



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

IMPLEMENTADOR Y AUDITOR INTERNO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA ISO 22000

CICLO REGULAR

MÓDULO V

CLASE 1

**FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN
INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000**

Ing. MSc. Marcela Espinoza Almazán



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

CONTENIDO

❖ Principios de auditoría según la Norma ISO 19011.

❖ **Tipos de auditoría:**

- Primera parte (interna)
- Segunda parte (proveedores)
- Tercera parte (certificación)

❖ Gestión del programa de auditoría

❖ Planificación de auditorías internas

❖ **Elaboración de:**

- Plan de auditoría
- Listas de verificación (checklist)

❖ **Técnicas de auditoría:**

- Entrevistas
- Revisión documental
- Observación en campo

❖ **Identificación de:**

- No conformidades
- Observaciones
- Oportunidades de mejora
- Redacción de hallazgos
- Informe de auditoría
- Seguimiento de acciones correctivas



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

CONTENIDO

❖ Principios de auditoría según la Norma ISO 19011.

❖ **Tipos de auditoría:**

- Primera parte (interna)
- Segunda parte (proveedores)
- Tercera parte (certificación)

❖ Gestión del programa de auditoría

❖ Planificación de auditorías internas

❖ **Elaboración de:**

- Plan de auditoría
- Listas de verificación (checklist)

❖ **Técnicas de auditoría:**

- Entrevistas
- Revisión documental
- Observación en campo

❖ **Identificación de:**

- No conformidades
- Observaciones
- Oportunidades de mejora
- Redacción de hallazgos
- Informe de auditoría
- Seguimiento de acciones correctivas



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

PRINCIPIOS DE AUDITORÍA SEGÚN ISO 19011

La **auditoría** es un proceso sistemático e independiente de revisión y evaluación para verificar si las actividades, procesos de una organización se ajustan a lo planeado y cumplen con las normas establecidas.

La norma **ISO 19011:2018** establece los **siete principios** fundamentales que aseguran que las auditorías de sistemas de gestión sean herramientas eficaces, fiables y consistentes. Estos principios sirven como base para obtener conclusiones de auditoría pertinentes y suficientes





FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

PRINCIPIOS DE AUDITORÍA SEGÚN ISO 19011

7 PRINCIPIOS DE AUDITORÍA



INTEGRIDAD



PRESENTACIÓN IMPARCIAL



DEBIDO CUIDADO PROFESIONAL



CONFIDENCIALIDAD



INDEPENDENCIA



ENFOQUE BASADO EN LA EVIDENCIA



ENFOQUE BASADO EN RIESGOS



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

INTEGRIDAD

EL FUNDAMENTO DE LA PROFESIONALIDAD.

Los auditores y las personas que gestionan un programa de auditoría deberían:

- Desempeñar su trabajo de forma ética, con honestidad y responsabilidad;
- Empezar actividades de auditoría sólo si son competentes para hacerlo;
- Desempeñar su trabajo de manera imparcial, es decir, permanecer ecuánimes y sin sesgo en todas sus acciones;
- Ser sensibles a cualquier influencia que se pueda ejercer sobre su juicio mientras lleva a cabo una auditoría.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

PRESENTACIÓN IMPARCIAL

LA OBLIGACIÓN DE INFORMAR CON VERACIDAD Y EXACTITUD

Los hallazgos, conclusiones e informes de la auditoría deberían reflejar con veracidad y exactitud las actividades de auditoría.

Se debería informar de los obstáculos significativos encontrados durante la auditoría y de las opiniones divergentes sin resolver entre el equipo auditor y el auditado. La comunicación debería ser veraz, exacta, objetiva, oportuna, clara y completa.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

DEBIDO CUIDADO PROFESIONAL

LA APLICACIÓN DE DILIGENCIA Y JUICIO AL AUDITAR

Los auditores deberían proceder con el debido cuidado, de acuerdo con la importancia de la tarea que desempeñan y la confianza depositada en ellos por el cliente de la auditoría y por otras partes interesadas.

Un factor importante al realizar su trabajo con el debido cuidado profesional es tener la capacidad de hacer juicios razonados en todas las situaciones de la auditoría.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

CONFIDENCIALIDAD

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

Los auditores deberían proceder con discreción en el uso y la protección de la información adquirida en el curso de sus tareas.

La información de la auditoría no debería usarse inapropiadamente para beneficio personal del auditor o del cliente de la auditoría, o de modo que perjudique los intereses legítimos del auditado.

Este concepto incluye el tratamiento apropiado de la información sensible o confidencial.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

INDEPENDENCIA

LA BASE PARA LA IMPARCIALIDAD DE LA AUDITORÍA Y LA OBJETIVIDAD DE LAS CONCLUSIONES DE LA AUDITORÍA

Los auditores deberían ser independientes de la actividad que se audita siempre que sea posible, y en todos los casos deberían actuar de una manera libre de sesgo y conflicto de intereses.

Para las auditorías internas, los auditores deberían ser independientes de la función que se audita, si es posible.

Los auditores deberían mantener la objetividad a lo largo del proceso de auditoría para asegurarse de que los hallazgos y las conclusiones de la auditoría están basados sólo en la evidencia de la auditoría.

Para las organizaciones pequeñas, puede que no sea posible que los auditores internos sean completamente independientes de la actividad que se audita, pero deberían hacerse todos los esfuerzos para eliminar el sesgo y fomentar la objetividad.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

ENFOQUE BASADO EN LA EVIDENCIA

EL MÉTODO RACIONAL PARA ALCANZAR CONCLUSIONES DE LA AUDITORÍA FIABLES Y REPRODUCIBLES EN UN PROCESO DE AUDITORÍA SISTEMÁTICO

La evidencia de la auditoría debería ser verificable.

En general debería basarse en muestras de la información disponible, ya que una auditoría se lleva a cabo durante un periodo de tiempo delimitado y con recursos finitos.

Debería aplicarse un uso apropiado del muestreo, ya que está estrechamente relacionado con la confianza que puede depositarse en las conclusiones de la auditoría.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

ENFOQUE BASADO EN RIESGOS

UN ENFOQUE DE AUDITORÍA QUE CONSIDERA LOS RIESGOS Y OPORTUNIDADES

El enfoque basado en riesgos debería influir sustancialmente en la planificación, la realización y la presentación de informes de auditoría a fin de asegurar que las auditorías se centran en asuntos que son importantes para el cliente de la auditoría y para alcanzar los objetivos del programa de auditoría.





FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

TIPOS DE AUDITORÍA





FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

TIPOS DE AUDITORÍA – PRIMERA PARTE

La auditoría de primera parte es **LA QUE REALIZA LA PROPIA ORGANIZACIÓN SOBRE SUS PROCESOS INTERNOS**. Es, en pocas palabras, una "autoevaluación" que tiene como objetivo asegurar que todo esté funcionando según los procedimientos, normativas y objetivos internos establecidos.

El equipo interno de la empresa es el encargado de llevarla a cabo. Esto puede ser un departamento de auditoría interno o un grupo de empleados especializados en revisar los sistemas y procesos de la organización.

Esta auditoría es esencial para detectar áreas de mejora dentro de la organización. Permite identificar fallos o puntos débiles antes de que se conviertan en problemas mayores. Además, ayuda a optimizar procesos, aumentar la eficiencia y garantizar que se cumplan las políticas internas.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

TIPOS DE AUDITORÍA – PRIMERA PARTE

EJEMPLO:

Imagina que eres el responsable de calidad de una empresa de fabricación. Decides realizar una auditoría interna para revisar los procedimientos en la línea de producción. Así, puedes asegurarte de que todos los trabajadores siguen los estándares de calidad, seguridad y eficiencia establecidos.

BENEFICIOS DE LA AUDITORÍA DE PRIMERA PARTE: CONTROL Y MEJORA CONTINUA

Control total sobre los procesos internos: Permite que la empresa gestione y supervise sus propios procedimientos y normas internas.

- **Detección temprana de fallos:** ayuda a identificar problemas antes de que se conviertan en inconvenientes graves.
- **Optimización de recursos:** facilita la mejora de la eficiencia operativa y la utilización de los recursos de manera más efectiva.
- **Mejora continua:** fomenta la cultura de revisión constante y ajuste de procesos para mejorar la calidad y el rendimiento.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

TIPOS DE AUDITORÍA – SEGUNDA PARTE

La auditoría de segunda parte es **REALIZADA POR UNA ENTIDAD EXTERNA QUE TIENE UNA RELACIÓN DIRECTA CON LA ORGANIZACIÓN** auditada.

Este tipo de auditoría suele ser encargada por una parte interesada, como un cliente o proveedor, para asegurarse de que la empresa cumple con ciertos requisitos específicos, como acuerdos contractuales o estándares de calidad.

Una parte interesada externa, como un cliente que quiere verificar que su proveedor cumpla con los requisitos de calidad acordados, o un proveedor que audita a la empresa para asegurarse de que la producción cumple con sus expectativas.

Este tipo de auditoría busca garantizar que los acuerdos o condiciones establecidas en los contratos entre las partes se estén cumpliendo. Si eres proveedor o cliente, este tipo de auditoría te ofrece una visión clara de si la otra parte está cumpliendo con los compromisos pactados.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

TIPOS DE AUDITORÍA – SEGUNDA PARTE

EJEMPLO:

Un cliente importante realiza una auditoría a su proveedor para verificar que los materiales que este produce cumplen con los estándares de calidad pactados en el contrato. Así, la relación comercial se fortalece y ambos cumplen con sus expectativas.

BENEFICIOS DE LA AUDITORÍA DE SEGUNDA PARTE: FORTALECIMIENTO DE RELACIONES COMERCIALES Y CUMPLIMIENTO DE ACUERDOS

- **Garantía de cumplimiento de acuerdos contractuales:** verifica que se estén cumpliendo las condiciones y estándares establecidos entre las partes.
- **Mejora de relaciones comerciales:** refuerza la confianza entre las empresas, ya sea proveedor-cliente o viceversa, al asegurar que ambos cumplen con sus compromisos.
- **Identificación de áreas de mejora:** permite detectar oportunidades para mejorar la calidad del producto, servicio o proceso.
- **Optimización de la cadena de suministro:** facilita la evaluación del desempeño de los proveedores y su capacidad para cumplir con los requisitos establecidos.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

TIPOS DE AUDITORÍA – TERCERA PARTE

La auditoría de tercera parte es **REALIZADA POR UNA ENTIDAD EXTERNA COMPLETAMENTE INDEPENDIENTE DE LA ORGANIZACIÓN AUDITADA.**

Este tipo de auditoría es fundamental para cumplir con normativas y obtener certificaciones que validen el cumplimiento de estándares internacionales, como los estándares ISO.

Estas entidades no tienen ninguna relación comercial directa con la organización auditada.

Este tipo de auditoría se utiliza para obtener validación externa e imparcial de que la empresa está cumpliendo con ciertas normativas o estándares de calidad.

Obtener una certificación de tercera parte puede mejorar la reputación de la empresa, aumentar su competitividad y garantizar a los clientes que la organización cumple con altos estándares.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

TIPOS DE AUDITORÍA – TERCERA PARTE

EJEMPLO:

Una empresa que desea obtener la certificación ISO 2200 para demostrar a sus clientes que sus procesos de inocuidad cumplen con los estándares internacionales, se somete a una auditoría de tercera parte.

El auditor externo revisa todos los procedimientos internos y verifica que todo cumpla con los requisitos establecidos.

BENEFICIOS DE LA AUDITORÍA DE TERCERA PARTE: CERTIFICACIÓN, CREDIBILIDAD Y CUMPLIMIENTO GLOBAL

- Certificación oficial:** ofrece la oportunidad de obtener certificaciones de inocuidad, como las normas ISO, que validan el cumplimiento con estándares internacionales.
- Credibilidad externa:** al ser realizada por una entidad independiente, la auditoría añade confianza y transparencia a los procesos y resultados de la organización.
- Cumplimiento con normativas internacionales:** garantiza que la empresa se ajuste a regulaciones y estándares globales, lo que abre puertas a nuevos mercados.
- Ventaja competitiva:** obtener una certificación de tercera parte puede diferenciar a la empresa de sus competidores y atraer a nuevos clientes interesados en estándares de inocuidad.



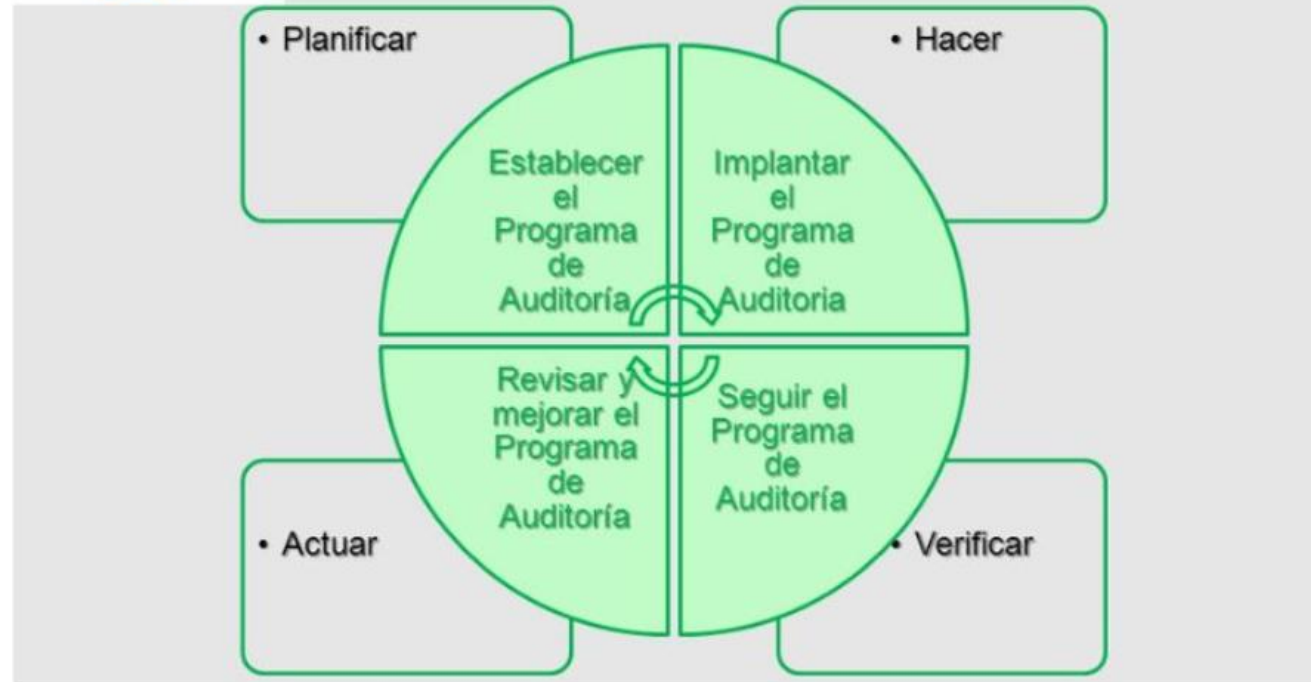
FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA



ISO 19011:2011

Gestión de un Programa de Auditoría





FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

A

OBJETIVOS PARA EL PROGRAMA DE AUDITORIA.

B

RIESGOS Y OPORTUNIDADES ASOCIADOS CON EL PROGRAMA DE AUDITORIA Y LAS ACCIONES PARA ABORDARLOS.

C

ALCANCE (EXTENSIÓN, LÍMITES, UBICACIÓN) DE CADA AUDITORÍA DENTRO DEL PROGRAMA DE AUDITORIA.

D

CALENDARIO (NÚMERO/DURACIÓN/FRECUENCIA) DE LAS AUDITORÍAS.

E

TIPOS DE AUDITORIAS, TALES COMO INTERNAS O EXTERNAS.





FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

F

CRITERIOS DE AUDITORÍA.

G

MÉTODOS DE AUDITORIA A EMPLEAR.

H

CRITERIOS PARA SELECCIONAR A LOS MIEMBROS DE EQUIPO AUDITOR.

I

INFORMACIÓN DOCUMENTADA PERTINENTE.





PROGRAMA ANUAL DE AUDITORIAS

N°	CRITERIO	TIPO DE AUDITORIA	METODO DE AUDITORIA	OBJETIVO DE AUDITORIA	ALCANCE	RIESGOS ASOCIADOS AL PROCESO DE AUDITORIA	OPORTUNIDADES DERIVADAS DEL PROCESO DE AUDITORIA	PROGRAMACION												
								E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
1	ISO 22000	INTERNA	PRESENCIAL	EVLUAR LA CONFORMIDAD DE LOS REQUISITOS DEL ESQUEMA ISO 22000																
2																				
3																				
4																				



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

AUDITORIA ETAPA 1

- ✓ Concretar certificadora.
- ✓ Contacto inicial con el cliente.
- ✓ Contrato de servicio de auditoria aceptado y firmado.
- ✓ Plan de líneas a auditar.
- ✓ Generación de informe en base a la información facilitada y se tomaran decisiones, tiempo, costos, auditor líder o equipo auditor.
- ✓ Se aprueba auditoria etapa 1 si todo esta conforme, de lo contrario se continua con la etapa 1.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

AUDITORIA ETAPA 2

- ✓ Todo el flujo de proceso.
- ✓ Todos los programas que involucren el alcance.
- ✓ Todos los productos que involucren el alcance.
- ✓ Revisión exhaustiva de los procesos de producción e infraestructura.
 - Manual HACCP.
 - Registros medidas de control.
 - Registros de calidad a lo largo de todo el proceso.
 - Procedimientos de gestión del programa: auditorías internas, programa de validación, control de cambios, control de documentos, procedimiento de visitas.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

GESTIÓN DEL PROGRAMA DE AUDITORÍA

PLAN

QUE SE VA A AUDITAR

ALCANCE

PROCESOS A EXAMINAR

DURACIÓN

QUIENES SERÁN LOS
AUDITORES

PROGRAMA

PROCESOS A AUDITAR

FRECUENCIA

TIPO DE AUDITORIA

FECHAS DE AUDITORÍA



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

PLANIFICACIÓN DE AUDITORÍAS

PROGRAMA DE AUDITORÍA		PLAN DE AUDITORÍA
Es el conjunto de una o más auditorías planificadas para un período de tiempo determinado y dirigidas hacia un propósito específico.	¿Que és?	Es la descripción de las actividades y de los detalles acordados que se van a revisar en la auditoria.
Ser la agenda de todas las auditorías que se llevarán a cabo en un periodo determinado.	¿Que función tiene?	Ser la guía de lo que va a examinar en una auditoría.
Responsable del sistema de gestión de la calidad.	¿Quién lo hace?	Auditor.
Anualmente.	¿Cuándo se hace?	Unos días antes de realizar la auditoría.
Los que van a ser auditados.	¿Quién debe conocerlo?	Los que van a ser auditados.
En el momento en que se quedan planificadas las distintas auditorías que se realizarán durante el año.	¿Cuándo se debe conocer?	Unos días antes de ser auditados.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

PLANIFICACIÓN DE AUDITORÍAS

La planificación de auditorías es el proceso estratégico y dinámico mediante el cual un auditor diseña el enfoque global, la naturaleza, la oportunidad y el alcance de los procedimientos de inspección para garantizar un examen eficiente, oportuno y adaptado a los riesgos reales de una organización.





FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

PLANIFICACIÓN DE AUDITORÍAS

PLAN DE AUDITORIA

OBJETIVO:						
ALCANCE:						
CRITERIOS:						
TECNICAS y PROCEDIMIENTOS:						
EQUIPO AUDITOR Auditor Lider: Experto Técnico: Auditor 1: Auditor 2: Auditor en prácticas Observador:						
RESPONSABLE DEL PROCESO DE AUDITORIA: MARCELA ESPINOZA						
FECHA REUNION APERTURA:				HORA:		
FECHA REUNION CIERRE:				HORA:		
EXCLUSIONES:						
PROCESO y/o ACTIVIDAD	REQUISITO POR AUDITAR	AUDITADOS		AUDITOR	FECHA	HORA
		CARGO	NOMBRE			
REUNION DE APERTURA	---	TODOS	XXXXX	MEA		08:30
4. CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN	4.1.Compresion organización y su contexto	G.G.	XXXX	MEA		09:00
5. LIDERAZGO						11:00



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

PLANIFICACIÓN DE AUDITORÍAS

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 auditorías de sistemas de gestión.
- Procedimiento Acciones Correctivas.
- Procedimiento Selección, Calificación y Capacitación del Personal.

4. DEFINICIONES Y SIGLAS

4.1. Definiciones

Auditoría: Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

LISTAS DE VERIFICACION – CHECK LIST

Una **LISTA DE VERIFICACIÓN DE AUDITORÍA** (o *checklist*) es un documento estructurado que contiene los pasos, requisitos, controles internos y evidencias que un auditor debe revisar durante la evaluación de un proceso.

Actúa como una guía metodológica para asegurar que la auditoría se realice de manera organizada, cubriendo todo el alcance planificado sin omitir puntos clave





FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

LISTAS DE VERIFICACION – CHECK LIST

ESTRUCTURA BÁSICA DE UNA LISTA DE VERIFICACIÓN

Cualquier formato estándar de lista de chequeo debe contener campos específicos para registrar los datos recopilados en campo:

- **Encabezado:** Nombre del proceso o proveedor, fecha de aplicación, nombre del auditor y criterios normativos de referencia.
- **Requisito o Pregunta:** El enunciado del control interno o directriz legal que se va a evaluar.
- **Hallazgo / Estado:** Casillas para marcar el nivel de cumplimiento (Conformidad, No Conformidad, Observación u Oportunidad de Mejora).
- **Evidencia Objetiva:** Espacio para anotar los documentos, registros, códigos de muestra o testimonios analizados que respaldan el hallazgo.



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

PASOS PARA ELABORAR UNA LISTA DE VERIFICACIÓN EFECTIVA

Para que esta herramienta aporte valor real y no se convierta en un cuestionario rígido, debes seguir estos pasos:

1. **Comprender el contexto:** Analizar la naturaleza de la entidad, su industria y las regulaciones aplicables.
2. **Definir los objetivos y el alcance:** Establecer con precisión qué procesos se van a auditar.
3. **Recopilar información preliminar:** Revisar el manual de calidad, procedimientos internos e informes de auditorías previas.
4. **Redactar preguntas específicas:** Crear ítems orientados a verificar el flujo real de las operaciones y la gestión del riesgo.
5. **Establecer un plan de muestreo:** Definir de antemano el volumen o los periodos de tiempo de los documentos que se van a examinar



FORMACIÓN DE AUDITOR INTERNO EN INOCUIDAD ALIMENTARIA - ISO 22000

LISTAS DE VERIFICACION – CHECK LIST

ISO 22000:2018 - CAPITULOS		CONFORME	NO CONFORME	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
4	CONTEXTO DE LA ORGANIZACIÓN			
4.1.	Comprensión de la organización y de su contexto			
4.2.	Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas			
4.3.	Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos			
4.4.	Sistema de administración de inocuidad de los alimentos			
5	LIDERAZGO	CONFORME	NO CONFORME	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
5.1.	Liderazgo y compromiso			
5.2.	Politica			
5.2.1.	Establecimiento de la política de la inocuidad de los alimentos			
5.2.2.	Comunicación de la política de la inocuidad de los alimentos			
5.3.	Roles, responsabilidades y autoridades en la organización			
6	PLANEACIÓN	CONFORME	NO CONFORME	DESCRIPCION DEL HALLAZGO
6.1.	Acciones para abordar riesgos y oportunidades			
6.2.	Objetivos del sistema de inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlos			
6.3.	Planificación de los cambios			

¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

