

| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
|----|---|----------------------|-----------------|
| 1 | ¿Ha identificado la organización problemas externos e internos que son relevantes para sus objetivos y que afectan su capacidad para lograr los resultados deseados de su FSMS? | 4.1 | |
| 2 | La organización¿Ha identificado, revisado y actualizado la información relacionada con este asunto externo e interno? | 4.1 | |
| 3 | La organización¿Ha identificado partes interesadas relevantes para el SGSA? | 4.2 | |
| 4 | ¿Ha definido la organización los límites y la aplicación del SGSA para definir su alcance? y se mantiene como información documentada? | 4.3 | |
| 5 | ¿La organización ha establecido, implementado, mantenido, actualizado y mejorado continuamente el FSMS de acuerdo con los requisitos de ISO 22000? | 4.4 | |
| 6 | La Dirección demuestra liderazgo y compromiso al garantizar que la política de inocuidad de los alimentos y los objetivos del SGSA estén establecidos y alineados con la dirección estratégica de la organización? ¿Hay un decreto de nombramiento? | 5.1 | |
| 7 | ¿Ha establecido, implementado y mantenido la alta dirección una política de inocuidad de los alimentos que sea apropiada para los objetivos y el contexto de la organización? ¿Se comunica, comprende e implementa la política de inocuidad de los alimentos en todos los niveles de la organización? | 5.2.1 y 5.2.2 | |
| 8 | ¿Se asegura la alta dirección de que la responsabilidad y la autoridad de los roles relevantes estén definidos, comunicados y entendidos dentro de la organización? | 5.3 | |
| 9 | ¿Ha identificado la organización los riesgos y oportunidades que deben abordarse para garantizar que el FSMS logrará los resultados deseados? | 6.1 | |
| 10 | La organización¿Mantiene información documentada sobre los objetivos del SGSA? | 6.2 | |
| 11 | Cuando la organización determina la necesidad de cambios en el FSMS, ¿se implementan y comunican esos cambios de manera planificada? | 6.3 | |
| 12 | Al crear y actualizar la información documentada, ¿la organización asegura una identificación y descripción apropiadas? | 7.5.1, 7.5.2 y 7.5.3 | |
| 12 | ¿La organización ha establecido, implementado, mantenido y actualizado los PRP para facilitar la prevención y reducción de contaminantes en los productos, el procesamiento de productos y el ambiente de trabajo? | 8.2 y 8.6 | |
| 13 | ¿La organización ha verificado y probado la eficacia del sistema de trazabilidad? | 8.3 | |
| 14 | ¿Se asegura la alta dirección de que existen procedimientos para responder a posibles situaciones de emergencia o incidentes que podrían afectar la inocuidad de los alimentos?¿La organización prueba periódicamente los procedimientos cuando es posible? | 8.4.1 y 8.4.2 | |
| 15 | La organización ya tiene un equipo de HACCP? Para realizar un análisis de peligros, ¿el equipo de inocuidad de los alimentos recopila, mantiene y actualiza la información de referencia documentada? | 8.5 | |
| 16 | ¿Hay un procedimiento con respecto a control de no conformidad? ¿Se ha informado o documentado alguna discrepancia? | 8.9.1 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |

| | | | |
|----|--|--|-----------------|
| 17 | ¿Existe un programa sobre alérgenos? ¿Está documentado el programa? | 8.9.4.1, 8.9.4.2 ISO/ TS22002 -1 cláusula 10 | |
| 18 | ¿Existe un procedimiento con respecto a la retirada de productos? ¿Se ha realizado la simulación periódicamente? | 8.9.5 y ISO/TS 22002-1 cláusula 15 | |
| 19 | ¿La organización realiza auditorías internas a intervalos planificados para proporcionar información sobre si el FSMS se está implementando y manteniendo de manera efectiva? | 9.2 | |
| 20 | ¿La alta dirección revisa el FSMS de la organización, a intervalos planificados, para garantizar su idoneidad, adecuación y eficacia continuas? | 9.3.1 y 10.2 | |
| 21 | La revisión por la dirección considera el estado de las acciones, de las revisiones por la dirección anteriores? | 9.3.2 | |
| 22 | La organización conserva la información documentada como evidencia de los resultados de las revisiones de la dirección? | 9.3.3 y 10.3 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿Existe un programa de Mantenimiento y Reparación de Hardware/Software? | 7.1.1 e ISO/TS 22002-1, cláusula 8 | |
| 2 | El departamento de TI tiene un historial de mantenimiento y reparación (formulario) para hardware/software? | 7.5.3 | |
| 3 | La organización¿Mantiene información documentada sobre los objetivos del SGSA? | 6.2 y 6.3 | |
| 4 | ¿Se han realizado restricciones de área relacionadas con áreas sensibles con supervisión y monitoreo? | ISO/ TS22002 -1 Cláusula 18 | |
| 5 | ¿El departamento de Finanzas/Contabilidad tiene un sistema para las actividades de pago? Como todos los registros de adquisiciones están documentados de manera completa, sistemática, ordenada y fácilmente rastreable? | 7.5.3 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿Existe un SOP con respecto al mantenimiento y reparación de máquinas? | 7.1.1, 7.1.3 e ISO/TS2 2002-1 Cláusula 8 | |
| 2 | ¿El departamento de mantenimiento tieneprograma de mantenimiento (programa de limpieza rutinaria de herramientas/máquinas) para todas las máquinas en PT. XX? y lo he aplicado? | 8.1 | |
| 3 | ¿Todos los materiales utilizados en el proceso de mantenimiento de herramientas y máquinas utilizan | ISO/ TS22002 | |

| | | | |
|----|---|--|-----------------|
| | materiales seguros en la industria alimentaria? ¿Está bien documentado y socializado? | -1 Cláusula 6 y 8, 7.1.3 | |
| 4 | ¿El formulario de reparación de herramientas/máquinas incluye una lista de la cantidad de equipos utilizados al comienzo de la reparación y al final de la reparación? Para que no quede ningún material en la sala de producción | 8.2 | |
| 5 | ¿La condición de la máquina en producción está en buenas condiciones y limpia? ¿Existe un procedimiento de Autorización de Higiene? | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 11 | |
| 6 | ¿La condición del edificio en buenas condiciones (cumple con los requisitos para mantener la seguridad de los productos alimenticios)? | 8.2 | |
| 7 | ¿El agua utilizada para la producción cumple con los requisitos? | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 6 | |
| 8 | ¿El diseño del área de producción está de acuerdo con los requisitos? (no causa/se convierte en una fuente de contaminación) | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 5 | |
| 9 | ¿Hay un SOP para instalar una nueva máquina? ¿El proceso de instalación de una nueva máquina pasa por un proceso de validación? | 7.1.1, 7.1.3 e ISO/TS2 2002-1 Cláusula 8 | |
| 10 | ¿Los objetivos de calidad y seguridad alimentaria del Departamento de Ingeniería están disponibles y siempre de acuerdo con las metas establecidas? | 6.2 y 6.3 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿Existe un SOP con respecto a la satisfacción del cliente? | 7.4.1 y 7.4.2 | |
| 2 | ¿Se ha realizado periódicamente una encuesta de satisfacción del cliente para todos los clientes? ¿Se guarda el documento? | 7.4.1 y 7.4.2 | |
| 3 | ¿Existe un SOP/IK con respecto al manejo de las quejas de los clientes? | 7.4.1, 7.4.2 y 7.4.3 | |
| 4 | ¿Se pueden manejar y documentar adecuadamente las quejas de los clientes? | 7.4.1, 7.4.2 y 7.4.3 | |
| 5 | ¿Los objetivos de calidad y seguridad alimentaria del departamento de marketing comercial están disponibles y siempre de acuerdo con las metas establecidas? | 6.2 y 6.3 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿Existe un SOP con respecto a la aceptación de nuevos empleados? | 7.1.2 y 7.3 | |
| 2 | ¿Se ha asegurado la organización de que las personas requeridas para operar y mantener un FSMS efectivo sean competentes? | 7.1.2 y 7.3 | |
| 3 | ¿Estos empleados han definido las | 7.1.2 y | |

| | competencias de los empleados, las descripciones de los puestos de trabajo de los empleados? | 7.2 | |
|----|--|--|-----------------|
| 4 | ¿Existe un SOP/IK con respecto a la evaluación de competencias para los empleados? ¿Se ha hecho esto para todos los empleados? ¿Se mantiene la documentación? | 7.1.2 y 7.2 | |
| 5 | ¿Existe un SOP/IK con respecto a la capacitación de los empleados? ¿Existe un horario/programa de capacitación para los empleados de PT? XX? | 7.2 | |
| 6 | ¿Existe un sistema de evaluación de la capacitación (p. ej., prueba posterior, certificado de capacitación, implementación posterior a la capacitación)? ¿Y los documentos están despiertos? | 7.2 | |
| 7 | ¿Existe un SOP/IK con respecto al estado de salud de los empleados (examen médico)? | 8.2 | |
| 8 | es¿Todos los empleados han revisado su estado de salud (al menos los manipuladores de alimentos)? | 8.2 | |
| 9 | ¿Hay un procedimiento disponible?mantenimiento y reparación de infraestructura | 7.1.3 y ISO/TS 22002-1, cláusula 4 | |
| 10 | ¿Están las instalaciones e infraestructura en buenas condiciones y ordenadas (comprobación de campo)? | 7.1.3 y ISO/TS 22002-1 Cláusula 4 y 5 | |
| 11 | ¿La empresa tiene contratos/acuerdos con partes externas en relación con los servicios de eliminación de residuos, catering y lavandería? ¿La organización ha establecido e implementado criterios para la evaluación, selección, seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores externos de procesos, productos y/o servicios? | 7.1.6, 7.4.2, e ISO/TS2 2002-1 Cláusula 7 | |
| 12 | ¿Los objetivos de calidad y seguridad alimentaria del Departamento HRGA están disponibles y siempre de acuerdo con los objetivos establecidos? | 6.2 y 6.3 | |
| 13 | ¿Existen programas de preparación y respuesta ante emergencias en HRGA? | 8.4 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿Existe un SOP/IK con respecto a la adquisición de materiales y servicios? | 7.1.5, 7.1.6 e ISO/TS2 2002-1 Cláusula 9 | |
| 2 | Si la adquisición de materiales y servicios se ha ajustado a las especificaciones/requisitos pertinentes (por ejemplo: criterios halal) | 7.1.5, 7.1.6 e ISO/TS2 2002-1 cláusula 9 | |
| 3 | ¿Existe un SOP/IK con respecto a la selección de proveedores de materiales y servicios? ¿Se ha realizado un proceso de selección de todos los proveedores potenciales? ¿Hay un documento? | 7.1.5, 7.1.6, 7.4.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula | |

| | | | |
|----|--|-----------------------------------|-----------------|
| | | 9 | |
| 4 | ¿El departamento de compras cuenta con una lista actualizada de proveedores? | 7.5.3 | |
| 5 | ¿AHI conoce el cambio de proveedores o productores de nuevos materiales (basado en los resultados de las consultas con LPPOM MUI)? | | |
| 6 | ¿El departamento de compras cuenta con un sistema de alerta temprana para materiales cuyos certificados halal están a punto de caducar? | | |
| 7 | ¿Las muestras de materiales de los proveedores que recibe el departamento de adquisiciones van acompañadas de documentos relacionados con su estado halal (certificado halal, descripción del producto, especificaciones, flujo del proceso y origen de los materiales)? | 7.4.2, ISO/TS2 2002-1 Cláusula 9 | |
| 8 | ¿Existe un programa para la evaluación de proveedores y se implementa de manera consistente? (tome 3 proveedores de muestra) | 7.1.6 y 8.5 | |
| 9 | ¿Los objetivos de calidad y seguridad alimentaria del Departamento de Compras están disponibles y siempre de acuerdo con los objetivos marcados? | 6.2 y 6.3 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿La sección de almacén está respaldada por un sistema administrativo fácil de rastrear? | 8.3, ISO/TS 22002-1 Cláusula 16 | |
| 2 | ¿El almacén aplica el sistema FIFO en el almacenamiento de materia prima? | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 16 | |
| 3 | ¿Se registran todos los usos de materiales y productos con fines de producción, I+D, ventas o salida del almacén para otros fines, el tipo, la cantidad y la designación? | 7.5.3 | |
| 4 | ¿Todos los materiales en el almacén están claramente etiquetados? | 7.5 e ISO/TS 22002-1 Cláusula 17 | |
| 5 | ¿Hay algún producto que no esté certificado como halal por el MUI? | | |
| 6 | Si la respuesta a la pregunta 5 es afirmativa, ¿los productos que no tienen certificación halal se almacenan por separado de los productos que tienen certificación halal? | | |
| 7 | Si la respuesta a la pregunta 6 es afirmativa, ¿se hizo la separación utilizando otra habitación? | | |
| 8 | En caso de que la respuesta a la pregunta número 7 sea negativa, ¿la separación se realizó mediante una partición clara? | | |
| 9 | Si la respuesta a la pregunta 8 es negativa, ¿la separación se realiza utilizando diferentes estantes con señalización clara? | | |
| 10 | Si la respuesta a la pregunta 9 es negativa, ¿la separación se realiza separándolos en distintos palets pero utilizando la misma estantería con señalización clara? | | |

| | | | |
|----|--|--|-----------------|
| 11 | ¿Existe un programa de limpieza en el área del Almacén? (incluyendo superficie, medio de transporte, tarima) | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 15 | |
| 12 | ¿Los objetivos de calidad y seguridad alimentaria del PPIC y del Departamento de Almacén están disponibles y siempre de acuerdo con las metas establecidas? | 6.2 y 6.3 | |
| 13 | ¿Cuenta el departamento de PPIC con un programa de planificación y programación de la producción? ¿El programa está realizado y bien comunicado? | 6.1.3, 7.1 y 7.4.3 | |
| 14 | ¿Hay alguna marca relacionada con el programa de Gestión de Alérgenos en el almacenamiento de material? | 8.9.4.1, 8.9.4.2 ISO/TS 22002-1 cláusula 10 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿La sección de Producción cuenta con checklists/controles de producción para cada producto, va bien? | 8.1 y 8.5 | |
| 2 | ¿El proceso de producción presta atención a los puntos críticos de control (PCC)? ¿Hay monitoreo/registro de PCC? | 8.5 | |
| 3 | Si no se alcanza o se excede el límite crítico del PCC, ¿sabe el empleado qué acción tomar? (tomar muestra) | 8.5 | |
| 4 | ¿El Departamento de Producción ha proporcionado evidencia de que los métodos y equipos de monitoreo y medición utilizados son adecuados para las actividades relacionadas con el PRP y el plan de control de peligros? | 8.7 | |
| 5 | Cuando no se cumplen los límites críticos del PCC, ¿se identifican y manejan los productos afectados como potencialmente inseguros? | 8.9.2 | |
| 6 | ¿El Departamento de Producción ha definido lo que se debe controlar y medir? | 9.1.1 | |
| 7 | ¿El uniforme y el equipo de trabajo del empleado cumplen con los requisitos para mantener la seguridad de los productos alimenticios? | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 13 | |
| 8 | ¿Los materiales utilizados en el proceso de producción son solo ingredientes halal de acuerdo con los enumerados en la lista de ingredientes halal conocidos por LPPOM MUI? | | |
| 9 | ¿Si hay un producto cuyo estatus halal no está claro (no certificado halal)? ¿El equipo de producción utilizado es diferente del equipo de producción de productos certificados por MUI? | | |
| 10 | ¿El departamento de producción cuenta con un SOP/IK que regule el procedimiento de uso de las herramientas/máquinas utilizadas por la producción? | 8.2,8.5 e ISO/TS 22002-1 Cláusula 10 | |
| 11 | ¿La implementación del proceso de producción está respaldada por un buen sistema administrativo? | 7.5.3 | |
| 12 | ¿El proceso se lleva a cabo de tal manera que se evita la contaminación del producto por materiales impuros y/o impuros, así como la contaminación cruzada? | 8.1, 8.2 ISO/TS2 2002-1 Cláusula 10 | |

| | | | |
|----|---|---|-----------------|
| 13 | cuando no coinciden ocurre, ¿el Departamento de Producción reacciona ante la no conformidad y, en lo posible, toma acciones para controlarla y corregirla? | 10.1 | |
| 14 | ¿Los objetivos de calidad y seguridad alimentaria del departamento de producción están disponibles y siempre de acuerdo con los objetivos marcados? | 6.2 y 6.3 | |
| 15 | ¿Existe un procedimiento de reelaboración en el proceso de producción? | ISO/ TS22002 -1 Cláusula 14 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | esLa sección de Desarrollo de productos está respaldada por un sistema de administración fácil de rastrear. | 7.5.3 y 8.3 | |
| 2 | ¿Las muestras de materiales recibidas por el departamento de Desarrollo de productos siempre van acompañadas de documentos/etiquetados que respalden el estado halal/la identidad del material? | 8.2, 8.5, | |
| 3 | Es la sección de productos¿Desarrollo verifica periódicamente el estado halal de los materiales utilizados y busca reemplazarlos si hay materiales que aún no tienen un certificado halal? | | |
| 4 | esta en desarrollo fórmula, la sección de Desarrollo de productos siempre utiliza ingredientes con un estado claro de seguridad alimentaria y estado halal? | 8.5 | |
| 5 | ¿Existe un procedimiento de desarrollo de nuevos productos? | 8.5 | |
| 6 | esidentificó al responsable de la formulación o composición del producto? | 7.3 y 8.5 | |
| 7 | ¿Están bien documentadas las especificaciones de materiales y productos terminados? Al determinar los niveles aceptables, ¿se asegura RND de que se identifiquen los requisitos legales, reglamentarios y de los clientes aplicables? | 7.5.3 y8.5 | |
| 8 | ¿Los objetivos de calidad y seguridad alimentaria del Departamento de I+D están disponibles y siempre de acuerdo con los objetivos fijados? | 6.2 y 6.3 | |
| 9 | tiene el departamento¿RND especifica métodos de seguimiento, medición, análisis y evaluación, según corresponda, para garantizar resultados válidos? | 9.1.1 | |
| 10 | ¿El Departamento de RND analiza y evalúa datos e información apropiados que surgen del monitoreo y la medición? | 9.1.2 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿La sección de control de calidad tiene SOP/IK que regula la calibración de instrumentos de medición/dispositivos de monitoreo y mediciones de procesos? | 8.7 | |
| 2 | ¿El departamento de control de calidad tiene un programa de calibración para todos los equipos/máquinas? ¿Todos los equipos/máquinas están calibrados? | 8.7 | |
| 3 | es cada ingrediente viene el estado de seguridad alimentaria y control halal (QC Pass)? ¿Existe un POE que regule la recepción de mercancías? | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 16 | |
| 4 | es¿Los procedimientos para recibir materias primas se llevan a cabo de manera consistente? (tomar 3 muestras) | 8.2 e ISO/TS | |

| | | | |
|----|--|--|-----------------|
| | | 22002-1, cláusula 16 | |
| 5 | ¿Existe un plan de muestreo disponible para probar materias primas y materiales de empaque entrantes, procesos y productos terminados? | 7.1 | |
| 6 | ¿Se han realizado consistentemente las pruebas de materias primas y materiales de empaque entrantes, procesos y productos terminados? (tomar 3 muestras) | 7.1 | |
| 7 | ¿Existe un procedimiento de liberación del producto disponible? | 8.9 | |
| 8 | ¿Se ha almacenado la muestra retenida (tome 3 muestras) y se ha verificado su almacenamiento en el almacén de muestras retenidas? | 8 | |
| 9 | ¿Existe un programa coherente para el manejo de productos no conformes? | 8.8 y 8.9 | |
| 10 | esQC tiene un estándar aceptable para RM? (Especificaciones de la materia prima) | 7.5.3 y 8 | |
| 11 | ¿Los objetivos de calidad y seguridad alimentaria del Departamento de QAQC están disponibles y siempre de acuerdo con las metas establecidas? | 6.2 y 6.3 | |
| 13 | ¿Existe un programa de control de plagas (interno/externo), contrato de PCO, lista de materiales y MSDS, certificado de técnico, permiso de PCO, informe de PCO? | 8.5 e ISO/TS 22002-1, cláusula 12 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿Existe un SOP/IK con respecto al proceso de limpieza y desinfección? | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 11 | |
| 2 | ¿Existe un programa de saneamiento para todos los equipos y áreas? ¿Ha ido bien? | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 11 | |
| 3 | ¿Hay una lista de materiales desinfectantes utilizados? | 8.2 e ISO/TS 22002-1, cláusula 6 y 11 | |
| 4 | Durante la auditoría de campo, ¿estuvieron limpias todas las áreas y equipos? | 8.2 | |
| 5 | ¿Existe un programa de limpieza y saneamiento (área, método, material, PIC, verificación (prueba de hisopo))? | 9.2, 8.8, 9.1, | |
| 6 | ¿Los objetivos de calidad y seguridad alimentaria del Departamento de QAQC están disponibles y siempre de acuerdo con las metas establecidas? | 6.2 y 6.3 | |
| No | Pregunta | cláusula | Prueba objetivo |
| 1 | ¿La política de la empresa está recogida en el SJH? | | |

| | | | |
|----|---|--|--|
| 2 | ¿Los objetivos de implementación de HAS son entendidos por todos los empleados relacionados con la producción halal? ¿Los objetivos de implementación de HAS son entendidos por todos los empleados relacionados con la producción halal? | | |
| 3 | ¿Existe una descripción del alcance de la implementación de HAS? | | |
| 4 | ¿Existe una estructura de Gestión Halal disponible? | | |
| 5 | ¿Existe un Decreto de Designación de AHI? | | |
| 6 | ¿Cada equipo de AHI conoce sus deberes y autoridades? | | |
| 7 | ¿La lista de referencias técnicas se puede utilizar como referencia para cada sección? | | |
| 8 | ¿Están disponibles los SOP Halal para piezas relacionadas con el proceso de producción halal? | | |
| 9 | ¿Existe un sistema administrativo y de documentación que describa las interrelaciones entre las secciones? | | |
| 10 | ¿Se ha socializado SJH con los empleados de forma regular? | | |
| 11 | ¿Existe comunicación interna sobre la implementación de HAS por parte de la empresa? | | |
| 12 | ¿La empresa realiza comunicación externa respecto a la implementación de SJH por parte de la empresa? | | |
| | | | |