



HOJA DE GUÍA 5

LA AUDITORIA DEL SITIO

Su primera auditoría de sitio como parte de su auditoría inicial de certificación SQF no debe ser estresante. ¡Esta es una oportunidad para mostrarle al auditor todo lo que ha logrado como parte del desarrollo de su sistema SQF! El propósito de una auditoría del sitio es establecer y verificar la efectividad del sistema de inocuidad de los alimentos de SQF, para determinar que los peligros de inocuidad de los alimentos se controlan de manera efectiva, y verificar que el nivel de compromiso del Sistema de SQF esté demostrado, y confirmar que esos productos y áreas Exentos del alcance de la certificación no representan un riesgo para los productos cubiertos bajo la certificación.

Los objetivos de esta hoja de sugerencias son proporcionar aclaraciones y orientación sobre qué esperar durante todo el proceso de auditoría del sitio SQF, así como sobre lo que vendrá a continuación una vez que se haya completado.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO

- ENTENDER EL PROCESO DE UNA AUDITORÍA DE SITIO Y AL FINAL, LA CERTIFICACIÓN SQF
- DEFINIR LOS PROCESOS DE AUDITORIA DEL SITIO
- EXPLORAR LAS OPCIONES EN CADA PASO EN EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN
- DESCRIBIR EL PROPÓSITO DE UNA AUDITORÍA DEL SITIO Y QUÉ ESPERAR DURANTE LA AUDITORÍA

- PARTE A, SECCIÓN 2.7

CONCEPTOS CLAVE

○ CERTIFICACIÓN

La emisión de un certificado de registro a un sitio por parte de un organismo de certificación después de la finalización exitosa de una auditoría de certificación o recertificación. Un organismo de certificación certifica un sitio.

○ ACCIÓN CORRECTIVA

Acción para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.



HOJA DE GUÍA 5

PASOS DEL PROCESO

La Auditoria de Sitio

1. Programe una auditoría con su organismo de certificación (OC).
 - i. En algunos casos, la certificación inicial consistirá en una revisión de documentos y una auditoría del sitio. Para el programa Fundamentals, la revisión de documentos es opcional y puede realizarse por separado o como parte de la auditoría del sitio.
 - ii. La duración de la auditoría dependerá del tamaño del sitio, el número de empleados y el tipo de productos que se auditan. SQF ha desarrollado una guía de duración de la auditoría que se puede encontrar en la Parte A del Código SQF. Esta es una guía que el OC y el sitio pueden usar para comprender mejor cuánto debe durar la auditoría.
2. Una vez que se haya programado la auditoría, el EC y el auditor se comunicarán con usted con el nombre del auditor, el calendario de la auditoría y confirmarán la ubicación y las fechas de la auditoría.
3. La auditoría.

La auditoría del sitio consistirá típicamente en las siguientes etapas:

- i. Reunión de apertura
 1. Como mínimo, la reunión de apertura incluye el equipo de inocuidad alimentaria y la administración superior del sitio.
 2. El auditor confirmará el alcance de la auditoría y revisará la agenda de la auditoría.
- ii. Recopilación de evidencia objetiva
 1. El auditor recopila la evidencia del cumplimiento con los elementos del Código de tres maneras:
 - a. Realiza entrevistas de empleados.
 - b. Revisiones de documentos.
 - c. Observa las prácticas.
 2. El auditor puede escribir muchas notas (así que no esté nervioso).
- iii. Revisión de Documentos
 1. La auditoría revisará sus documentos y registros para respaldar su plan de inocuidad alimentaria. Ejemplos incluyen:
 - a. Plan(es) HACCP.
 - b. Actividad del PCC.
 - c. Verificación y validación.
 2. El auditor revisará todos los registros requeridos para determinar si cumplen con el requisito del Código, están actualizados y están autorizados o firmados.



HOJA DE GUÍA 5

- iv. Inspección de sitio
 - 1. El auditor revisará su sitio como se describe en el Código SQF. Ejemplos de ello incluyen:
 - a. Estructura física.
 - b. Ubicación.
 - c. Condición del equipo.
 - d. Flujo de empleados y del proceso.
 - 2. Se revisará todo el sitio, incluidos el interior, los terrenos exteriores, los remolques, las áreas de muelles, patios de chatarra y desechos, etc.
- v. Entrevista de Personal.
 - 1. El auditor entrevistará niveles de empleados, incluyendo
 - a. altos directivos del sitio.
 - b. Operadores de PCC.
 - c. Supervisores
 - d. Trabajadores de turno.
 - e. Mantenimiento, producción, saneamiento.
 - 2. Las preguntas que hará el auditor generalmente son abiertas y pueden incluir;
 - a. ¿Qué haría si hubiera un problema de inocuidad alimentaria?
 - b. ¿Cómo monitorea ese PCC?
 - c. ¿Qué hace para mantener la inocuidad alimentaria?
 - d. ¿Cuáles son sus responsabilidades laborales?
- vi. Observación.
 - 1. El auditor observará lo que hacen los empleados en el sitio para apoyar el sistema de inocuidad alimentaria. Por ejemplo
 - a. ¿Están los empleados siguiendo los POE y BPM del sitio?
 - b. ¿Están los empleados realizando correctamente sus tareas de supervisión?
- vii Reunión de cierre.
 - 1. El auditor realizará una reunión de cierre para compartir las conclusiones de la auditoría.
 - a. Considere incluir a las mismas personas de la reunión de apertura.
 - b. El auditor revisará todas las no conformidades.
 - c. El auditor revisará los plazos y las expectativas para cerrar las no conformidades.
- viii. Seguimiento de acciones y cierre de la auditoría.
 - 1. Para las no conformidades identificadas, realice un análisis de causa raíz e implemente acciones correctivas.
 - a. Identificar la causa raíz de la no conformidad.
 - b. Implementar la acción correctiva.
 - c. Presentarla antes de la fecha límite indicada.



HOJA DE GUÍA 5

Acción correctiva

1. Determine / documente cualquier acción inmediata requerida / tomada.
 - a. Determine la causa del problema.
 - b. Evaluar las acciones necesarias sobre la causa identificada.
 - c. Determine si el problema existe en otra parte del sistema e implemente las acciones necesarias.
2. Documentar las acciones tomadas y los resultados de las acciones tomadas.
 - a. Revisar / verificar y documentar la efectividad de las acciones tomadas con evidencia objetiva.

Puntuación de la auditoría

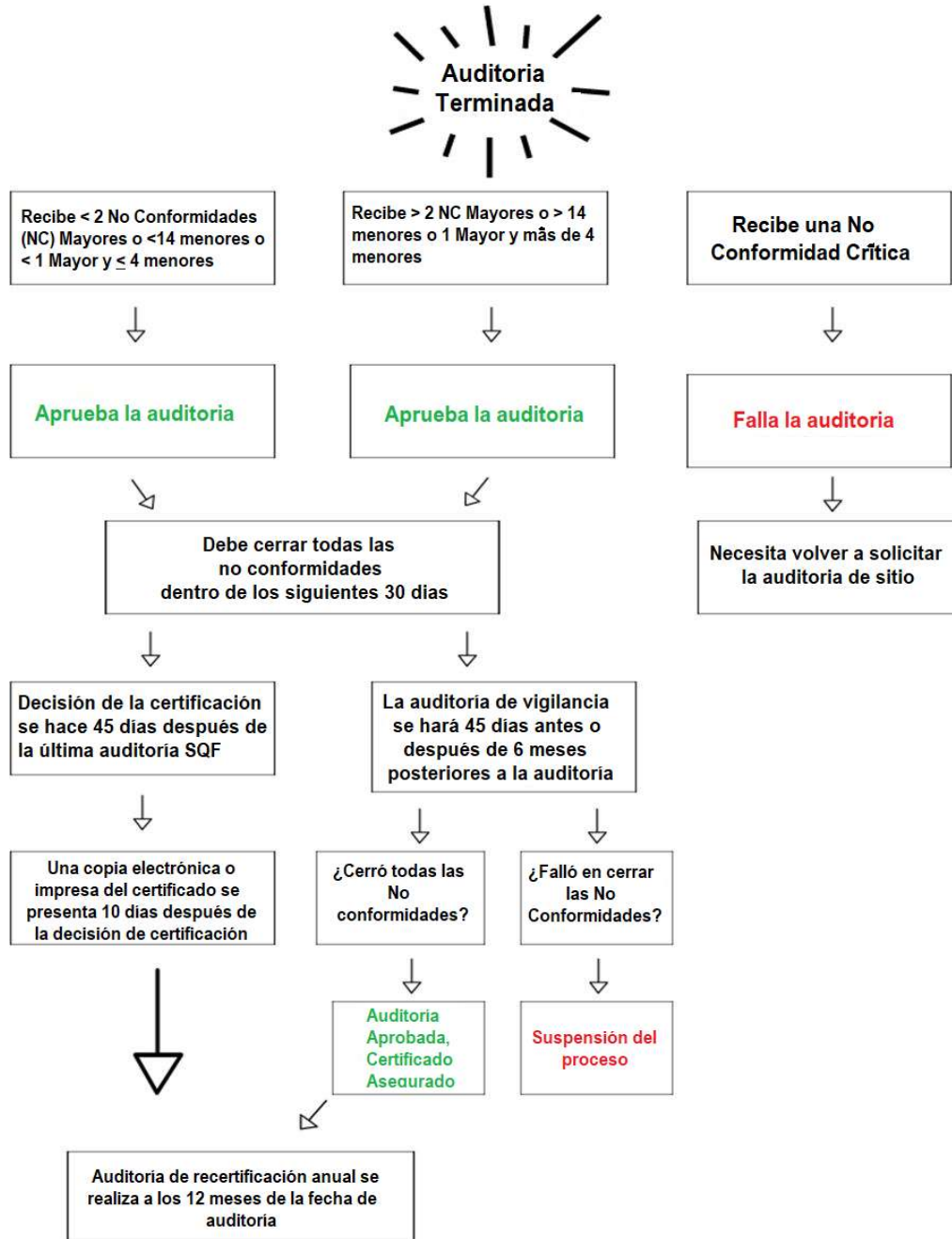
Las desviaciones del Código SQF afectan si el sitio pasa la auditoría del sitio. Estos se clasifican en tres categorías diferentes para las no conformidades.

1. No conformidad menor: Una omisión o deficiencia en el Sistema SQF que produce condiciones insatisfactorias que, si no se abordan, pueden generar un riesgo para la inocuidad de los alimentos, pero no es probable que causen una falla del elemento del sistema.
2. No conformidad mayor: es una omisión o deficiencia en el Sistema SQF que produce condiciones insatisfactorias que conllevan un riesgo para la inocuidad de los alimentos y es probable que provoquen una falla en los elementos del sistema.
3. No conformidad crítica: es un desglose del (los) control (es) en un punto de control crítico, un programa de requisitos previos u otro paso del proceso y se considera que puede causar un riesgo significativo para la salud pública y / o donde el producto está contaminado.



HOJA DE GUÍA 5

La auditoría del sitio para el Programa de Fundamentos de Inocuidad de los Alimentos no está calificada. Es simplemente pasar / fallar. Siga la ruta aquí para comprender mejor cómo las no conformidades planteadas durante su auditoría afectan su certificación:





HOJA DE GUÍA 5

RECURSOS PERTINENTES

- Canal de YouTube del Instituto SQF
<https://www.youtube.com/channel/UC39i4KZQ7BhAg0SzuEuAVTQ/featured>