

# Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000

## Información de la plantilla

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ID de plantilla               | iso-22000-audit-checklist                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Versión                       | v1.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Idioma                        | Español (es)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| N.º de puntos de verificación | 326                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Fuente                        | <a href="https://layeraudit.com">https://layeraudit.com</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Fecha de revisión             | 2026-10-27                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Descripción                   | Descripción: Esta lista de control exhaustiva de auditoría ISO 22000 convertida mediante SafetyCulture se compone de 5 secciones - Responsabilidad y recursos de gestión, La Comisión de Agricultura y Desarrollo de la Agricultura de la Comunidad Europea (CEPA) ha elaborado una lista de medidas para la evaluación de la calidad de los productos y de la calidad de los productos. La organización ha implementado, establecido y mantenido un FSMS eficaz. También garantiza el control de los procesos externalizados que pueden afectar al producto final. Conformidad: utilice SafetyCulture para generar informes sobre el terreno y asignar acciones correctivas urgentes a los miembros del equipo o proveedores apropiados. |

## Información de la auditoría (completar durante la auditoría)

|                     |  |
|---------------------|--|
| Fecha de auditoría  |  |
| Auditor             |  |
| Área / Departamento |  |
| Acompañante         |  |

## Instrucciones de uso

1. Esta plantilla contiene 326 puntos de verificación. Registre los resultados en la hoja 'Lista de verificación'.
2. La fuente no define opciones fijas de conformidad. Registre los resultados según sus propios criterios (p. ej. Conforme / No conforme / N. A.).
3. Las puntuaciones, conclusiones y firmas se introducen manualmente en la hoja 'Puntuación y firmas'.
4. Para fotos u otras evidencias, anote el n.º de evidencia en la columna 'Observaciones / N.º de evidencia' y archive las fotos numeradas.
5. Los puntos de verificación se han reenumerado consecutivamente. La correspondencia con las filas de origen figura en '编号对应表.xlsx' del paquete de entrega.

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                   | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 1   | Requisitos generales      | La organización ha establecido, documentado e implementado un sistema eficaz de gestión de la seguridad alimentaria de conformidad con los requisitos de la norma ISO 22000¿Estándar?                                                                                                                                   |           |                                  |
| 2   | Requisitos generales      | ¿Se mantiene y actualiza el FSMS?                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 3   | Requisitos generales      | ¿Se ha definido el alcance del FSMS?                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
| 4   | Requisitos generales      | ¿Se especifican por ámbito de aplicación los productos o categorías de productos, procesos y centros de producción que se abordan en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                                 |           |                                  |
| 5   | Requisitos generales      | ¿Son los riesgos de seguridad alimentaria que se pueden esperar razonablemente en relación con los productos que figuran en el ámbito de aplicación del sistema identificado, evaluado y¿Se puede controlar de tal manera que los productos de la organización no perjudiquen, directa o indirectamente, al consumidor? |           |                                  |
| 6   | Requisitos generales      | ¿Se comunica la información adecuada -en relación con los problemas de seguridad relacionados con los productos- a lo largo de la cadena alimentaria?                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 7   | Requisitos generales      | ¿Se ha comunicado la información - relativa al desarrollo, la aplicación y la actualización del FSMS en toda la organización - en la medida necesaria para garantizar la seguridad alimentaria exigida por la norma ISO 22000?                                                                                          |           |                                  |
| 8   | Requisitos generales      | ¿Evalúa la organización periódicamente el FSMS (y actualiza cuando sea necesario) para garantizar que el sistema refleje las actividades de la organización e incorpora¿la información más reciente sobre los riesgos de seguridad alimentaria sometidos a control?                                                     |           |                                  |
| 9   | Requisitos generales      | ¿Ha asegurado la organización el control de los procesos subcontratados que puedan afectar la conformidad del producto final?                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 10  | Requisitos generales      | ¿Se identifica y documenta el control de dichos procesos subcontratados en el FSMS?                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
|     | El general                | ¿La documentación del FSMS incluye:                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 11  | El general                | a) Declaraciones documentadas de una política de seguridad alimentaria y objetivos relacionados?                                                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 12  | El general                | b) ¿Procedimientos y registros documentados requeridos por la norma ISO 22000?                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 13  | El general                | c) ¿Los documentos necesarios para garantizar el desarrollo, la aplicación y la actualización eficaces del sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 14  | Control de los documentos | ¿Se controlan los documentos, que son requeridos por el sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 15  | Control de los documentos | ¿Se aseguran los controles establecidos que todos los cambios propuestos se revisen antes de su aplicación para determinar sus efectos sobre la seguridad alimentaria y su impacto en la salud de los animales?¿El sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                      |           |                                  |
|     | Control de los documentos | ¿Existe un procedimiento documentado para definir los controles necesarios:                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 16  | Control de los documentos | a) ¿Aprobar los documentos para su adecuación antes de emitirlos?                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 17  | Control de los documentos | b) Revisar y actualizar los documentos según sea necesario y volver a aprobarlos.                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 18  | Control de los documentos | c) Para garantizar que se identifiquen los cambios y el estado actual de revisión de los documentos?                                                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
| 19  | Control de los documentos | d) A fin de garantizar que las versiones pertinentes de los documentos aplicables estén disponibles en los puntos de uso?                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 20  | Control de los documentos | e) Asegurar que los documentos sigan siendo legibles y fácilmente identificables?                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 21  | Control de los documentos | f) Asegurar la identificación de los documentos pertinentes de origen externo y el control de su distribución.                                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 22  | Control de los documentos | g) Prevenir el uso involuntario de documentos obsoletos y aplicarles una identificación adecuada si se conservan para algún propósito?                                                                                                                                                                                  |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                          | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                       | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 23  | Control de los registros                                         | Se requieren registros establecidos y mantenidos para proporcionar pruebas de conformidad con los requisitos y pruebas del funcionamiento efectivo del alimento¿El sistema de gestión de la seguridad?                                      |           |                                  |
| 24  | Control de los registros                                         | ¿Los registros siguen siendo legibles, fácilmente identificables y recuperables?                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 25  | Control de los registros                                         | ¿Existe un procedimiento documentado para definir los controles necesarios para la corrección, identificación, almacenamiento, protección, recuperación, tiempo de retención y¿Disposicionamiento de los registros?                         |           |                                  |
|     | Control de los registros                                         | Por favor, siga adelante con la sección 5.                                                                                                                                                                                                  |           |                                  |
| 26  | Compromisos de gestión                                           | ¿Puede la alta dirección demostrar su compromiso con el desarrollo y la aplicación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                      |           |                                  |
|     | Compromisos de gestión                                           | ¿Puede la alta dirección proporcionar pruebas de que la eficacia del sistema de gestión de la seguridad alimentaria se mejora continuamente mediante:                                                                                       |           |                                  |
| 27  | Compromisos de gestión                                           | a) ¿Demostrar que la seguridad alimentaria está respaldada por los objetivos empresariales de la organización?                                                                                                                              |           |                                  |
| 28  | Compromisos de gestión                                           | b) Comunicar a la organización la importancia de cumplir los requisitos de la norma ISO 22000, los requisitos legales y reglamentarios pertinentes, como¿Cómo se puede evaluar la seguridad alimentaria de los consumidores?                |           |                                  |
| 29  | Compromisos de gestión                                           | c) ¿Establecer la política de seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 30  | Compromisos de gestión                                           | d) ¿Conducir revisiones de gestión?                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
| 31  | Compromisos de gestión                                           | e) ¿Asegurar la disponibilidad de recursos?                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 32  | Política de seguridad alimentaria                                | ¿Ha definido, documentado y comunicado la alta dirección su política de seguridad alimentaria?                                                                                                                                              |           |                                  |
|     | Política de seguridad alimentaria                                | ¿La alta dirección garantiza que la política de seguridad alimentaria:                                                                                                                                                                      |           |                                  |
| 33  | Política de seguridad alimentaria                                | a) ¿Es apropiado para el papel de la organización en la cadena alimentaria?                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 34  | Política de seguridad alimentaria                                | b) ¿Consistía tanto en los requisitos legales como en los reglamentarios y en los requisitos de seguridad alimentaria de los clientes acordados mutuamente?                                                                                 |           |                                  |
| 35  | Política de seguridad alimentaria                                | c) ¿Se comunica, se implementa y se mantiene en todos los niveles de la organización?                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 36  | Política de seguridad alimentaria                                | d) ¿Se revisa la adecuación de la aplicación?                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 37  | Política de seguridad alimentaria                                | e) ¿Afrenta adecuadamente la comunicación?                                                                                                                                                                                                  |           |                                  |
| 38  | Política de seguridad alimentaria                                | f) ¿Se apoya en objetivos medibles?                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
|     | Planificación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | ¿La alta dirección garantiza que:                                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 39  | Planificación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | a) La planificación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria se realiza para satisfacer los requisitos del apartado 4.1, así como los objetivos de la organización que¿ apoyar la seguridad alimentaria?                          |           |                                  |
| 40  | Planificación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | b) ¿Se mantiene la integridad del sistema de gestión de la seguridad alimentaria cuando se planifican y se implementan cambios en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                        |           |                                  |
| 41  | Responsabilidad y autoridad                                      | ¿La alta dirección garantiza que las responsabilidades, las autoridades se definen y se comunican dentro de la organización para garantizar el funcionamiento efectivo y¿ mantenimiento del sistema de gestión de la seguridad alimentaria? |           |                                  |
| 42  | Responsabilidad y autoridad                                      | ¿Es responsabilidad de todo el personal informar a las personas identificadas de los problemas con la gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                  |           |                                  |
| 43  | Responsabilidad y autoridad                                      | ¿Existen personal designado con responsabilidad y autoridad definidas para iniciar y registrar acciones?                                                                                                                                    |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

[illegible]

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                               | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 66  | Comunicación interna                  | i) ¿Conocimiento de los riesgos de seguridad alimentaria y de las medidas de control?                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 67  | Comunicación interna                  | j) ¿Qué requisitos cumplen la organización respecto a los clientes, el sector y otros?                                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 68  | Comunicación interna                  | k) ¿Encuestas pertinentes de partes interesadas externas?                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 69  | Comunicación interna                  | ¿Cuáles son las condiciones de la aplicación de la Directiva?                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 70  | Comunicación interna                  | m) ¿Otras condiciones que afectan a la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 71  | Comunicación interna                  | ¿El equipo de seguridad alimentaria garantiza que la información mencionada anteriormente se incluya en la actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                         |           |                                  |
| 72  | Comunicación interna                  | ¿La alta dirección garantiza que se incluya información relevante como información de entrada en la revisión de la gestión?                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 73  | Preparación y respuesta a emergencias | La alta dirección ha establecido, implementado y mantenido procedimientos para gestionar posibles situaciones de emergencia y accidentes que puedan afectar a la seguridad alimentaria y ¿Cuáles son los aspectos pertinentes para el papel de la organización en la cadena alimentaria?             |           |                                  |
| 74  | El general                            | ¿Revisará la alta dirección el sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la organización, a intervalos planificados, para garantizar su continuidad de idoneidad, adecuación y ¿la eficacia?                                                                                                 |           |                                  |
| 75  | El general                            | ¿Esta revisión incluye la evaluación de las oportunidades de mejora y la necesidad de cambios en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria, incluida la seguridad alimentaria? ¿La política?                                                                                                 |           |                                  |
| 76  | El general                            | ¿Se mantienen los registros de las revisiones de la administración?                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                  |
|     | Revisar las entradas                  | ¿La información de la revisión de gestión incluye información sobre:                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 77  | Revisar las entradas                  | a) ¿Las acciones de seguimiento de las revisiones anteriores de gestión?                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 78  | Revisar las entradas                  | b) ¿Análisis de los resultados de las actividades de verificación?                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 79  | Revisar las entradas                  | c) ¿Cambio de circunstancias que pueden afectar la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 80  | Revisar las entradas                  | d) ¿Las situaciones de emergencia, accidentes y retiradas?                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 81  | Revisar las entradas                  | e) ¿Revisar los resultados de las actividades de actualización del sistema?                                                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 82  | Revisar las entradas                  | f) ¿Revisar las actividades de comunicación, incluida la retroalimentación de los clientes?                                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 83  | Revisar las entradas                  | g) Auditores o inspecciones externas?                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 84  | Revisar las entradas                  | ¿Se presentan los datos de manera que la alta dirección pueda relacionar la información con los objetivos establecidos del sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                           |           |                                  |
|     | Resultados de revisión                | ¿El resultado de la revisión de gestión incluye decisiones y acciones relacionadas con:                                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 85  | Resultados de revisión                | ¿Se puede garantizar la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 86  | Resultados de revisión                | b) Mejorar la eficacia del sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 87  | Resultados de revisión                | c) ¿Necesidades de recursos?                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
| 88  | Resultados de revisión                | d) ¿Revisas de la política de seguridad alimentaria de la organización y de los objetivos relacionados?                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
|     | Resultados de revisión                | Por favor, siga a la sección 6                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 89  | Provección de recursos                | ¿El organismo proporciona recursos adecuados para el establecimiento, la aplicación, el mantenimiento y la actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                         |           |                                  |
| 90  | El general                            | ¿Es competente el equipo de seguridad alimentaria y el resto del personal que realice actividades que tengan un impacto en la seguridad alimentaria, sobre la base de una educación adecuada, ¿la formación, las habilidades y la experiencia?                                                       |           |                                  |
| 91  | El general                            | ¿Existen registros de acuerdos o contratos que definen la responsabilidad y la autoridad de los expertos externos, cuando la asistencia de expertos externos? ¿Es necesario para el desarrollo, la aplicación, el funcionamiento o la evaluación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria? |           |                                  |
|     | Competencia, conciencia y formación   | ¿La organización:                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                             | Punto de verificación                                                                                                                                                                                              | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 92  | Competencia, conciencia y formación | a) Identificar las competencias necesarias para el personal cuyas actividades tengan un impacto en la seguridad alimentaria.                                                                                       |           |                                  |
| 93  | Competencia, conciencia y formación | b) ¿Formar formación o adoptar otras medidas para garantizar que el personal tenga las competencias necesarias?                                                                                                    |           |                                  |
| 94  | Competencia, conciencia y formación | c) Garantizar la formación del personal responsable del seguimiento, correcciones y acciones correctivas del sistema de gestión de la seguridad alimentaria.                                                       |           |                                  |
| 95  | Competencia, conciencia y formación | d) Evaluar la ejecución y la eficacia de las acciones adoptadas en las secciones a), b) y c)?                                                                                                                      |           |                                  |
| 96  | Competencia, conciencia y formación | e) Asegurar que el personal esté consciente de la relevancia e importancia de sus actividades individuales para contribuir a la seguridad alimentaria.                                                             |           |                                  |
| 97  | Competencia, conciencia y formación | f) Garantizar que el requisito de una comunicación eficaz sea entendido por todo el personal cuyas actividades tengan un impacto en la seguridad alimentaria.                                                      |           |                                  |
| 98  | Competencia, conciencia y formación | g) Mantener registros adecuados de las actividades y actividades de formación descritas en los apartados b) y c)?                                                                                                  |           |                                  |
| 99  | Infraestructura                     | ¿La organización proporciona los recursos necesarios para el establecimiento y mantenimiento de la infraestructura necesaria para aplicar los requisitos de la norma ISO 22000? ¿Estándar?                         |           |                                  |
| 100 | Medio ambiente de trabajo           | ¿La organización proporciona los recursos necesarios para establecer, gestionar y mantener el entorno de trabajo necesario para aplicar los requisitos de la Directiva 90/391/CEE? ¿Estándar ISO 22000?            |           |                                  |
|     | Medio ambiente de trabajo           | Por favor, siga a la sección 7.                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
| 101 | El general                          | ¿Planea y desarrolla la organización los procesos necesarios para la realización de productos seguros?                                                                                                             |           |                                  |
| 102 | El general                          | ¿La organización implementa, opera y garantiza la eficacia de las actividades previstas y de cualquier cambio en dichas actividades? Nota: Esto incluye las PRP (s) así como los PRP y/o el plan HACCP operativos. |           |                                  |
|     | Programas de precisión (PRP)        | ¿Ha establecido, implementado y mantenido la organización PRP (s) para ayudar a controlar:                                                                                                                         |           |                                  |
| 103 | Programas de precisión (PRP)        | a) ¿La probabilidad de introducir riesgos de seguridad alimentaria en el producto a través del entorno laboral?                                                                                                    |           |                                  |
| 104 | Programas de precisión (PRP)        | b) Contaminación biológica, química y física del producto (s), incluida la contaminación cruzada entre productos?                                                                                                  |           |                                  |
| 105 | Programas de precisión (PRP)        | c) ¿Los niveles de peligro para la seguridad alimentaria en el entorno de transformación de productos y productos?                                                                                                 |           |                                  |
|     | Programas de precisión (PRP)        | ¿Son las PRP(s):                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 106 | Programas de precisión (PRP)        | a) ¿Es adecuado para las necesidades de la organización en materia de seguridad alimentaria?                                                                                                                       |           |                                  |
| 107 | Programas de precisión (PRP)        | b) ¿Es adecuado para el tamaño y el tipo de la operación y la naturaleza de los productos que se fabrican y/o manejan?                                                                                             |           |                                  |
| 108 | Programas de precisión (PRP)        | c) Implementadas en todo el sistema de producción, ya sea como programas aplicables en general o como programas aplicables a un producto determinado, o ¿La línea de operación?                                    |           |                                  |
| 109 | Programas de precisión (PRP)        | d) ¿Aprobado por el equipo de seguridad alimentaria?                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 110 | Programas de precisión (PRP)        | ¿La organización identifica requisitos legales y reglamentarios relacionados con lo anterior?                                                                                                                      |           |                                  |
| 111 | Programas de precisión (PRP)        | ¿La organización considera y utiliza la información adecuada al seleccionar y/o establecer los PRP?                                                                                                                |           |                                  |
|     | Programas de precisión (PRP)        | ¿La organización tiene en cuenta lo siguiente (al establecer las PRP)                                                                                                                                              |           |                                  |
| 112 | Programas de precisión (PRP)        | a) La construcción y el diseño de edificios y servicios públicos asociados?                                                                                                                                        |           |                                  |
| 113 | Programas de precisión (PRP)        | b) La disposición de las instalaciones, incluidos los espacios de trabajo y las instalaciones de los empleados.                                                                                                    |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                            | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 114 | Programas de precisión (PRP)                                       | c) Suministros de aire, agua, energía y otras utilidades?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 115 | Programas de precisión (PRP)                                       | d) Servicios de apoyo, incluida la eliminación de residuos y aguas residuales.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 116 | Programas de precisión (PRP)                                       | e) ¿La idoneidad del equipo y su accesibilidad para la limpieza, el mantenimiento y el mantenimiento preventivo?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 117 | Programas de precisión (PRP)                                       | f) Gestión de las materias primas adquiridas (por ejemplo, materias primas, ingredientes, productos químicos y envases), de los suministros (por ejemplo, agua, aire, vapor y hielo), de las eliminaciones (por ejemplo, ¿Qué se puede hacer con los residuos y aguas residuales y el manejo de los productos (por ejemplo, almacenamiento y transporte)?                                                                                 |           |                                  |
| 118 | Programas de precisión (PRP)                                       | g) ¿Medidas para la prevención de la contaminación cruzada?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 119 | Programas de precisión (PRP)                                       | h) ¿Condiciona la limpieza y la desinfección?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 120 | Programas de precisión (PRP)                                       | ¿Qué se puede hacer con el control de plagas?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 121 | Programas de precisión (PRP)                                       | j) ¿La higiene personal?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                  |
| 122 | Programas de precisión (PRP)                                       | k) ¿Otros aspectos según proceda?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
| 123 | Programas de precisión (PRP)                                       | ¿Está prevista la verificación de las PRP?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 124 | Programas de precisión (PRP)                                       | ¿Se modifican las PRP según sea necesario?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 125 | Programas de precisión (PRP)                                       | ¿Se mantienen registros de las verificaciones y modificaciones?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 126 | Programas de precisión (PRP)                                       | ¿Se especifica en los documentos la gestión de las actividades incluidas en las PPP?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                  |
| 127 | El general                                                         | ¿Se recopila, mantiene, actualiza y documenta toda la información pertinente necesaria para llevar a cabo el análisis de riesgos?                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
| 128 | El general                                                         | ¿Se mantienen los registros relacionados con el análisis de riesgos?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                  |
| 129 | Equipo de seguridad alimentaria                                    | ¿Se ha nombrado un equipo de seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 130 | Equipo de seguridad alimentaria                                    | ¿Los miembros del equipo de seguridad alimentaria proporcionan una combinación de conocimientos y experiencias multidisciplinarios en el desarrollo e implementación de la seguridad alimentaria? Sistema de gestión? Nota: Esto incluye, pero no se limita a, los productos, procesos, equipos y riesgos de seguridad alimentaria de la organización dentro del ámbito de aplicación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria. |           |                                  |
| 131 | Equipo de seguridad alimentaria                                    | ¿Se mantienen registros que demuestran que el equipo de seguridad alimentaria tiene el conocimiento y la experiencia requeridos?                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
|     | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | ¿Son todas las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto descritos en los documentos en la medida necesaria para llevar a cabo el análisis de riesgos, incluidos los la continuación, según proceda:                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
| 132 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | a) ¿Características biológicas, químicas y físicas?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 133 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | b) Compuesta de los ingredientes formulados, incluidos los aditivos y los auxiliares de transformación?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 134 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | c) ¿Cuál es su origen?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
| 135 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | d) ¿Método de producción?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                            | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 136 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | e) ¿Métodos de envasado y de entrega?                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                  |
| 137 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | f) ¿Las condiciones de almacenamiento y la duración de la conservación?                                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 138 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | g) ¿Preparación y/o manipulación antes de su uso o transformación?                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 139 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | h) ¿Criterios de aceptación o especificaciones de los materiales y ingredientes comprados, relacionados con la seguridad alimentaria, adecuados para su uso previsto?                                                                                                                                  |           |                                  |
| 140 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | ¿Identifica la organización los requisitos legales y reglamentarios de seguridad alimentaria relacionados con las materias primas, los ingredientes y los materiales en contacto con los productos?                                                                                                    |           |                                  |
| 141 | Materia prima, ingredientes y material en contacto con el producto | ¿Se mantienen actualizadas las descripciones, incluidas, cuando sea necesario?                                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
|     | Características de los productos finales                           | ¿Las características de los productos finales se describen en los documentos en la medida necesaria para llevar a cabo el análisis de riesgos, incluida la información sobre los siguientes aspectos: apropiado:                                                                                       |           |                                  |
| 142 | Características de los productos finales                           | a) Nombre del producto o identificación similar?                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 143 | Características de los productos finales                           | b) ¿La composición?                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
| 144 | Características de los productos finales                           | c) ¿Características biológicas, químicas y físicas pertinentes para la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 145 | Características de los productos finales                           | d) ¿La vida útil y las condiciones de almacenamiento previstas?                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 146 | Características de los productos finales                           | e) Envases?                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 147 | Características de los productos finales                           | f) ¿Etiquetado relativo a la seguridad alimentaria y/o instrucciones para el manejo, la preparación y el uso?                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 148 | Características de los productos finales                           | g) Método de distribución?                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 149 | Características de los productos finales                           | ¿La organización identifica requisitos legales y reglamentarios de seguridad alimentaria relacionados con las características de los productos finales?                                                                                                                                                |           |                                  |
| 150 | Características de los productos finales                           | ¿Se mantienen actualizadas las descripciones, incluidas, cuando sea necesario?                                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
| 151 | Uso previsto                                                       | ¿Es el uso previsto, el manejo razonablemente esperado del producto final y cualquier manejo indebido y uso indebido no intencionado pero razonablemente esperado del producto final? ¿se consideró y se describió en los documentos en la medida necesaria para llevar a cabo el análisis de riesgos? |           |                                  |
| 152 | Uso previsto                                                       | Se identifican grupos de usuarios y, en su caso, grupos de consumidores para cada producto, y se sabe que los grupos de consumidores son especialmente vulnerables a los efectos de la contaminación por el medio ambiente. ¿se han considerado riesgos específicos para la seguridad alimentaria?     |           |                                  |
| 153 | Uso previsto                                                       | ¿Se mantienen actualizadas las descripciones, incluidas, cuando sea necesario?                                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
| 154 | Diagramas de flujo                                                 | ¿Se elaboran diagramas de flujo para los productos o categorías de procesos que se encuentran incluidos en el sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                                          |           |                                  |
| 155 | Diagramas de flujo                                                 | ¿Los diagramas de flujo proporcionan una base para evaluar la posible ocurrencia, aumento o introducción de riesgos para la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 156 | Diagramas de flujo                                                 | ¿Son claros, precisos y suficientemente detallados los diagramas de flujo?                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                             | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                      | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
|     | Diagramas de flujo                                                  | Los diagramas de flujo, según proceda, incluirán lo siguiente:                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 157 | Diagramas de flujo                                                  | a) ¿La secuencia y la interacción de todas las etapas de la operación?                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 158 | Diagramas de flujo                                                  | b) ¿Algún proceso externalizado y trabajo subcontratado?                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 159 | Diagramas de flujo                                                  | c) ¿Dónde entran en el flujo las materias primas, los ingredientes y los productos intermedios?                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 160 | Diagramas de flujo                                                  | d) ¿Dónde se realizan el reciclaje y el reciclaje?                                                                                                                                                                                                         |           |                                  |
| 161 | Diagramas de flujo                                                  | e) ¿Dónde se liberan o eliminan los productos finales, intermedios, subproductos y residuos?                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 162 | Diagramas de flujo                                                  | ¿El equipo de seguridad alimentaria verifica la exactitud de los diagramas de flujo mediante una verificación in situ?                                                                                                                                     |           |                                  |
| 163 | Diagramas de flujo                                                  | ¿Se mantienen los diagramas de flujo verificados como registros?                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 164 | Descripción de las etapas del proceso y de las medidas de control   | ¿Son los parámetros del proceso y/o la riguridad con que se aplican las medidas de control existentes, o los procedimientos que pueden influir en la seguridad alimentaria, ¿se describe en la medida necesaria para llevar a cabo el análisis de riesgos? |           |                                  |
| 165 | Descripción de las etapas del proceso y de las medidas de control   | ¿Se describen y actualizan los requisitos externos (por ejemplo, los trajes de las autoridades reguladoras) que puedan afectar la elección o la riguridad de las medidas de control?                                                                       |           |                                  |
| 166 | El general                                                          | ¿El equipo de seguridad alimentaria realiza un análisis de riesgos para determinar qué riesgos deben controlarse, el grado de control necesario para garantizar la seguridad alimentaria, y ¿Qué combinación de medidas de control se requiere?            |           |                                  |
| 167 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | ¿Son todos los riesgos de seguridad alimentaria que se esperan razonablemente en relación con el tipo de producto, el tipo de proceso y las instalaciones de procesamiento reales? ¿Identificado y registrado?                                             |           |                                  |
|     | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | ¿Se basa la identificación en:                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 168 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | a) ¿La información preliminar y los datos recogidos en etapas preliminares para permitir el análisis de riesgos?                                                                                                                                           |           |                                  |
| 169 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | b) ¿Qué experiencia tiene?                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 170 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | c) ¿Información externa, incluida, en la medida de lo posible, datos epidemiológicos y otros datos históricos?                                                                                                                                             |           |                                  |
| 171 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | d) Información de la cadena alimentaria sobre los riesgos de seguridad alimentaria que puedan ser relevantes para la seguridad de los productos finales, de los productos intermedios y de los alimentos en el sector de la alimentación. ¿El consumo?     |           |                                  |
| 172 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | ¿Se indican los pasos (de las materias primas, el procesamiento y la distribución) en los que se puede introducir cada peligro para la seguridad alimentaria?                                                                                              |           |                                  |
|     | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | ¿Se debe tener en cuenta - al identificar los peligros -:                                                                                                                                                                                                  |           |                                  |
| 173 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | a) ¿Los pasos previos y posteriores a la operación especificada?                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 174 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | b) ¿El equipo de proceso, las utilidades/servicios y el entorno?                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 175 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | c) ¿Los vínculos anteriores y posteriores en la cadena alimentaria?                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 176 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | ¿Se determina el nivel aceptable del peligro de seguridad alimentaria en el producto final (si es posible) para cada uno de los riesgos de seguridad alimentaria identificados?                                                                            |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                             | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 177 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | ¿El nivel determinado tiene en cuenta los requisitos legales y reglamentarios establecidos, los requisitos de seguridad alimentaria del cliente, el uso previsto por el ¿cuál es el número de clientes y otros datos pertinentes?                                                                             |           |                                  |
| 178 | Identificación de riesgos y determinación de los niveles aceptables | ¿Se han registrado las razones y el resultado de la determinación del nivel aceptable de peligro para la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 179 | Evaluación de riesgos                                               | ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos para determinar, para cada peligro de seguridad alimentaria identificado, si su eliminación o reducción a niveles aceptables es esencial? ¿La producción de un alimento seguro y si es necesario controlarlo para que se cumplan los niveles aceptables definidos? |           |                                  |
| 180 | Evaluación de riesgos                                               | ¿Se evalúa cada peligro para la seguridad alimentaria en función de la posible gravedad de los efectos adversos para la salud y de la probabilidad de su aparición?                                                                                                                                           |           |                                  |
| 181 | Evaluación de riesgos                                               | ¿Se describe la metodología utilizada para el peligro?                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 182 | Evaluación de riesgos                                               | ¿Se han registrado los resultados de la evaluación de los riesgos de seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 183 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | ¿Es una combinación adecuada de medidas de control seleccionadas (basadas en la evaluación del peligro) que sea capaz de prevenir, eliminar o reducir estos alimentos? ¿con riesgos de seguridad a niveles aceptables definidos?                                                                              |           |                                  |
| 184 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | ¿Se revisan cada una de las medidas de control seleccionadas en relación con su eficacia contra los peligros identificados para la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                     |           |                                  |
|     | Selección y evaluación de las medidas de control                    | ¿Se clasificará cada medida de control seleccionada en cuanto a si debe administrarse a través de los PRP operativos o por el plan HACCP, utilizando un enfoque lógico? que incluya evaluaciones relativas a lo siguiente:                                                                                    |           |                                  |
| 185 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | a) ¿Su efecto sobre los riesgos identificados para la seguridad alimentaria en relación con la estricta aplicación?                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 186 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | b) ¿Su viabilidad para el seguimiento (por ejemplo, su capacidad de ser seguido en tiempo oportuno para permitir acciones correctivas inmediatas)?                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 187 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | c) ¿Se encuentra dentro del sistema en relación con otras medidas de control?                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 188 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | d) ¿La probabilidad de fallas en el funcionamiento de una medida de control o de variabilidad significativa de la transformación?                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 189 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | e) La gravedad de las consecuencias en caso de falla en su funcionamiento?                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
| 190 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | f) ¿Se ha establecido y aplicado específicamente la medida de control para eliminar o reducir significativamente el nivel de peligro?                                                                                                                                                                         |           |                                  |
| 191 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | g) Efectos sinérgicos (es decir, interacción que se produce entre dos o más medidas, lo que resulta en que su efecto combinado sea mayor que la suma de sus efectos individuales)?                                                                                                                            |           |                                  |
| 192 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | ¿Se han implementado las medidas de control - clasificadas como pertenecientes al plan HACCP?                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 193 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | ¿Se implementan otras medidas de control como PRP operativos?                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 194 | Selección y evaluación de las medidas de control                    | ¿Se describen en los documentos la metodología y los parámetros utilizados para esta clasificación?                                                                                                                                                                                                           |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                                 | Punto de verificación                                                                                                                                           | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 195 | Selección y evaluación de las medidas de control                        | ¿Se han registrado los resultados de la evaluación?                                                                                                             |           |                                  |
| 196 | Establecimiento de los programas de requisitos previos operativos (PRP) | ¿Están documentados los PRP operativos?                                                                                                                         |           |                                  |
|     | Establecimiento de los programas de requisitos previos operativos (PRP) | ¿Se incluyen en los PRP operativos la siguiente información para cada programa:                                                                                 |           |                                  |
| 197 | Establecimiento de los programas de requisitos previos operativos (PRP) | ¿Qué tipo de riesgos para la seguridad alimentaria deben ser controlados por el programa?                                                                       |           |                                  |
| 198 | Establecimiento de los programas de requisitos previos operativos (PRP) | b) Medidas de control (s)?                                                                                                                                      |           |                                  |
| 199 | Establecimiento de los programas de requisitos previos operativos (PRP) | c) ¿Procedimientos de seguimiento que demuestren que los PRP operativos están en marcha?                                                                        |           |                                  |
| 200 | Establecimiento de los programas de requisitos previos operativos (PRP) | d) ¿Cuáles medidas correctivas y correctivas deben adoptarse si el seguimiento demuestra que los PRP operativos no están bajo control?                          |           |                                  |
| 201 | Establecimiento de los programas de requisitos previos operativos (PRP) | e) Responsabilidades y autoridades?                                                                                                                             |           |                                  |
| 202 | Establecimiento de los programas de requisitos previos operativos (PRP) | f) Registros de seguimiento?                                                                                                                                    |           |                                  |
| 203 | Plan de HACCP                                                           | ¿Está documentado el plan HACCP?                                                                                                                                |           |                                  |
|     | Plan de HACCP                                                           | ¿El plan HACCP incluye la siguiente información para cada punto de control crítico identificado (PCC):                                                          |           |                                  |
| 204 | Plan de HACCP                                                           | ¿Cuáles son los riesgos de seguridad alimentaria que deben controlarse en la PCC?                                                                               |           |                                  |
| 205 | Plan de HACCP                                                           | b) Medidas de control (s)?                                                                                                                                      |           |                                  |
| 206 | Plan de HACCP                                                           | c) Límites críticos (s)?                                                                                                                                        |           |                                  |
| 207 | Plan de HACCP                                                           | d) Procedimiento de seguimiento (s)?                                                                                                                            |           |                                  |
| 208 | Plan de HACCP                                                           | e) ¿Cuáles medidas correctivas y correctivas se deben adoptar si se superan los límites críticos?                                                               |           |                                  |
| 209 | Plan de HACCP                                                           | f) ¿Cuáles son las responsabilidades y las autoridades?                                                                                                         |           |                                  |
| 210 | Plan de HACCP                                                           | g) Registros de seguimiento?                                                                                                                                    |           |                                  |
| 211 | Identificación de los puntos de control críticos                        | ¿Se identifican las CCPs para las medidas de control identificadas, para cada peligro que debe ser controlado por el plan HACCP?                                |           |                                  |
| 212 | Determinación de los límites críticos para los PCC                      | ¿Se establecen límites críticos para el seguimiento para cada ECC?                                                                                              |           |                                  |
| 213 | Determinación de los límites críticos para los PCC                      | ¿Se establecen límites críticos para garantizar que no se exceda el nivel aceptable de peligro identificado para la seguridad alimentaria en el producto final? |           |                                  |
| 214 | Determinación de los límites críticos para los PCC                      | ¿Se pueden medir los límites críticos?                                                                                                                          |           |                                  |
| 215 | Determinación de los límites críticos para los PCC                      | ¿Están documentados los motivos de los límites críticos elegidos?                                                                                               |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                                      | Punto de verificación                                                                                                                                                                                            | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 216 | Determinación de los límites críticos para los PCC                           | Los límites críticos - basados en datos subjetivos (como la inspección visual del producto, el proceso, el manejo, etc.) - están respaldados por instrucciones o especificaciones¿O la educación y la formación? |           |                                  |
| 217 | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | ¿Se establece un sistema de seguimiento para cada ECC para demostrar que la ECC tiene el control?                                                                                                                |           |                                  |
| 218 | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | ¿Se incluyen en el sistema de seguimiento todas las mediciones o observaciones programadas - en relación con los límites críticos?                                                                               |           |                                  |
|     | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | ¿El sistema de seguimiento consiste en procedimientos, instrucciones y registros pertinentes que cubren lo siguiente:                                                                                            |           |                                  |
| 219 | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | a) ¿Mediciones o observaciones que proporcionen resultados en un plazo adecuado?                                                                                                                                 |           |                                  |
| 220 | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | b) ¿Los dispositivos de seguimiento utilizados?                                                                                                                                                                  |           |                                  |
| 221 | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | c) ¿Qué métodos de calibración se pueden aplicar?                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 222 | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | d) ¿La frecuencia de seguimiento?                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 223 | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | e) Responsabilidad y autoridad relacionadas con el seguimiento y evaluación de los resultados del seguimiento?                                                                                                   |           |                                  |
| 224 | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | f) ¿Qué requisitos y métodos de registro?                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 225 | Sistema para el seguimiento de los puntos de control críticos                | ¿Son los métodos y la frecuencia de seguimiento capaces de determinar cuándo se han superado los límites críticos a tiempo para aislar el producto antes de que se produzca?¿se utiliza o se consume?            |           |                                  |
| 226 | Acciones cuando los resultados de la vigilancia superen los límites críticos | ¿Se especifican en el plan HACCP las correcciones y medidas correctivas previstas - que se deben tomar cuando se superen los límites críticos?                                                                   |           |                                  |
|     | Acciones cuando los resultados de la vigilancia superen los límites críticos | Las acciones garantizarán que:                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 227 | Acciones cuando los resultados de la vigilancia superen los límites críticos | a) ¿Se ha identificado la causa de la no conformidad?                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 228 | Acciones cuando los resultados de la vigilancia superen los límites críticos | b) ¿Se vuelve a controlar el parámetro controlado en la CCP?                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 229 | Acciones cuando los resultados de la vigilancia superen los límites críticos | c) ¿Se evita la repetición?                                                                                                                                                                                      |           |                                  |
| 230 | Acciones cuando los resultados de la vigilancia superen los límites críticos | Se han establecido y se han mantenido procedimientos documentados para el manejo adecuado de productos potencialmente inseguros, para garantizar que no se liberen hasta que¿se han evaluado?                    |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                                                             | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
|     | Actualización de la información preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP | ¿Actualizará la organización la siguiente información en los PPPs y/o el plan HACCP operativos, si es necesario:                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 231 | Actualización de la información preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP | a) ¿Carificaciones del producto?                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 232 | Actualización de la información preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP | b) ¿El uso previsto?                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 233 | Actualización de la información preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP | c) ¿Diagramas de flujo?                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 234 | Actualización de la información preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP | d) ¿Qué pasos de proceso?                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 235 | Actualización de la información preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP | e) ¿Medidas de control?                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 236 | Actualización de la información preliminar y los documentos que especifican los PPR y el plan HACCP | ¿Se modifican, si es necesario, el plan HACCP y los procedimientos e instrucciones que especifican los PRP?                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 237 | Planificación de la verificación                                                                    | ¿Define la planificación de la verificación el propósito, los métodos, las frecuencias y las responsabilidades de las actividades de verificación?                                                                                                                                                   |           |                                  |
|     | Planificación de la verificación                                                                    | Las actividades de verificación confirman que:                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 238 | Planificación de la verificación                                                                    | ¿Se aplican las PPP?                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 239 | Planificación de la verificación                                                                    | b) ¿Se actualiza continuamente la información de los análisis de riesgos?                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 240 | Planificación de la verificación                                                                    | ¿Se han implementado y son efectivas las PPP operativas y los elementos del plan HACCP?                                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 241 | Planificación de la verificación                                                                    | e) ¿Se aplican y son efectivos otros procedimientos requeridos por la organización?                                                                                                                                                                                                                  |           |                                  |
| 242 | Planificación de la verificación                                                                    | ¿Es el resultado de la planificación de verificación adecuado para el método de operación de la organización?                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 243 | Planificación de la verificación                                                                    | ¿Se registran y se comunican los resultados de la verificación al equipo de seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 244 | Planificación de la verificación                                                                    | ¿Se proporcionan los resultados de la verificación de manera que se pueda analizar los resultados de las actividades de verificación?                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 245 | Planificación de la verificación                                                                    | ¿Se tratarán los lotes de productos afectados como potencialmente inseguros, si la verificación del sistema se basa en pruebas de muestras de productos finales, y si dichas muestras de ensayo se ¿se muestra falta de conformidad con el nivel aceptable de peligro para la seguridad alimentaria? |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                 | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 246 | Sistema de trazabilidad | ¿Ha establecido y aplica la organización un sistema de trazabilidad que permita la identificación de lotes de productos y su relación con lotes de crudo? ¿Los registros de materiales, procesamiento y entrega?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 247 | Sistema de trazabilidad | ¿Puede el sistema de trazabilidad identificar el material que llega de los proveedores inmediatos y la ruta de distribución inicial del producto final?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 248 | Sistema de trazabilidad | ¿Se mantienen registros de trazabilidad durante un período determinado para la evaluación del sistema para permitir el manejo de productos potencialmente inseguros y en caso de ¿retiro del producto?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 249 | Sistema de trazabilidad | ¿Están los registros de acuerdo con los requisitos legales y reglamentarios y los requisitos del cliente?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 250 | Correcciones            | ¿La organización garantiza que cuando se superen los límites críticos para las CCP o se pierde el control de las PRP operativas, los productos finales afectados? ¿Se identifican y se controlan en relación con su uso y su liberación?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
|     | Correcciones            | Se ha establecido y se mantiene un procedimiento documentado que define:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 251 | Correcciones            | a) La identificación y evaluación de los productos finales afectados para determinar su adecuada manipulación.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 252 | Correcciones            | b) ¿Una revisión de las correcciones realizadas?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 253 | Correcciones            | ¿Se manejan los productos potencialmente inseguros - fabricados en condiciones en las que se han superado los límites críticos?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                  |
| 254 | Correcciones            | ¿Se han evaluado los productos - fabricados en condiciones en las que las PRP operativas no se han conformado con - con respecto a la causa de la ¿cuál es la situación de la no conformidad y sus consecuencias en materia de seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 255 | Correcciones            | ¿Se manejan estos productos, cuando sea necesario?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 256 | Correcciones            | ¿Se ha registrado la evaluación?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 257 | Correcciones            | ¿Se han aprobado todas las correcciones por parte de la persona responsable y se han registrado junto con información sobre la naturaleza de la no conformidad, su causa y consecuencias (s), incluida la información necesaria para fines de trazabilidad relacionada con los lotes no conformes?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 258 | Acciones correctivas    | ¿Los datos derivados del seguimiento de las PRP y las CCP operativas han sido evaluados por personas designadas con conocimientos y autoridad suficientes para iniciar ¿acciones correctivas?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 259 | Acciones correctivas    | ¿Se inician las medidas correctivas cuando se superan los límites críticos o cuando no se cumplen los PRP operativos?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 260 | Acciones correctivas    | ¿Ha establecido y mantiene la organización procedimientos documentados que especifiquen las acciones apropiadas para identificar y eliminar la causa de la enfermedad detectada? ¿No se pueden determinar las no conformidad, para evitar la recurrencia y para poner el proceso o sistema de nuevo bajo control después de que se encuentre una no conformidad? a) revisar las no conformidades (incluidas las quejas de los clientes), b) revisar las tendencias en los resultados de seguimiento que puedan indicar una evolución hacia la pérdida de control, c) determinar las causas de las no conformidades, d) evaluar la necesidad de medidas para evitar que las no conformidades se repitan, e) determinar y aplicar las medidas necesarias, f) registrar los resultados de las medidas correctivas adoptadas y g) revisar las medidas correctivas adoptadas para garantizar su eficacia. |           |                                  |
| 261 | Acciones correctivas    | ¿Se han registrado acciones correctivas?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
|     | El general              | ¿La organización maneja los productos no conformes tomando medidas para evitar que el producto no conformes entre en la cadena alimentaria a menos que sea posible? para garantizar que                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 262 | El general              | ¿Se ha reducido el riesgo de seguridad alimentaria de preocupación a los niveles aceptables definidos?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 263 | El general              | b) ¿Se reducirá el riesgo de seguridad alimentaria* a niveles aceptables antes de entrar en la cadena alimentaria?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                               | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 264 | El general                                            | c) ¿El producto sigue cumpliendo los niveles aceptables definidos de peligro de seguridad alimentaria de preocupación a pesar de la no conformidad?                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 265 | El general                                            | ¿Se mantiene bajo control de la organización hasta que se evalúen todos los lotes de productos - que pueden haber sido afectados por una situación no conforme?                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 266 | El general                                            | ¿Intiliza la organización a las partes interesadas pertinentes y inicia una retirada si los productos que han salido del control de la organización son posteriormenteNota: El término "retiro" incluye el retiro.                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 267 | El general                                            | ¿Se documentan los controles y las respuestas y autorizaciones relacionadas para tratar productos potencialmente peligrosos?                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
|     | Evaluación para liberación                            | ¿Se liberará como seguro cada lote de producto afectado por la no conformidad sólo cuando se aplique alguna de las siguientes condiciones:                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                  |
| 268 | Evaluación para liberación                            | a) ¿Existen pruebas distintas del sistema de seguimiento que demuestren que las medidas de control han sido eficaces?                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 269 | Evaluación para liberación                            | b) ¿Se ha comprobado que el efecto combinado de las medidas de control para dicho producto en particular es compatible con el rendimiento previsto?                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 270 | Evaluación para liberación                            | c) Los resultados de las actividades de muestreo, análisis y/o de verificación demuestran que el lote afectado del producto cumple con los criterios aceptables identificados.¿Los niveles de riesgo para la seguridad alimentaria en cuestión?                                                                                                                                                                 |           |                                  |
|     | Disposición de productos no conformes                 | ¿El lote de producto -que no es aceptable para su liberación- se maneja (después de la evaluación) por una de las siguientes actividades:                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 271 | Disposición de productos no conformes                 | a) Reelaboración o transformación continua dentro o fuera de la organización para garantizar que el peligro de seguridad alimentaria sea eliminado o reducido a niveles aceptables?                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 272 | Disposición de productos no conformes                 | b) ¿Destrucción y/o eliminación como residuos?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                  |
|     | Retiros de dinero                                     | Habilitar y facilitar el retiro completo y oportuno de lotes de productos finales que se hayan identificado como inseguros                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                  |
| 273 | Retiros de dinero                                     | a) ¿Ha designado la alta dirección personal con autoridad para iniciar una retirada y personal responsable de ejecutar la retirada?                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |
| 274 | Retiros de dinero                                     | b) La organización ha establecido y mantiene un procedimiento documentado para 1) notificar a las partes interesadas pertinentes (por ejemplo, las normas legales y las normas de seguridad)Las autoridades reguladoras, los clientes y/o los consumidores 2) el manejo de los productos retirados así como los lotes afectados de los productos que aún están en stock, y 3) elSecuencia de acciones a tomar?. |           |                                  |
| 275 | Retiros de dinero                                     | Los productos retirados están asegurados o mantenidos bajo supervisión hasta su destrucción, se utilizan para fines distintos de los previstos originalmente, se determina que son seguros para el uso de los productos¿El mismo (o otro) uso previsto, o se reprocesan de manera que se garantizan su seguridad?                                                                                               |           |                                  |
| 276 | Retiros de dinero                                     | ¿Se registran las causas, el alcance y el resultado de una retirada y se informan a la alta dirección como información de la revisión de gestión?                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 277 | Retiros de dinero                                     | ¿La organización verifica y registra la eficacia del programa de retirada mediante el uso de técnicas apropiadas (por ejemplo, pruebas de desafío, simulación)el retiro o la práctica del retiro)?                                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
|     | Retiros de dinero                                     | Por favor, siga adelante con la sección 8.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                                  |
| 278 | El general                                            | ¿Planea y implementa el equipo de seguridad alimentaria los procesos necesarios para validar las medidas de control y/o las combinaciones de medidas de control, así como para verificar y mejorar las medidas de control?¿El sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                                   |           |                                  |
|     | Validación de las combinaciones de medidas de control | ¿Valida la organización (antes de la implementación de las medidas de control que se incluirán en los PRP operativos) y el plan HACCP y después de cualquier cambio? en el que) que:                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                               | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 279 | Validación de las combinaciones de medidas de control | a) ¿Las medidas de control seleccionadas son capaces de lograr el control previsto del peligro de seguridad alimentaria para el que se han designado?                                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 280 | Validación de las combinaciones de medidas de control | b) Las medidas de control son eficaces y pueden, en combinación, garantizar el control del peligro identificado para la seguridad alimentaria, a fin de obtener productos finales que cumplan los requisitos de la Directiva 91/676/CEE. los niveles aceptables definidos?                                                                                   |           |                                  |
| 281 | Validación de las combinaciones de medidas de control | ¿Se modificó y se reevalúa la medida de control y/o su combinación cuando el resultado de la validación demuestre que uno o ambos de los elementos anteriores? ¿No puede confirmarse?                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 282 | Validación de las combinaciones de medidas de control | Nota: Las modificaciones pueden incluir cambios en las medidas de control (es decir, en los parámetros del proceso, en la riguridad y/o en su combinación) y/o cambios en las medidas de control en la materia primamateriales, tecnologías de fabricación, características del producto final, métodos de distribución y/o uso previsto del producto final. |           |                                  |
| 283 | Control del seguimiento y medición                    | ¿Existen pruebas de que los métodos y equipos de monitoreo y medición especificados son adecuados para garantizar el rendimiento del monitoreo y medición? ¿Cuáles son los procedimientos?                                                                                                                                                                   |           |                                  |
|     | Control del seguimiento y medición                    | ¿Son los equipos y métodos de medición utilizados:                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 284 | Control del seguimiento y medición                    | a) Calibrados o verificados a intervalos específicos, o antes de su uso, con arreglo a normas de medición que se pueden rastrear a normas internacionales o nacionales de medición. Nota: Cuando sea necesario para garantizar resultados válidos                                                                                                            |           |                                  |
| 285 | Control del seguimiento y medición                    | b) ¿Ajustado o reajustado según sea necesario?                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 286 | Control del seguimiento y medición                    | c) Identificado para determinar el estado de calibración?                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
| 287 | Control del seguimiento y medición                    | d) ¿Se ha salvaguardado de los ajustes que invalidarían los resultados de la medición?                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |                                  |
| 288 | Control del seguimiento y medición                    | e) ¿Protegido de daños y deterioro?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 289 | Control del seguimiento y medición                    | ¿Se mantienen registros de los resultados de calibración y verificación?                                                                                                                                                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 290 | Control del seguimiento y medición                    | ¿Evalúa la organización la validez de los resultados de medición anteriores cuando se encuentre que el equipo o proceso no cumplen los requisitos?                                                                                                                                                                                                           |           |                                  |
| 291 | Control del seguimiento y medición                    | ¿La organización toma medidas apropiadas para el equipo y cualquier producto afectado, si el equipo de medición no es conforme?                                                                                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 292 | Control del seguimiento y medición                    | ¿Se mantienen registros de dicha evaluación y de las acciones resultantes?                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 293 | Control del seguimiento y medición                    | ¿Se confirma la capacidad del software informático para satisfacer la aplicación prevista cuando se utiliza en el seguimiento y medición de los requisitos especificados?                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
| 294 | Control del seguimiento y medición                    | ¿Se realiza la confirmación del software informático antes de su uso inicial y se reconfirma según sea necesario?                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
|     | Auditoría interna                                     | ¿Conduce la organización auditorías internas a intervalos planificados para determinar si el sistema de gestión de la seguridad alimentaria:                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 295 | Auditoría interna                                     | a) Conforme a las disposiciones previstas, a los requisitos del sistema de gestión de la seguridad alimentaria establecido por la organización y a los requisitos de la presente Directiva? ¿Estándar internacional?                                                                                                                                         |           |                                  |
| 296 | Auditoría interna                                     | b) ¿Se ha puesto en práctica y actualizado efectivamente?                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |           |                                  |
| 297 | Auditoría interna                                     | ¿Se planea un programa de auditoría, teniendo en cuenta la importancia de los procesos y áreas a ser auditados, así como cualquier acción de actualización que resulte en? de las auditorías anteriores?                                                                                                                                                     |           |                                  |
| 298 | Auditoría interna                                     | ¿Se han definido los criterios, el alcance, la frecuencia y los métodos de auditoría?                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
| 299 | Auditoría interna                                     | ¿La selección de auditores y la realización de auditorías garantizan la objetividad e imparcialidad del proceso de auditoría?                                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 300 | Auditoría interna                                     | ¿Se asegura que los auditores no auditaran su propio trabajo?                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                       | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                         | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 301 | Auditoría interna                                             | ¿Se definen en un procedimiento documentado las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorías, así como para la presentación de informes de resultados y el mantenimiento de registros?                    |           |                                  |
| 302 | Auditoría interna                                             | ¿La gestión responsable del área auditada garantiza que se tomen medidas sin demora indebida para eliminar las no conformidades detectadas y sus efectos?<br>¿Cuáles son las causas?                                                          |           |                                  |
| 303 | Auditoría interna                                             | ¿Las actividades de seguimiento incluyen la verificación de las acciones adoptadas y la presentación de informes sobre los resultados de la verificación?                                                                                     |           |                                  |
| 304 | Evaluación de los resultados de verificación individuales     | ¿Evalúa el equipo de seguridad alimentaria de manera sistemática los resultados individuales de la verificación prevista?                                                                                                                     |           |                                  |
| 305 | Evaluación de los resultados de verificación individuales     | ¿La organización toma medidas para lograr la conformidad requerida cuando la verificación no demuestre la conformidad con los arreglos previstos?                                                                                             |           |                                  |
|     | Evaluación de los resultados de verificación individuales     | ¿Las medidas adoptadas para lograr la conformidad requerida incluyen (pero no se limitan a) la revisión de:                                                                                                                                   |           |                                  |
| 306 | Evaluación de los resultados de verificación individuales     | a) ¿Existen procedimientos y canales de comunicación existentes?                                                                                                                                                                              |           |                                  |
| 307 | Evaluación de los resultados de verificación individuales     | b) ¿Las conclusiones del análisis de riesgos, los PPR*s operativos establecidos y el plan HACCP?                                                                                                                                              |           |                                  |
| 308 | Evaluación de los resultados de verificación individuales     | c) Las PPP?                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 309 | Evaluación de los resultados de verificación individuales     | d) ¿La eficacia de la gestión de los recursos humanos y de las actividades de formación?                                                                                                                                                      |           |                                  |
| 310 | Análisis de los resultados de las actividades de verificación | ¿Analiza el equipo de seguridad alimentaria los resultados de las actividades de verificación, incluidos los resultados de las auditorías internas y de las auditorías externas?                                                              |           |                                  |
|     | Análisis de los resultados de las actividades de verificación | ¿El análisis realizado en el orden                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 311 | Análisis de los resultados de las actividades de verificación | a) Confirmar que el rendimiento general del sistema cumple con los acuerdos previstos y los requisitos del sistema de gestión de la seguridad alimentaria establecidos por el Consejo de Seguridad de los Estados miembros. ¿La organización? |           |                                  |
| 312 | Análisis de los resultados de las actividades de verificación | b) Identificar la necesidad de actualizar o mejorar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria.                                                                                                                                        |           |                                  |
| 313 | Análisis de los resultados de las actividades de verificación | c) Identificar tendencias que indiquen una mayor incidencia de productos potencialmente inseguros.                                                                                                                                            |           |                                  |
| 314 | Análisis de los resultados de las actividades de verificación | d) Establecer información para la planificación del programa de auditoría interna sobre el estado y la importancia de las áreas a ser auditadas.                                                                                              |           |                                  |
| 315 | Análisis de los resultados de las actividades de verificación | e) Presentar pruebas de que las correcciones y medidas correctivas adoptadas son efectivas?                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 316 | Análisis de los resultados de las actividades de verificación | ¿Se registrarán los resultados del análisis y las actividades resultantes y se informarán de manera adecuada a la alta dirección como información a la dirección? ¿La revisión?                                                               |           |                                  |
| 317 | Análisis de los resultados de las actividades de verificación | ¿Se utilizan los resultados del análisis y las actividades resultantes como información para actualizar el sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                    |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Lista de verificación

| N.º | Sección                                                          | Punto de verificación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Resultado | Observaciones / N.º de evidencia |
|-----|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|
| 318 | Mejora continua                                                  | ¿La alta dirección garantiza que la organización mejore continuamente la eficacia del sistema de gestión de la seguridad alimentaria mediante el uso de: Comunicación, - revisión de la gestión, - auditoría interna, - evaluación de los resultados de verificación individuales, - análisis de los resultados de las actividades de verificación, - ¿Condicionación de medidas de control, - acciones correctivas y - actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria? |           |                                  |
| 319 | Actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | ¿La alta dirección garantiza que el sistema de gestión de la seguridad alimentaria se actualice continuamente?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |           |                                  |
| 320 | Actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | ¿Evalúa el equipo de seguridad alimentaria el sistema de gestión de la seguridad alimentaria a intervalos planificados para lograr que el FSMS se actualice continuamente?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                  |
| 321 | Actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | ¿Considera el equipo si es necesario revisar el análisis de riesgos, los PRP (s) operativos establecidos y el plan HACCP?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
|     | Actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | ¿Se basan las actividades de evaluación y actualización en:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                                  |
| 322 | Actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | a) ¿Inputs de comunicación, tanto externas como internas?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                                  |
| 323 | Actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | b) ¿Inputo de otra información relativa a la idoneidad, la adecuación y la eficacia del sistema de gestión de la seguridad alimentaria?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |                                  |
| 324 | Actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | c) Resultados del análisis de los resultados de las actividades de verificación?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |                                  |
| 325 | Actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | d) ¿Qué resultados obtuvieron las revisiones de gestión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |                                  |
| 326 | Actualización del sistema de gestión de la seguridad alimentaria | ¿Se registran y informan de manera adecuada las actividades de actualización del sistema como aportación a la revisión de gestión?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |                                  |
|     | Completado                                                       | Recomendación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |                                  |

## Lista de control de auditoría de la norma ISO 22000 — Puntuación y firmas

### Confirmación y firmas

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Nombre completo y firma del inspector |  |
|---------------------------------------|--|