



Centro de
Especializaciones
Noeder

Programa de Especialización

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

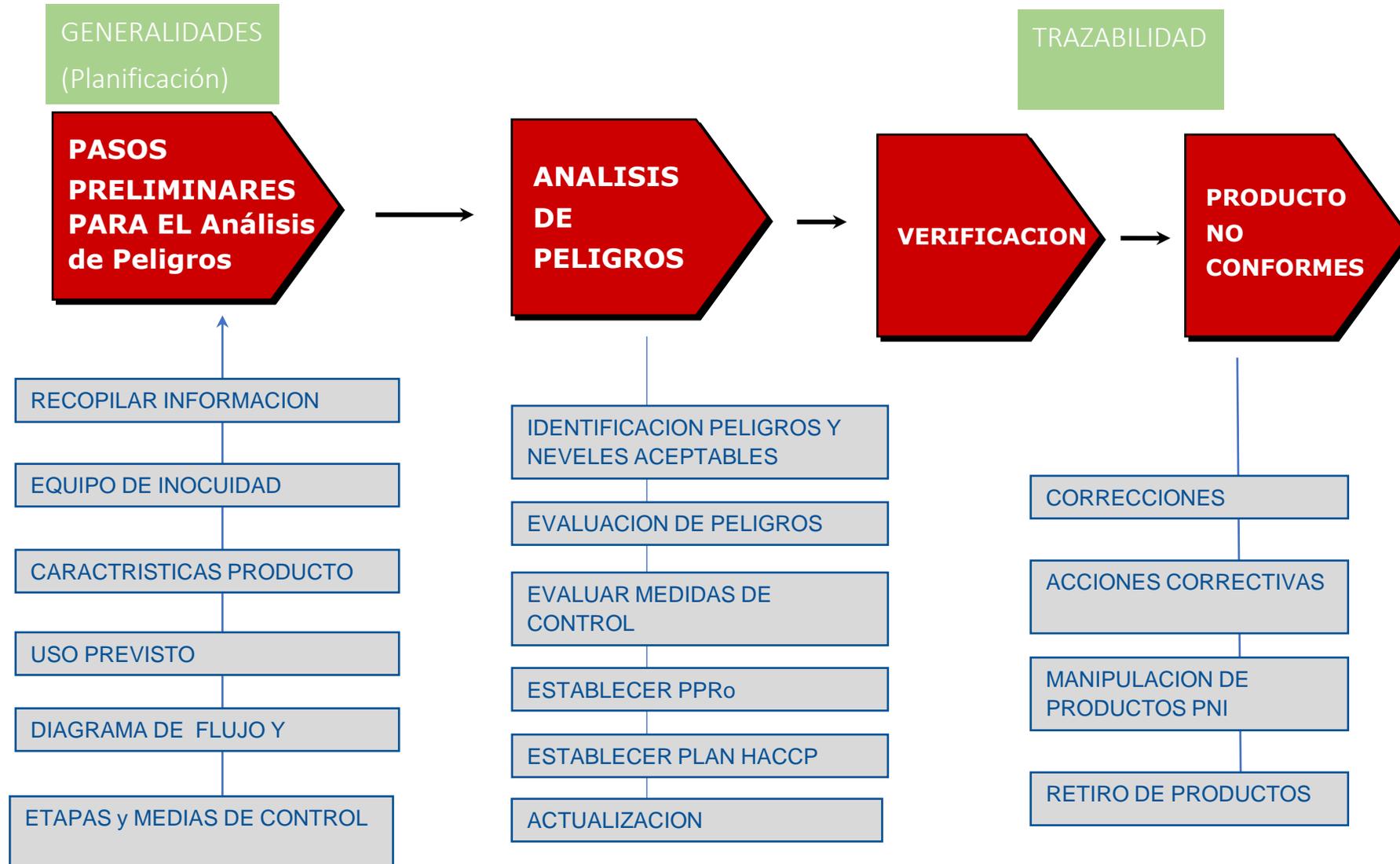
SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

SESIÓN 04

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



PLANIFICACION Y REALIZACION DE PRODUCTOS INOCUOS





9. Evaluación del desempeño

9.1. Seguimiento, medición, análisis y evaluación

La organización debe determinar:

a) qué necesita seguimiento y medición;

b) los métodos de seguimiento, medición, análisis y evaluación necesarios, según corresponda, para asegurar resultados válidos;

c) cuándo se deben llevar a cabo el seguimiento y la medición;

d) cuándo se deben analizar y evaluar los resultados del seguimiento y la medición.

e) quién debe analizar y evaluar los resultados del seguimiento y la medición.

La organización debe conservar la información documentada apropiada como evidencia de los resultados.

La organización debe evaluar el desempeño y la eficacia del SGIA.



9.1.1. Generalidades

9.1.2 Análisis y evaluación

La organización debe analizar y evaluar los datos y la información apropiados que surgen del seguimiento y la medición, incluyendo los resultados de las actividades de verificación relacionadas con los PPR y el plan de control de peligros, las auditorías internas y externas.

Los análisis deben llevarse a cabo para:

- a) confirmar que el desempeño global del sistema cumple con las disposiciones planificadas y los requisitos del SGIA establecidos por la organización;
- b) identificar la necesidad para la actualización y mejora del SGIA;
- c) identificar las tendencias que indican una mayor incidencia de productos potencialmente no inocuos o fallas en los procesos;
- d) establecer información para la planificación del programa de auditoría interna relacionada con el estado y la importancia de las áreas a ser auditadas;
- e) proporcionar evidencia de que las correcciones y acciones correctivas son eficaces.

Los resultados = información documentada.

Los resultados = informados a la alta dirección y utilizarse como elementos de entrada para la revisión por la dirección y la actualización del SGIA.

NOTA Los métodos para analizar los datos pueden incluir técnicas estadísticas.

PLANIFICACIÓN DE LA VERIFICACIÓN DEL SGIA

Nº	ACTIVIDADES	FRECUENCIA	1	2	3	4	5	6
1	Revisión de registros de Monitoreo: límites críticos (PCC) y parámetros de control (PPRO)	Cada turno						
2	Verificación del plan HACCP (PCC) y PPRO, con ensayos de laboratorio	Cada semana						
3	Revalidación (ensayos laboratorio): nuevas medidas de control o cuando se modifique el proceso / productos	Cuando requiera						
4	Inspecciones sanitarias de Planta (SSOPS/POES)	Cada semana						
5	Verificación de los PPR	Cada 3 meses						
6	Simulacro de Trazabilidad y Retiro de productos	Anual						
7	Simulacro de atención de emergencias (inocuidad)	Anual						
8	Verificación del diagrama de flujo y planos de planta	Semestral						
9	Reunión Equipo HACCP (evaluar y analizar resultados)	Quincenal						
10	Actualización de documentos del sistema de Inocuidad	Anual						
11	Auditoría Interna /externa	Anual						
12	Revisión por la dirección	Anual						

9.2 Auditoría interna

9.2.1 La organización debe realizar auditorías internas a intervalos planificados para proporcionar información acerca de si el SGIA:

a) es conforme con:

- 1) los requisitos propios de la organización para su SGIA;
- 2) los requisitos de este documento;

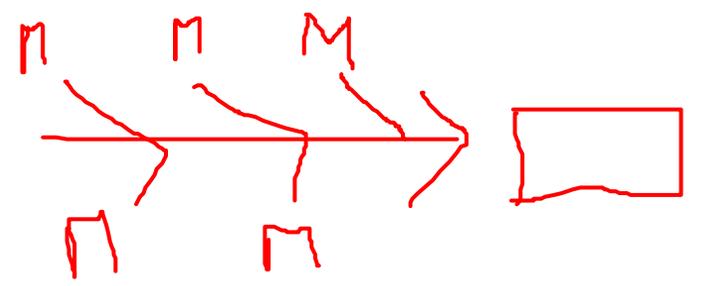
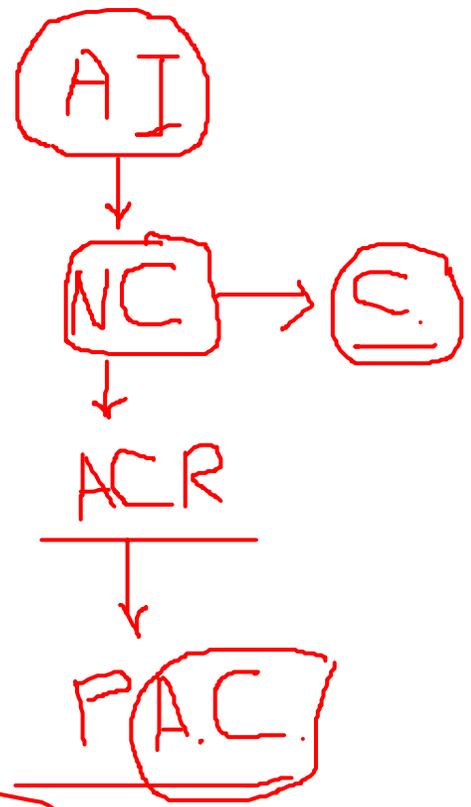
b) se implementa y mantiene eficazmente.



9.2.2 La organización debe:

- a) planificar, establecer, implementar y mantener uno o varios programas de auditoría que incluyan la frecuencia, los métodos, las responsabilidades, los requisitos de planificación e informes, que deben tener en consideración la importancia de los procesos involucrados, los cambios en el SGIA y los resultados de seguimiento, medición y auditorías previas;
- b) definir los criterios de la auditoría y el alcance para cada auditoría;
- c) seleccionar los auditores competentes y realizar auditorías para asegurar la objetividad y la imparcialidad del proceso de auditoría;
- d) asegurarse que los resultados de las auditorías se informen al equipo de inocuidad de los alimentos y a la dirección pertinente;
- e) conservar información documentada como evidencia de la implementación del programa de auditoría y de los resultados de las auditorías;
- f) realizar la corrección necesaria y tomar la acción correctiva requerida dentro del período de tiempo acordado;
- g) determinar si el SGIA cumple con la intención de la política de inocuidad de los alimentos (véase 5.2) y los objetivos del SGIA (véase 6.2).

Las actividades de seguimiento por la organización deben incluir la verificación de las acciones tomadas y el informe de los resultados de la verificación.



(A)

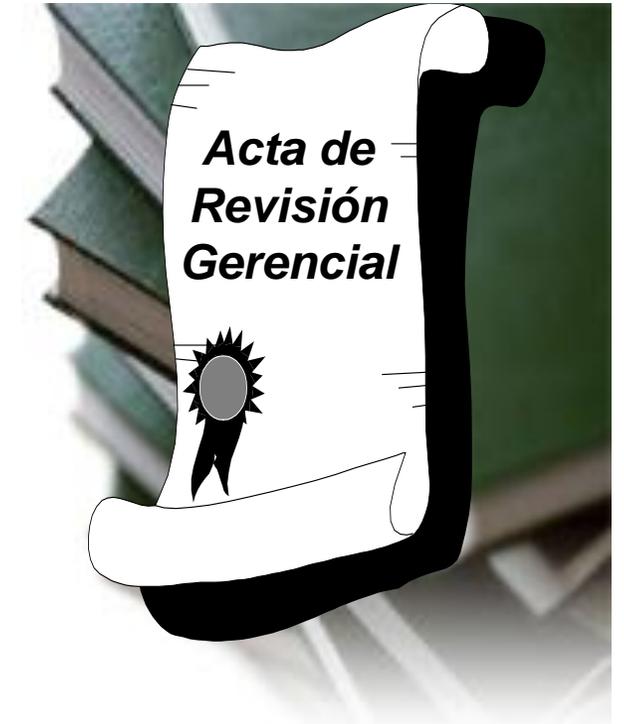
NC	CR	AC	R	F	V
		≡	≡	≡	✓
		≡	≡	≡	x
		≡	≡	≡	✓

9.3. Revisión por la dirección

9.3.2 Entradas de la revisión por la dirección

La revisión por la dirección debe considerar:

- a) el estado de las acciones de las revisiones por la dirección previas;
- b) los cambios en las cuestiones externas e internas que sean pertinentes al SGIA, incluyendo cambios en la organización y su contexto (véase 4.1);
- c) la información sobre el desempeño y la eficacia del SGIA, incluidas las tendencias relativas a***
- d) la adecuación de los recursos;
- e) toda situación de emergencia, incidente (véase 8.4.2) o retirada/recuperación (véase 8.9.5) que hayan ocurrido;
- f) la información pertinente obtenida mediante comunicación externa (véase 7.4.2) e interna (véase 7.4.3), incluidas las solicitudes y quejas de las partes interesadas;
- g) las oportunidades de mejora continua.





1) los resultados de las actividades de actualización;

2) los resultados del seguimiento y medición;

3) el análisis de los resultados de las actividades de verificación relacionadas con los PPR y el plan de control de peligros;

4) las no conformidades y acciones correctivas;

5) los resultados de las auditorías (internas y externas);

6) las inspecciones (por ejemplo regulatorias o de los clientes);

7) el desempeño de los proveedores externos;

8) la revisión de los riesgos y oportunidades y de la eficacia de las acciones tomadas para abordarlos;

9) la medida en que se han cumplido los objetivos del SGIA;

9.3.3 Salidas de la revisión por la dirección

Las salidas de la revisión por la dirección deben incluir:

- a) las decisiones y acciones relacionadas con las oportunidades de mejora continua;
- b) toda necesidad de actualización y cambio al SGIA, incluida la necesidad de recursos y la revisión de la política y los objetivos de inocuidad de los alimentos del SGIA.

La organización debe conservar la información documentada como evidencia de los resultados de las revisiones por la dirección.



10. MEJORA



10.1. No conformidad y acción correctiva

10.1.1 Cuando ocurra una no conformidad, la organización debe:

a) reaccionar ante la no conformidad y, según corresponda:

- 1) tomar acción para controlarla y corregirla;
- 2) hacer frente a las consecuencias

b) evaluar la necesidad de tomar acción para eliminar las causas de la no conformidad, con la finalidad de que no vuelva a ocurrir ni ocurra en otra parte, mediante:

- 1) la revisión de la no conformidad;
- 2) la determinación de las causas de la no conformidad;
- 3) La determinación de la existencia de no conformidades similares, o que potencialmente podrían ocurrir;

c) Implementar toda acción necesaria

d) revisar la eficacia de toda acción correctiva tomada;

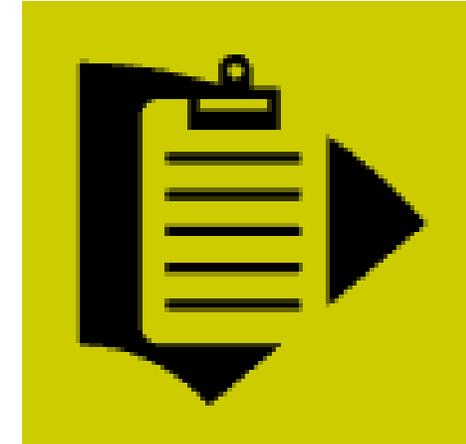
e) si fuera necesario, realizar cambios en el SGIA.

Las acciones correctivas deben ser apropiadas a los efectos de las no conformidades encontradas

10.2 Mejora continua

La organización debe mejorar continuamente la pertinencia, adecuación y eficacia del SGIA.

La alta dirección debe asegurarse que la organización mejora continuamente la eficacia del SGIA mediante el uso de la comunicación (véase 7.4), la revisión por la dirección (véase 9.3), la auditoría interna (véase 9.2), el análisis de los resultados de las actividades de verificación (véase 8.8.2), la validación de las medidas de control y las combinaciones de las medidas de control (véase 8.5.3), las acciones correctivas (véase 8.9.3) y la actualización del SGIA (véase 10.3).



10.3 Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos

La alta dirección debe asegurarse que el SGIA se actualiza continuamente. Para lograr esto, el equipo de la inocuidad de los alimentos debe evaluar al SGIA a intervalos planificados.

El equipo debe considerar si es necesario revisar el análisis de peligros (véase 8.5.2), el plan de control de peligros establecido (véase 8.5.4) y los PPR establecidos (véase 8.2). Las actividades de actualización se deben basar en:

a) los elementos de entrada de la comunicación, tanto externa como interna (véase 7.4);

b) los elementos de entrada de cualquier otra información relativa a la pertinencia, adecuación y eficacia del SGIA;

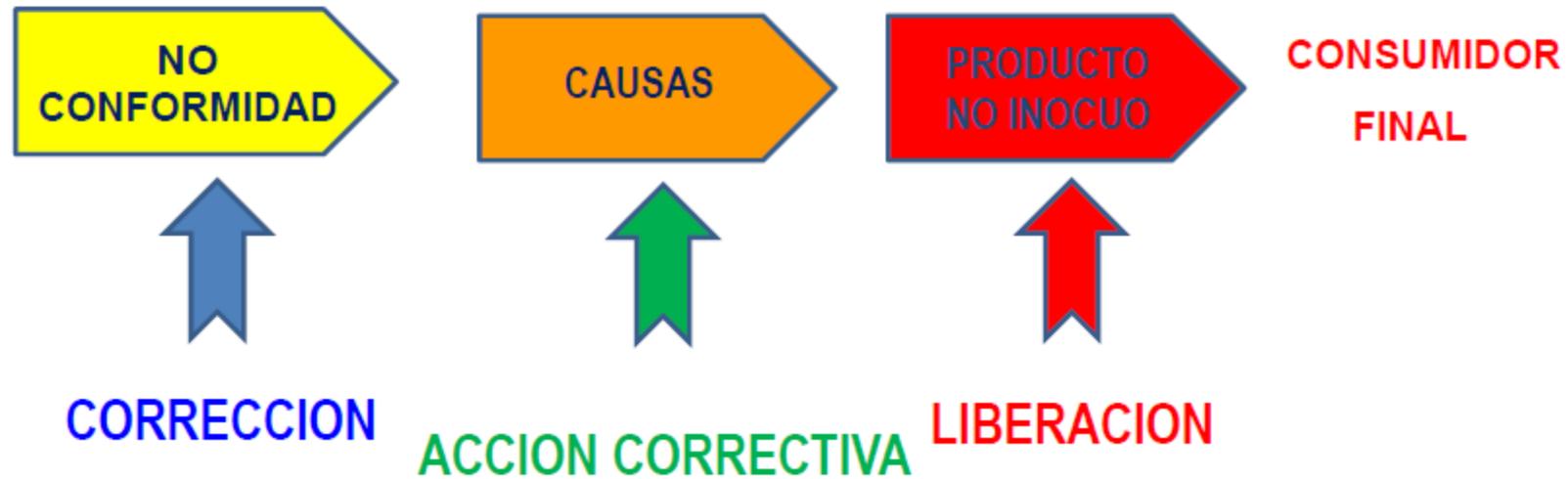
c) los elementos de salida del análisis de los resultados de las actividades de verificación (véase 9.1.2);

d) los elementos de salida de la revisión por la dirección (véase 9.3).

Las actividades de actualización del sistema deben ser conservadas como información documentada e informadas como elementos de entrada para la revisión por la dirección

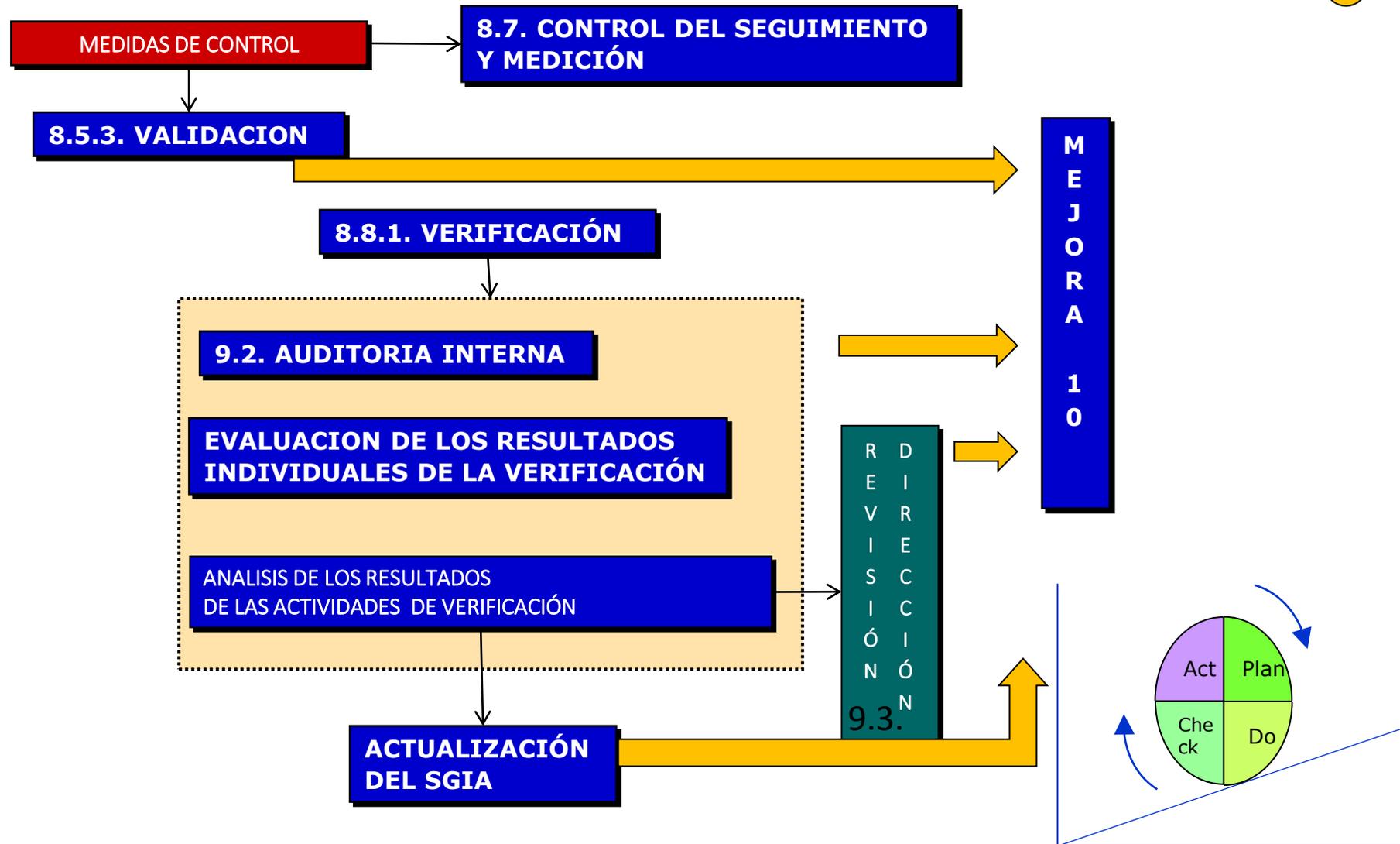


Control de no conformidades





VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SGIA





Centro de
Especializaciones
Noeder

Programa de Especialización

SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

GRACIAS

**FIN DE
SESIÓN 04**