

# primus **GFS**

# 2019

Un esquema de auditoría reconocida mundialmente para la inocuidad alimentaria por la Iniciativa Global para la Inocuidad Alimentaria (GFSI)

## LISTA DE COMPROBACIÓN

### PrimusGFS v3.1

## MODULO 1

### SAIA

Requisitos del Sistema de Administración de la Inocuidad Alimentaria



**POWERED**



**CONNECTED**



**SMART**



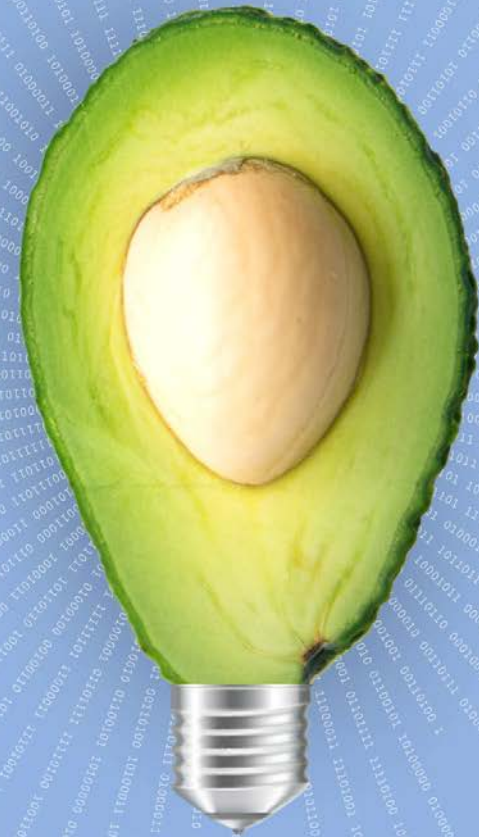
**SUPPORTED**



**GLOBAL**



**RECOGNIZED**



[primusgfs.com](http://primusgfs.com) | [azzule.com](http://azzule.com)



Powered by Azzule Systems



PrimusGFS v3.1

# Lista de Comprobación

## Módulo 1: SAIA

### Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria

*(Secciones 1.01 a 1.08)*

Este Módulo solo debe completarse una vez para todas las operaciones en el alcance de la aplicación de la organización.

#### CONTACTO:

No dude en ponerse en contacto con nosotros por correo electrónico en **PrimusGFS@azzule.com** o por teléfono si tiene alguna pregunta o inquietud.

Santa Maria, California | United States of America | **+1-805-862-4219**

Culiacán, Sinaloa | Mexico | **+52-667-716-5037**

Viña del Mar | Chile | **+56-32-332-5045**

**primusgfs.com | azzule.com**

SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
1.01.01	¿Existe una política documentada de inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad alimentaria?	5	
1.01.02	¿Existe un organigrama que muestre a todos los directivos y trabajadores involucrados en actividades y documentación relacionadas con la inocuidad de los alimentos (descripciones de los puestos de trabajo) que detallen sus responsabilidades de inocuidad alimentaria?	10	
1.01.03	¿Existe un comité de inocuidad de los alimentos y hay registros de reuniones de inocuidad alimentaria con los temas cubiertos y los asistentes?	5	
1.01.04	¿Existe un sistema de administración de capacitación que muestre qué tipos de entrenamientos se requieren para diversas funciones laborales de trabajadores específicos, incluyendo quién ha sido capacitado, cuándo fueron capacitados, qué capacitaciones deben realizar y un cronograma de capacitación?	5	
1.01.05	¿Existe una revisión documentada de la verificación de la administración de todo el sistema de administración de inocuidad de los alimentos al menos cada 12 meses, incluida una evaluación de los recursos, y hay registros de los cambios realizados?	10	
1.01.06	Donde existan guías específicas para la industria o buenas prácticas para el cultivo y/o producto, ¿tiene la operación una copia acutalizada del documento?	3	
CONTROL DE DOCUMENTOS Y REGISTROS			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
1.02.01	¿Existe un procedimiento de control de documentos por escrito (incluido historial / registro de control de los documentos) que describa cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos?	3	

1.02.02	¿Existe un procedimiento documentado e implementado que requiera que todos los registros se almacenen durante un período mínimo de 24 meses (o más si es legalmente necesario) o por al menos la vida útil del producto si es mayor de 24 meses?	5	
1.02.03	¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?	3	
1.02.04	¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?	3	
1.02.05	¿Están todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de inocuidad alimentaria revisados y firmados por una persona responsable del programa de inocuidad alimentaria?	3	

### PROCEDIMIENTOS Y ACCIONES CORRECTIVAS

Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
1.03.01	¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?	5	
1.03.02	¿Los procedimientos escritos están disponibles para los usuarios relevantes y se mantiene una copia maestra en un archivo central?	5	
1.03.03	¿Existe un procedimiento documentado de acción correctiva que describa los procesos requeridos para manejar las no conformidades que afectan la inocuidad de los alimentos?	5	
1.03.04	¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?	5	

INSPECCIONES INTERNAS Y EXTERNAS			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
1.04.01	¿Existe un procedimiento documentado sobre cómo se realizarán las auditorías internas en las operaciones, incluida la frecuencia y la cobertura de todos los procesos que afectan la inocuidad alimentaria y los documentos y registros relacionados?	10	
1.04.02	¿Hay procedimientos escritos para manejar las inspecciones regulatorias?	3	
1.04.03	¿Existen registros de inspecciones reglamentarias y/o inspecciones contratadas, de respuestas de la compañía y de acciones correctivas, si corresponde?	5	
1.04.04	¿Existen procedimientos documentados de calibración y/o verificación de precisión para medir y monitorear los dispositivos utilizados en las operaciones que están relacionadas con la seguridad del producto?	10	
1.04.05	¿Se mantienen los registros de calibración y/o verificación de precisión y son consistentes con los requisitos descritos en los POE(s) para instrumentos y dispositivos de medición que requieren calibración?	5	
LIBERACIÓN DE ÍTEMS / PRODUCTO			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
1.05.01	¿Hay un procedimiento escrito para el manejo de ítems en espera y rechazados?	5	
1.05.02	¿Hay registros archivados del manejo de ítems puestos en espera y rechazados?	5	

1.05.03	¿Hay un procedimiento documentado de liberación de producto disponible?	5	
1.05.04	¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?	5	
1.05.05	¿Hay un procedimiento documentado para el manejo de quejas/comentarios sobre la inocuidad alimentaria de los clientes y compradores junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?	10	
<b>CONTROL / SUPERVISIÓN DE PROVEEDORES</b>			
Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
1.06.01	¿Hay una lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios?	5	
1.06.02	¿Existen especificaciones escritas actuales relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos entrantes, ingredientes, materiales (incluido el embalaje primario), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?	5	
1.06.03	¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo los proveedores y los proveedores de servicios son evaluados, aprobados e incluyen las actividades de verificación en curso, incluido el monitoreo? Tenga en cuenta que los controles preventivos de la cadena de suministro y los controles aplicados en la cadena de suministro también se mencionan en el Módulo 7.	5	
1.06.04	¿Tiene la organización evidencia documentada para garantizar que todos los productos entrantes, ingredientes, materiales y servicios suministrados en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación?	15	

1.06.05	Cuando los proveedores externos de servicios de laboratorio están llevando a cabo pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, ¿están estos laboratorios autorizados y/o acreditados (por ejemplo, ISO 17025 o equivalente, regulaciones nacionales, locales, etc.)?	5	
---------	---	---	--

### RASTREABILIDAD Y RECUPERACIÓN

Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
1.07.01	¿Existe un documento que indique cómo funciona el sistema de seguimiento de productos de la compañía, permitiendo de este modo que se produzca un seguimiento hacia atrás y hacia adelante en caso de un posible problema de retiro?	10	
1.07.02	¿Tiene la organización un programa de recuperación documentado que incluya procedimientos, funciones del equipo de recuperación y detalles de contacto, listados de contactos externos, requisitos para las verificaciones de efectividad de la recuperación, explicación de diferentes clases de recuperación y manejo del producto recuperado del mercado?	15	
1.07.03	¿Las pruebas de los procedimientos de recuperación (incluido el seguimiento) se realizan y documentan al menos cada seis meses, y la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear los materiales (un paso adelante, un paso atrás) con eficacia?	10	

### BIOSEGURIDAD

Número	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
1.08.01	¿Existe una evaluación escrita de la vulnerabilidad de fraude alimentario (FFVA) y un plan de protección para todos los tipos de fraude, incluidos todos los productos entrantes y salientes?	5	
1.08.02	¿La empresa tiene un plan documentado de bioseguridad basado en los riesgos asociados con la operación?	5	
1.08.03	¿Se mantienen los registros asociados con el plan de bioseguridad y sus procedimientos, incluido el monitoreo, las medidas correctivas y los registros de verificación (cuando corresponda)?	5	

1.08.04	¿Hay una lista actual de números de teléfono de contacto de emergencia para la administración, el cumplimiento de la ley y las agencias reguladoras apropiadas?	3	
1.08.05	¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?	3	

Cuando existan leyes, directrices específicas de productos básicos y/o recomendaciones de buenas prácticas y se deriven de una fuente acreditada, se deberán utilizar estas prácticas y parámetros. Los usuarios de auditoría deberían permitir un grado de asociación de riesgo si no se han documentado las leyes, directrices, buenas prácticas, etc.