimiento de la matriz de comunicación.	Implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad
5.6.2.2	Se incluye esta información en la actualización del SGIA y es usada como información de entrada para la revisión de la dirección.		x	No se evidencia la actualización del SGIA	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.7 Preparación y respuesta ante emergencia					
5.7.1	Se cuenta con un procedimientos donde indique como se debe gestionar las potenciales situaciones de emergencia y accidentes que pueden afectar la inocuidad de los alimentos, donde se indiquen estas situaciones y se incluye un simulacro.	x		Se evidencia dentro del manual del Sistema de Gestión de Inocuidad de Alimentos	-
5.8 Revisión por la dirección					
5.8.1 Generalidades					
5.8.1.1	Se tiene establecido un intervalo para la revisión del SGIA por parte de la alta dirección	x		Se tiene documentado dentro del manual el intervalo de la revisión para la dirección.	-
5.8.1.2	Se han evaluado las oportunidades de mejora y la necesidad de realizar cambios al SGIA por parte de la Alta Dirección		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.3	Se cuenta con registros de la revisión del sistema por parte de la Alta Dirección		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.

5.8.1.4	Información para la revisión		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.5	La información de entrada para la revisión por la dirección incluye:		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.6	Las acciones de seguimiento de revisiones por la dirección previas		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.7	El análisis de resultados de las actividades de verificación		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.8	circunstancias cambiantes que pueden afectar la inocuidad de alimentos		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.9	situaciones de emergencia, accidentes y retirada de producto		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.10	la revisión de resultados de las actividades de actualización del sistema		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.11	las actividades de comunicación		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.12	auditorías externas o inspecciones		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.13	Resultados de las revisiones		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
5.8.1.14	Se han documentado las decisiones tomadas a partir de la revisión de la Alta Dirección con relación a la inocua		x	No se evidencia la ejecución de la revisión por la dirección.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
		11	36		
Porcentaje de cumplimiento Numeral 5.		23%			
6. Gestión de los recursos					
6.1	Provisión de los Recursos				-
6.1.1	La organización establece los recursos necesarios para establecer, implementar, mantener y actualizar el SGIA.	x		Se evidencia la disponibilidad de recursos para el mantenimiento del SGIA.	-
6.2	Recursos Humanos				-
6.2.1	Generalidades				-
6.2.1.1	Es competente el equipo de inocuidad de alimentos y demás personal relacionado con la inocuidad de alimentos.	x		Se evidencia equipo humano competente para ejecutar los procesos relacionados con el manejo de alimentos.	-
6.2.1.2	Se tienen los registros de competencia de asesores externos.		x	No se evidencia registro de las competencias de los asesores externos.	Recopilar los registros de las competencias de los asesores externos.
6.2.2	Competencia, toma de conciencia y formación				-
6.2.2.1	Se ha identificado la competencia del personal relacionado con la inocuidad de alimentos		x	No se evidencia manuales de funciones.	Documentar manuales de funciones, procedimientos de selección y contratación de personal.
6.2.2.2	Se proporciona formación u otra acción para asegurarse que el personal tiene la competencia necesaria.		x	No se evidencia manuales de funciones.	Documentar manuales de funciones, procedimientos de selección y contratación de personal.
6.2.2.3	El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está formado.		x	No se evidencia las competencias del personal encargado de llevar las acciones del SGIA.	Documentar manuales de funciones, procedimientos de selección y contratación de personal.
6.2.2.4	Se evalúa la implementación y eficacia de la formación del personal.		x	No se evidencia formación al personal.	Documentar manuales de funciones, procedimientos de selección y contratación de personal.
6.2.2.5	Se aseguran que el personal está consciente de la importancia de su trabajo dentro del SGIA		x	No se evidencia comunicación de las responsabilidades de los trabajadores del SGIA.	Documentar manuales de funciones, procedimientos de selección y contratación de personal.
6.2.2.6	Se mantienen registros apropiados sobre la formación del personal		x	No se evidencia registro de la formación del personal.	Documentar manuales de funciones, procedimientos de selección y contratación de personal.
6.3	Infraestructura				-
6.3.1	Se proporcionan los recursos adecuados para establecer y mantener la infraestructura necesaria para asegurar la inocuidad de los alimentos	x		Se evidencia el mantenimiento de la infraestructura.	-
6.4	Ambiente de trabajo				-
6.4.1	Se proporcionan los recursos adecuados para establecer y mantener el ambiente de trabajo necesario para	x		Se evidencia ambiente de trabajo adecuado para la realización de los productos.	-
		4	7		
Porcentaje de cumplimiento Numeral 6.		36%			
7. Planificación y realización de productos inocuos					
7.1	Generalidades				-
7.1.1	Se tiene desarrollados y planificados los procesos necesarios para la realización de productos inocuos	x		Se evidencia documentación del plan HACCP	-
7.2	Programas Pre requisito (PPR)				-
7.2.1	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar la probabilidad de introducir peligros para la inocuidad de los alimentos a través del ambiente de trabajo	x		Se evidencia documentación de los PPR	-
7.2.2	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos en el producto y en el ambiente donde se elabora.	x		Se evidencia documentación de los PPR	-
7.2.3	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar la contaminación química, física o biológica de los productos, incluyendo la contaminación cruzada	x		Se evidencia documentación de los PPR	-

7.2.4	Los PPR son apropiados a las necesidades de la organización en relación a la inocuidad de los alimentos	x		Se evidencia documentación de los PPR	-
7.2.5	Los PPR son apropiados al tamaño y al tipo de operación y a la naturaleza de los productos que se elaboran y/o manipulan	x		Se evidencia documentación de los PPR	-
7.2.6	Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad		x	Se evidencia que no está implementado a todos los productos.	Definir el alcance del Sistema de Gestión de Inocuidad.
7.2.7	Los PPR están aprobados por el equipo de inocuidad de alimentos		x	No se evidencia aprobación de parte del comité de los PPR	Documentar la revisión y aprobación de los PPR
7.2.8	Los PPR cumplen con los requisitos legales y reglamentarios aplicable.	x		Se evidencia cumplimiento de los requisitos	-
7.2.9	Se ha considerado y utilizado toda la información apropiada para la selección y establecimiento de los PPR.	x		Se evidencia documentación de los PPR	-
7.2.10	Dentro de los PPR se han considerado la construcción y distribución de los edificios y las instalaciones relacionadas	x		Se evidencia documentación de los PPR	-
7.2.11	Dentro de los PPR se ha considerado la distribución de los locales, incluyendo el espacio de trabajo y las instalaciones para los empleados	x		Se evidencia documentación de los PPR	-
7.2.12	Dentro de los PPR se ha considerado el suministro de aire, agua, energía y otros servicios.	x		Se evidencia documentación de los PPR	-
7.2.13	Dentro de los PPR se han considerado los servicios de apoyo, incluyendo la eliminación de desechos y las ag	x		Se evidencia documentación de los PPR	-
7.3	Pasos Preliminares para permitir el análisis de peligros				
7.3.1	Diagramas de flujo, etapas del proceso y medidas de control	x		Se evidencia diagrama de flujo	-
7.3.2	Se cuenta con diagramas de flujo para los productos o categorías de proceso.		x	No se evidencia diagrama de flujo tan específicos, es general de todo el proceso.	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.3	Incluyen estos diagramas:				
7.3.4	la secuencia e interacción de todas las etapas del proceso		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.5	los procesos contratados externamente y el trabajo subcontratado		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.6	dónde se incorpora al flujo materias primas, ingredientes y productos intermedios		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.7	donde se reprocesa y se hace reciclado		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.8	donde salen o se eliminan productos finales, los productos intermedios, subproductos y los desechos.		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.9	Se ha verificado la precisión de estos diagramas		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.10	Descripción de las etapas del proceso y medidas de control		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.11	Se tiene descritas las medidas de control y los procedimientos que puedan influir en la inocuidad de los alimentos		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.12	Se tiene descritos los requisitos externos que pueden afectar la elección de las medidas de control		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.3.13	Se tiene esta información actualizada		x	Se evidencia Diagrama de flujo del proceso en general	Documentar los diagramas de flujo para los productos y categorías del proceso.
7.4	Análisis de peligros				
7.4.1	Se ha llevado a cabo un análisis de peligros para determinar los peligros que necesitan ser controlados	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.2	Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.3	Se tienen identificados todos los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos indicando las etapas donde se puede introducir este peligro	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.4	Se ha considerado en la identificación de los peligros:				
7.4.5	las etapas precedentes y siguientes a la operación especificada	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.6	los equipos del proceso, servicios asociados y el entorno	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.7	los eslabones precedentes y siguientes de la cadena alimentaria	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.8	Se ha determinado el nivel aceptable de peligro en el producto final, tomando en cuenta la legislación, los requisitos del cliente y el uso previsto.	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.9	Está esta justificación documentada	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.10	Se ha realizado una evaluación de los peligros para determinar si su eliminación o reducción a niveles aceptables es esencial para la producción de un alimento inocuo	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.11	Se ha evaluado cada uno de los peligros de acuerdo a su posible severidad y probabilidad de ocurrencia.	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.12	Se ha descrito la metodología de evaluación de probabilidad versus severidad	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.13	Se han registrado los resultados del análisis de la evaluación de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.14	Selección y evaluación de las medidas de control	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.15	Se han seleccionado las medidas de control para los peligros identificados	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.16	Se ha revisado la eficacia de las medidas de control especificadas	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.17	Se han clasificado las medidas de control en cuanto PPR operativo o plan HACCP	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.18	Se ha descrito la metodología y los parámetros utilizados para la clasificación de las medidas de control y están descritos los resultados de la evaluación	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.19	Establecimiento de los programas pre requisito operativos (PPR operativos)	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.20	Están los PPR operativos documentados e incluyen	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.21	procedimientos de seguimiento que demuestren que los PPR operativos están implementados	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.22	registro del seguimiento	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.23	correcciones y acciones correctivas en caso hayan desviaciones	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.4.24	responsabilidades y autoridades	x		Se evidencia el plan HACCP	-
7.5	Establecimiento de los programas pre requisito operativos (PPR operativos)				
7.5.1	Están los PPR operativos documentados	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.5.2	Incluyen:				
7.5.3	procedimientos de seguimiento que demuestren que los PPR operativos están implementados	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.5.4	registro del seguimiento	x		Se evidencia documentos de los PPR	-

7.5.5	correcciones y acciones correctivas en caso hayan desviaciones	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.5.6	responsabilidades y autoridades	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6	Establecimiento del plan HACCP				-
7.6.1	Plan HACCP				-
7.6.1.1	Se cuenta con un plan HACCP documentado	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.1.2	Cuenta el plan HACCP con la siguiente información:	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.1.3	Peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos a controlar en los PCC	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.1.4	medidas de control	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.1.5	límites críticos	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.1.6	procedimientos de seguimiento	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.1.7	correcciones y acciones correctivas a tomar si se superan los límites críticos	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.1.8	responsabilidades y autoridades	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.1.9	registros del seguimiento	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.2	Identificación de los puntos críticos de control (PCC)	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.2.1	Se tienen identificados los puntos críticos de control para las medidas de control identificadas	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.3	Determinación de los límites críticos				-
7.6.3.1	Se tienen establecidos los límites críticos para cada PCC	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.3.2	Los límites críticos son medibles	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.3.3	Están documentados los motivos por que se eligieron estos límites críticos	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.4	Sistema para seguimiento de los PCC 45				-
7.6.4.1	Se tiene establecido un sistema de seguimiento para cada PCC para demostrar que está bajo control.	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.4.2	Consta el sistema de seguimiento con procedimientos, instrucciones y registros	x		Se evidencia documentos de los PPR	-
7.6.5	Acciones efectuadas cuando los resultados del seguimiento superan los límites críticos				-
7.6.5.1	Se especifican las correcciones planificadas y las acciones correctivas a tomar cuando se superan los límites críticos	x		No se registran límites críticos por encima de los especificados.	-
7.6.5.2	Se identifican las causas de la no conformidad, que los parámetros se ponen bajo control y que se previene que vuelva a ocurrir.	x		No se registran límites críticos por encima de los especificados.	-
7.6.5.3	Se cuenta con un procedimiento para la correcta manipulación de los productos potencialmente no inocuos	x		No se registran límites críticos por encima de los especificados.	-
7.7	Actualización de la información preliminar y de los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP				-
7.7.1	Se actualiza cuando es necesario las características del producto, uso previsto, diagrama de flujo, etapas del proceso y medidas de control		x	No se evidencia registro de los cambios en las características del producto.	Documentar las políticas definidas.
7.7.2	Se modifica cuando es necesario el plan HACCP y los PPR		x	No se evidencia registro de los cambios en las características del producto.	Documentar las políticas definidas.
7.8	Planificación de la verificación				-
7.8.1	La planificación de la verificación define el propósito, método, frecuencia y responsabilidad para las actividades de verificación.		x	No se evidencia planificación del SGIA	Documentar la planificación del SGIA
7.8.2	Se registran los resultados de la verificación y se comunica al equipo de inocuidad de alimentos		x	No se evidencia planificación del SGIA	Documentar la planificación del SGIA
7.9	Sistema de Trazabilidad				-
7.9.1	Se cuenta con un sistema de trazabilidad que identifique los lotes de materia prima, registros de procesamiento y entrega.	x		Se evidencia documentación del SGIA.	-
7.9.2	Se mantienen los registros de trazabilidad durante un periodo definido.	x		Se evidencia documentación del SGIA.	-
7.10	Control de no conformidades				-
7.10.1	Correcciones				-
7.10.1.1	Se asegura la organización que cuando se superan los límites críticos los productos afectados se identifican en lo que concierne a su uso y liberación		x	No se evidencia registro de esto.	-
7.10.1.2	Se cuenta con un procedimiento que defina la identificación y evaluación de los productos finales afectados y una revisión de las correcciones que se han llevado a cabo.	x		Se evidencia procedimiento documentado	-
7.10.1.3	Todas las correcciones son aprobadas por personas responsables y son registradas.		x	No se evidencia documentación de acciones	Documentar las acciones del SGIA.
7.10.2	Acciones correctivas				-
7.10.2.1	Se tiene definido el inicio de acciones correctivas cuando se superan los límites críticos		x	No se evidencia acciones tomadas	-
7.10.2.2	Se cuenta con un procedimiento que especifique las acciones apropiadas para identificar y eliminar las causas de las no conformidades, prevenir que vuelvan a suceder y tener de nuevo bajo control el sistema.	x		Se evidencia procedimiento documentado	-
7.10.3	Se registran las acciones correctivas				-
7.10.3.1	Manipulación de productos potencialmente no inocuos		x	No se evidencia documentación de acciones	Documentar las acciones del SGIA.
7.10.3.2	Se asegura la organización que el producto no conforme no regresa a la cadena alimentaria		x	No se evidencia documentación de acciones	Documentar las acciones del SGIA.
7.10.3.3	Se tiene contemplado un procedimiento de retirada del producto		x	No se evidencia documentación de acciones	Documentar las acciones del SGIA.
7.10.3.4	Se documentan los controles y respuestas derivadas, así como la autorización para tratar los productos potencialmente no inocuos		x	No se evidencia documentación de acciones	Documentar las acciones del SGIA.
7.10.4	Evaluación para la liberación				-
7.10.4.1	Se libera el producto no conforme cuando se tiene la evidencia necesaria que es inocuo	x		No se evidencia registro sobre liberación de productos, aún no se ha presentado.	-
7.10.2.10	Disposición de productos no conformes	x		No se evidencia registro sobre liberación de productos, aún no se ha presentado.	-
7.10.2.11	Se reprocesa o desecha de forma adecuada el producto identificado como no conforme.	x		No se evidencia registro sobre liberación de productos, aún no se ha presentado.	-
7.10.2.12	Manipulación y retirada de productos potencialmente no inocuos	x		No se evidencia registro sobre liberación de productos, aún no se ha presentado.	-
7.10.2.13	La organización cuenta con una persona designada para iniciar una recolecta y el personal responsable de llevarla a cabo	x		No se evidencia registro sobre liberación de productos, aún no se ha presentado.	-
7.10.2.14	Se cuenta con un procedimiento documentado para notificar a las partes interesadas, definir la manipulación de los productos retirados y la secuencia de acciones a tomar.	x		Se evidencia política en el manual de SGIA.	-
7.10.2.15	Se registra la causa, alcance y resultado de la retirada de producto para reportarlo a la alta dirección.	x		No se evidencia registro sobre liberación de productos, aún no se ha presentado.	-

7.10.2.16	Se verifica y registra la eficiencia del programa de retirada de producto.	x		No se evidencia registro sobre liberación de productos, aún no se ha presentado.	-
		72	24		
Porcentaje de cumplimiento Numeral 7.		75%			
8. Validación, verificación, y mejora del sistema de gestión de inocuidad de alimentos					
8.1 Generalidades					
7.10.2.18	Se han implementado los procesos necesarios para validar las medidas de control y para verificar y mejorar el SGIA		x	No se tienen las medidas de validación de los puntos de control.	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.2 Validación de las combinaciones de medidas de control					
8.2.1	Se ha validado que las medidas de control seleccionadas son capaces de alcanzar el control pretendido		x	No se tienen las medidas de validación de los puntos de control.	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.2.2	Se ha validado que las medidas de control seleccionadas son eficaces y permiten asegurar el control de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos		x	No se tienen las medidas de validación de los puntos de control.	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.2.3	Se demuestra que si los resultados de las validaciones no son satisfactorias se han modificado las medidas de control y has sido evaluadas de nuevo.		x	No se tienen las medidas de validación de los puntos de control.	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.3 Control del seguimiento y medición					
8.3.1	Se proporciona evidencia que los métodos y los equipos de seguimiento y medición especificados son adecuados para asegurar el desempeño de los procedimientos de seguimiento y medición.		x	No se evidencian políticas definidas, ni registros de los métodos de seguimiento y medición	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.3.2	Los equipos y métodos de medición se ajustan o reajustan cuando es necesario.		x	No se evidencian políticas definidas, ni registros de los métodos de seguimiento y medición	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.3.3	Los equipos y métodos de medición son calibrados a intervalos planificados comparados con patrones de medición trazables.		x	No se evidencian políticas definidas, ni registros de los métodos de seguimiento y medición	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.3.4	Los equipos y métodos de medición se protegen contra el daño, el deterioro o ajustes que pueden invalidar la medición		x	No se evidencian políticas definidas, ni registros de los métodos de seguimiento y medición	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.3.5	Se cuenta con registros de las calibraciones y verificación del equipo de medición.		x	No se evidencian políticas definidas, ni registros de los métodos de seguimiento y medición	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.3.6	Se evalúa la validez de los resultados de las mediciones anteriores cuando se detecte una desviación en los equ		x	No se evidencian políticas definidas, ni registros de los métodos de seguimiento y medición	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.3.7	Se toman acciones adecuadas de los equipos de medición no conforme y para el producto afectado y se cuenta con los registros de esto.		x	No se evidencian políticas definidas, ni registros de los métodos de seguimiento y medición	Documentar el procedimiento e implementarlo
8.4 Verificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos					
8.4.1 Auditoría Interna					
8.4.1.1	La organización lleva a cabo auditorías internas en intervalos planificados.		x	No se evidencia cumplimiento del procedimiento de auditoría	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.4.1.2	Se planifica el programa de auditorías con base en la importancia de los procesos y las área a auditar y los resultados de auditorías previas.		x	No se evidencia cumplimiento del procedimiento de auditoría	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.4.1.3	Se tienen definidos los criterios de auditoría, alcance, frecuencia y metodología.	x		Se evidencia procedimiento de auditoría interna para el SGIA.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.4.1.4	Se asegura la imparcialidad de la auditoría		x	No se evidencia cumplimiento del procedimiento de auditoría	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.4.1.5	Se toman las acciones pertinentes para eliminar las no conformidades detectadas y su causa.		x	No se evidencia cumplimiento del procedimiento de auditoría	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.4.1.6	Se tienen actividades de seguimiento adecuadas para la verificación de las acciones tomadas y la verificación del informe de los resultados de la verificación.		x	No se evidencia cumplimiento del procedimiento de auditoría	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.4.1.7	Se cuenta con un procedimiento documentado donde se definen las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías, para informar los resultados y mantener los registros.	x		Se evidencia procedimiento de auditoría interna para el SGIA.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.4.2 Evaluación de los resultados individuales de verificación					
8.4.2.1	El equipo de inocuidad de alimentos evalúa sistemáticamente los resultados individuales de la verificación planificada.		x	No se evidencian registros de la verificación.	Llevar los registros definidos por el SGIA.
8.4.2.2	La organización toma acciones en caso la verificación no demuestra conformidad con lo planificado, incluyendo la revisión de los procedimientos existentes y los canales de comunicación, las conclusiones del análisis de peligros, PPR operativos y plan HACCP, PPR y la eficacia de la gestión de recursos humanos y actividades de formación.		x	No se evidencia acciones tomadas resultado de la verificación.	Llevar los registros definidos por el SGIA.
8.4.2.3	Análisis de resultados de las actividades de verificación		x	No se evidencia acciones tomadas resultado de la verificación.	Llevar los registros definidos por el SGIA.
8.4.2.4	El equipo de inocuidad de alimentos analiza los resultados de las actividades de verificación, incluyendo los resultados de auditorías internas y externas		x	No se evidencia acciones tomadas resultado de la verificación.	Llevar los registros definidos por el SGIA.
8.5 Mejora continua					
8.5.1	Se asegura la Alta Dirección que la organización mejora continuamente la eficacia del SGIA		x	Se evidencia documentación del procedimiento de mejora continua, pero no se evidencia acciones tomadas, ni cumplimiento de las políticas documentadas.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.5.2	Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de alimentos		x	Se evidencia documentación del procedimiento de mejora continua, pero no se evidencia acciones tomadas, ni cumplimiento de las políticas documentadas.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.5.3	Se asegura la Alta Dirección que el SGIA se actualiza continuamente.		x	Se evidencia documentación del procedimiento de mejora continua, pero no se evidencia acciones tomadas, ni cumplimiento de las políticas documentadas.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
8.5.4	El equipo de inocuidad de alimentos evalúa a intervalos planificados el SGIA basándose en los elementos de entrada de la comunicación, las conclusiones de los análisis de los resultados de actividades de verificación, los resultados de la revisión por la dirección.		x	Se evidencia documentación del procedimiento de mejora continua, pero no se evidencia acciones tomadas, ni cumplimiento de las políticas documentadas.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.

8.5.5	Se registran e informan las actividades de actualización del SGIA como entrada para la revisión por la dirección.		x	Se evidencia documentación del procedimiento de mejora continua, pero no se evidencia acciones tomadas, ni cumplimiento de las políticas documentadas.	Actualizar e implementar el Sistema de Gestión de Inocuidad.
		2	25		
Porcentaje de cumplimiento Numeral 8.		7%			
		99	105		
Puntuación (Porcentaje de cumplimiento)			49%		