



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

IMPLEMENTADOR Y AUDITOR INTERNO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

CICLO REGULAR

MÓDULO II

CLASE 3

**INTERPRETACIÓN DE LA NORMA
ISO 22000:2018**

Ing. MSc. Marcela Espinoza Almazán



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

9. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

**9.1. SEGUIMIENTO, MEDICIÓN,
ANÁLISIS Y EVALUACIÓN**

9.2. AUDITORIA INTERNA

9.3. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

9.1. SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN





TÍTULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

9.1. SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN

- **Generalidades (9.1.1):** La organización debe determinar los métodos, los tiempos de seguimiento y medición, y los momentos de análisis para garantizar resultados válidos.
- **Análisis y evaluación (9.1.2.):** Monitoreo de PRP y PCC (9.1.2): Seguimiento constante para evaluar si los procesos de inocuidad funcionan según lo previsto.
- Analizar los resultados de seguimiento (incluyendo resultados de auditorías internas, para evaluar el desempeño, la eficacia y la necesidad de actualizaciones

Control de Seguimiento y Medición: Los equipos de medición deben estar calibrados, verificados y mantenidos para asegurar la fiabilidad de los datos.



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

9.1. SEGUIMIENTO, MEDICIÓN, ANÁLISIS Y EVALUACIÓN

CONCEPTOS CLAVES





TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

9.2. AUDITORÍA INTERNA



FASES DE LA AUDITORÍA INTERNA

- 1 Preauditoría:**
Antes de comenzar la auditoría, se realiza un análisis general de la organización para comprender los procesos internos y los objetivos.
- 2 Planeación:**
Crear un plan de auditoría basado en datos recopilados anteriormente.
- 3 Asignación del equipo auditor:**
El auditor líder debe asignar actividades asegurando que el equipo esté libre de conflictos de interés y no audite sus propias funciones.
- 4 Ejecución:**
La auditoría interna inicia con una reunión para presentar al equipo, revisar el plan, metodologías, recursos y procedimientos de seguridad.
- 5 Preparación del informe:**
El objetivo final de la auditoría es divulgar resultados mediante un informe que incluya objetivos, alcance, criterios, tiempos, equipo, conclusiones y confidencialidad.
- 6 Distribución del informe:**
El informe final se envía al responsable, encargado de calidad y junta directiva, luego se archiva.
- 7 Seguimiento de las acciones:**
Si hay inconformidades, se registran acciones correctivas y se notifican al encargado de calidad.



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

9.2. AUDITORÍA INTERNA – HERRAMIENTA DE TRABAJO

PROCEDIMIENTO AUDITORIAS INTERNAS

1. OBJETIVO

Establecer la sistemática y responsabilidades para la planificación, ejecución y seguimiento de auditorías internas.

2. ALCANCE

Se aplica a la auditoría de todos los elementos del sistema de gestión de inocuidad o calidad o medio ambiente u orgánico o seguridad industrial y salud ocupacional.

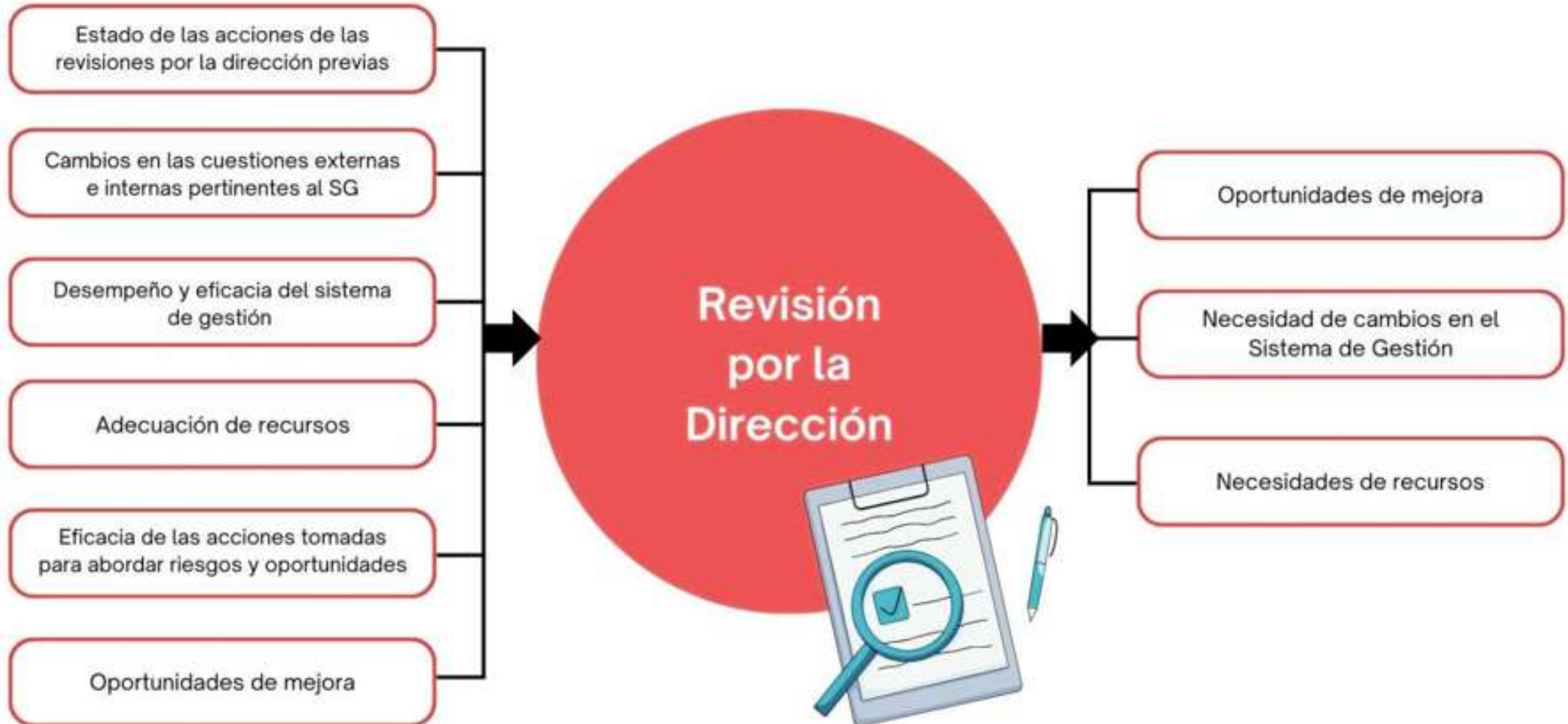
3. DOCUMENTOS RELACIONADOS

- NB-ISO 9000:2008 Evaluación de la Conformidad - Vocabulario y principios generales.
- NB-ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de la inocuidad de los alimentos.
- NB-ISO 19011 Directrices para auditorias de sistemas de gestion.
- Procedimiento Acciones Correctivas.
- Procedimiento Selección, Calificación y Capacitación del Personal.



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

9.3. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN





TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

9.3. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN – HERRAMIENTA DE TRABAJO

EMPRESA XXX

Informe de Revisión del Sistema por Dirección

Página 1/21

EMPRESA XXX

**INFORME DE REVISIÓN DEL SISTEMA DE
GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS POR DIRECCIÓN**

Fecha: DD/MM/AA



INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

10. MEJORA

10.1. NO CONFORMIDADES y ACCIONES CORRECTIVAS

10.2. MEJORA CONTINUA

10.3. ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

10.1. NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS

NO CONFORMIDAD (NC) – DEFINICIÓN

Una no conformidad es el incumplimiento de un requisito establecido.

Fuentes comunes: Auditorías (internas/externas), quejas de clientes, fallos en productos, o incumplimiento de procedimientos.

Tipos:

- Menor: Desviación puntual sin impacto significativo, como registros incompletos.
- Mayor: Incumplimiento que afecta la integridad del sistema o la calidad del producto final.



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

10.1. NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS

ACCIÓN CORRECTIVA (AC) – DEFINICIÓN

Es la medida tomada para eliminar la causa raíz de una no conformidad detectada, evitando que vuelva a ocurrir. Se diferencia de la "corrección" (reparación inmediata) en que la AC busca la solución a largo plazo.

PROCESO DE GESTIÓN DE NC Y AC

Para manejar correctamente las no conformidades, se recomienda seguir estos pasos:

- **Reacción y Contención:** Detectar el problema, controlarlo y corregirlo inmediatamente para limitar el impacto.
- **Análisis de Causa Raíz:** Investigar por qué ocurrió el problema. Herramientas útiles: 5 Porqués, Diagrama de Ishikawa.
- **Evaluación de la Acción:** Determinar qué acciones son necesarias para eliminar la causa y evitar la recurrencia.



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

10.1. NO CONFORMIDADES Y ACCIONES CORRECTIVAS – HERRAMIENTA DE TRABAJO

PLANTA PROCESADORA DE ALIMENTOS "VITAL S.A."	
<p>El Plan de Control de Calidad CAL-P-03; indica que la frecuencia de control para evaluar la calidad del agua debe ser cada 3 horas/turno.</p> <p>En la revisión de registros durante el proceso de auditoria interna el auditor identificó que solo el mes de junio se cumplió con la frecuencia mencionada.</p> <p>El personal de laboratorio indica que se actualizó el Plan de Control de Calidad CAL-P-03, y no se comunicaron los cambios.</p>	
HERRAMIENTA "POR QUE"	
1.	Falta de claridad en la redacción del Plan de control de calidad, no especifica los meses
2.	Personal no comprendio claramente cada cuanto se debia evaluar la calidad del agua
3.	Falta de conocimiento del personal
4.	El encargado se olvido de llenar los registros
5.	Falta de compromiso
6.	Falta de control
7.	Fallas de comunicación interna,
8.	El personal es ineficiente. Falta de compromiso en sus funciones
9.	Se realizo los analisis en frecuencias mas largas por falta de reactivos
10.	Falta de comunicación acerca de los cambios realizados
11.	El personal encargado de sistema de gestión es nuevo y desconoce el procedimiento de actualización de procedimientos



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

10.2. MEJORA CONTINUA

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

La alta dirección debe asegurarse de que la organización mejore 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 la medida o medidas de control y de las combinaciones de las medidas de control (véase 8.5.3).
- Las acciones correctivas (véase 8.9.3).
- La actualización del SGIA (véase 10.3).



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

10.3. ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La alta dirección debe asegurar que el SGIA se actualiza continuamente.

Para lograrlo, el equipo de inocuidad de los alimentos debe evaluar el SGIA a intervalos planificados.

El equipo debe entonces considerar si es necesario revisar el análisis de peligros (véase 8.5.2), lo establecido en el Plan de control de peligros (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 idoneidad, adecuación y eficacia del SGIA.
- c) las conclusiones de los análisis de los resultados de las actividades de verificación (véase 9.1.2).
- d) los resultados de la revisión por la dirección (véase 9.3).

Las actividades de actualización deben conservarse como información documentada e informarse como entrada para la revisión por la dirección (véase 9.3)



TITULO: INTERPRETACIÓN DE LA NORMA ISO 22000:2018

10.3. ACTUALIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

HERRAMIENTA DE TRABAJO

FECHA DE APROBACIÓN	CODIGO	VERSION	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REGISTROS/INSTRUCTIVOS/OTROS			DOCUMENTOS RELACIONADOS		
				CODIGO	VERSION	NOMBRE DEL DOCUMENTO	CODIGO	NOMBRE DEL DOCUMENTO	
MANUALES									
			MANUALISO 22000:2018				ISO 22000	Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos- Requisitos	
							ISO 22002-1	Programas Prerrequisitos sobre Inocuidad Alimentaria - Parte 1	
			MANUAL DE FUNCIONES			Organigrama		Manual de buenas practicas de laboratorio	
									Manual de analisis de peligros y puntos criticos de control
									Requisitos de RRHH
									Funciones y responsabilidades del equipo de inocuidad
									Actualizacion calificacion auditores internos
									Requisitos para auditores
									Plan de comunicación interna
									Plan de comunicación externa
									Orden de trabajo de mantenimiento
									Construccion y distribucion del edificio
									Distribución de los predios y areas de trabajo
									Fichas tecnicas
									Higiene del personal
							Informe de ensayo de materia prima		
							Funciones y responsabilidades del equipo de inocuidad		
							Especificaciones tecnicas para materias primas		
							Especificaciones operativas internas para productos terminados		

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

