

GUIA DE AUDITORIA

GLOBAL FOOD SAFETY PROGRAM

TIPO DE CERTIFICACIÓN

- GMP Certification Program
- GMP + HACCP Certification Program

SECTOR

- Commercialization, Storage and/or Distribution

GMP Comercialization, Storage and/or Distribution

A. SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ESPECIFICACIONES INCLUYENDO LA LIBERACION DE LA MERCANCIA	La organización debe asegurar que las especificaciones de las mercancías sean adecuadas, precisas y garanticen el cumplimiento de los requisitos pertinentes de seguridad, legislativos y del cliente. La organización preparará e implementará procedimientos adecuados de liberación de mercancías.	<input type="checkbox"/>
	¿Están disponibles las especificaciones para todas las mercancías (descripción de productos, condiciones de almacenamiento, etc.)?	<input type="checkbox"/>
	¿Las especificaciones disponibles y actualizadas cumplen los requisitos pertinentes de seguridad, legislativos y de los clientes? ¿Se comunican con claridad los cambios en las especificaciones tanto interna como externamente?	<input type="checkbox"/>
	¿Asegura de forma efectiva que las mercancías cumplen las especificaciones?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay una persona designada con responsabilidad para controlar las especificaciones?	<input type="checkbox"/>
TRAZABILIDAD	La organización debe establecer un sistema de trazabilidad que permita la identificación de las mercancías. Los registros incluirán: • Registros de recepción de mercancía, inventarios y todo lo relevante a lo largo de la cadena de suministro. • Registros del comprador y del destino de entrega para las mercancías.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un sistema de trazabilidad documentado para las mercancías que cumpla los requisitos normativos y de los clientes?	<input type="checkbox"/>
	¿Están disponibles los registros que permiten la identificación de la mercancía en todas las etapas de la cadena de suministro: almacenamiento/inventario, etc.?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay procedimientos claros de etiquetado que garanticen una identificación continua de las mercancías todas las etapas de la cadena de suministro?	<input type="checkbox"/>
	¿Se prueba el sistema de trazabilidad al menos una vez al año? ¿El sistema de trazabilidad es completamente operacional y efectivo? ¿Se actualiza el sistema según corresponde y se mantienen registros?	<input type="checkbox"/>
GESTION DE INCIDENTES EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA (RECALL)	La organización debe demostrar la capacidad para retirar y recuperar mercancía afectada, ponerse en contacto con los clientes pertinentes y mantener registros de estos incidentes.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un sistema de retiro documentado para sustraer del mercado aquella mercancía que no cumplen con los requerimientos? ¿El sistema de retiro de mercancía, incluye un equipo, tipos de emergencia, métodos, comunicación, informes de incidentes, la retirada y la recuperación de las mercancías?	<input type="checkbox"/>
	¿Están disponibles los registros que incluyen información del tipo de mercancía, lote, distribución, cantidad de mercancía, razón de la pérdida, plan de acción y tiempo estimado de retiro, entre otros datos?	<input type="checkbox"/>
	¿El sistema es completamente operacional y efectivo?	<input type="checkbox"/>
	¿Se registran y evalúan todos los incidentes para establecer su gravedad y el riesgo que suponen para el consumidor?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un proceso documentado de comunicación a las partes interesadas en caso de un incidente de inocuidad alimentaria, incluyendo principalmente a los fabricantes y clientes de las mercancías? ¿Este incluye la comunicación al organismo de evaluación de la conformidad? ¿El sistema de gestión de incidentes es revisado, probado y verificado al menos una vez al año?	<input type="checkbox"/>

CONTROL DE MERCANCÍAS NO CONFORMES	La organización debe asegurar que cualquier mercancía que no sea conforme a los requisitos sea claramente identificado y controlado para evitar un uso o entrega inadecuada.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un procedimiento documentado para identificar y gestionar todas las mercancías disconformes?	<input type="checkbox"/>
	¿El control de mercancías disconformes está gestionado por personal competente?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un área segregada para mercancía no conforme?	<input type="checkbox"/>
ACCION CORRECTIVA	La organización debe asegurar que se tomen acciones correctivas tan pronto como sea posible para evitar la recurrencia de disconformidades.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay un procedimiento de acciones correctivas documentado para analizar cualquier reclamación e investigar disconformidades para evitar su recurrencia?	<input type="checkbox"/>
	¿Están identificadas las acciones correctivas (por ejemplo, liberación, cuarentena, destrucción) e implementadas de manera efectiva?	<input type="checkbox"/>
RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN	La organización debe asegurar que exista un compromiso de la dirección para proporcionar los recursos necesarios para desarrollar, implementar y cumplir su programa de inocuidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay pruebas de que la organización esté comprometido a proporcionar los recursos necesarios para desarrollar, implementar y cumplir su programa de inocuidad alimentaria?	<input type="checkbox"/>
REQUISITOS GENERALES DE DOCUMENTACIÓN	La organización debe asegurar que los registros estén disponibles para demostrar que la organización está cumpliendo con el sistema de inocuidad alimentaria, que incluye todos los requisitos normativos pertinentes y de inocuidad alimentaria de clientes.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay registros disponibles para apoyar el cumplimiento de la organización con el sistema de inocuidad alimentaria que incluya requisitos normativos y de clientes que sean aplicables?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un procedimiento para el control documental?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización ha establecido plazos para la retención de registros que cumpla con requisitos normativos o de los clientes?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con los permisos correspondientes para realizar sus operaciones?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE DISPOSITIVOS DE MEDICION Y SEGUIMIENTO	La organización debe identificar los dispositivos de medición y seguimiento esenciales para la inocuidad alimentaria, se asegurará de que estén calibrados y de que estén localizables conforme a una norma nacional o internacional reconocida.	<input type="checkbox"/>
	¿Están identificados, calibrados y localizables los dispositivos de medición y seguimiento esenciales para la inocuidad alimentaria y controlados de forma efectiva?	<input type="checkbox"/>
	¿Los laboratorios de tercería utilizados para la calibración de dispositivos o patrones utilizados están acreditados ante una entidad de acreditación?	<input type="checkbox"/>
FORMACIÓN	La organización debe asegurar que el personal esté adecuadamente formado en materia de inocuidad alimentaria y prácticas de acuerdo con sus responsabilidades laborales.	<input type="checkbox"/>
	¿Todo el personal clave relacionado con medidas de control hacia la inocuidad ha recibido capacitación y demuestra comprensión del impacto de sus actividades a la inocuidad?	<input type="checkbox"/>
GESTION DE QUEJAS	La organización debe atender de manera efectiva para la gestión de quejas de los clientes. Asegurar que existan acciones correctivas para el cumplimiento y hallazgos en inocuidad de los alimentos.	<input type="checkbox"/>
	¿Se documentan y dan seguimiento a las quejas hasta su cierre? ¿Tiene establecido un tiempo de respuesta para la atención de quejas?	<input type="checkbox"/>
	¿Se conservan los registros de todas las quejas?	<input type="checkbox"/>
COMPRAS	La organización debe controlar los procesos de compra para asegurarse de que las mercancías y los servicios son conformes a los requisitos por escrito.	<input type="checkbox"/>

	¿Las mercancías compradas y servicios suministrados externamente cumplen las especificaciones actuales y los acuerdos contractuales?	<input type="checkbox"/>
CULTURA DE INOCUIDAD	La organización debe asegurar que durante la implementación del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria se considere la cultura de la inocuidad	<input type="checkbox"/>
	¿Incluye el SGIA elementos de Cultura de inocuidad?	<input type="checkbox"/>
B. BUENAS PRACTICAS DE COMERCIALIZACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN		
HIGIENE PERSONAL	La organización debe garantizar la implementación de prácticas higiénicas adecuadas para todo su personal y visitantes. Dichas prácticas resultarán en una manipulación higiénica y en una entrega de mercancía segura a los clientes. Deberá seguirse la recomendación sobre higiene personal de la Comisión del Codex Alimentarius.	<input type="checkbox"/>
	¿Están implementados todos los requisitos de higiene personal y son aplicables a todas las personas pertinentes, contratistas y visitantes?	<input type="checkbox"/>
	¿Cumplen los requisitos de higiene personal con todos los requisitos legales, si procede?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementados procedimientos de comunicación para el personal, contratistas y visitantes que traten las acciones que han de llevarse a cabo en caso de una enfermedad infecciosa?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay una persona cualificada responsable de decidir si los individuos con una supuesta enfermedad pueden entrar en las zonas de almacenamiento o distribución y cómo se controla a estos individuos?	<input type="checkbox"/>
	Si se emplean EPP, ¿éstos se mantienen limpios e íntegros? ¿son inspeccionados para monitorear la integridad?	<input type="checkbox"/>
	¿La ropa y objetos personales se resguardan fuera de las áreas de almacenamiento o distribución?	<input type="checkbox"/>
	¿Las reglas de higiene incluyen la restricción de fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con la mercancía? ¿incluyen el evitar estornudar o toser sobre el producto?	<input type="checkbox"/>
	¿Todas las personas, contratistas y visitantes son conscientes de los requisitos de higiene personal y los cumplen?	<input type="checkbox"/>
ENTORNO DE LAS INSTALACIONES	Las instalaciones de la organización deben estar ubicadas y mantenidas para reducir el riesgo de contaminación y permitir el almacenamiento y distribución de las mercancías seguras y legales.	<input type="checkbox"/>
	¿Está la instalación ubicada, diseñada, construida y mantenida para garantizar la inocuidad alimentaria?	<input type="checkbox"/>
	¿Las puertas y ventanas de las áreas de almacenamiento y distribución están provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas?	<input type="checkbox"/>
	¿Está la instalación mantenida de forma efectiva, limpia y desinfectada para evitar contaminación física, química y microbiológica de la mercancía?	<input type="checkbox"/>
	¿La iluminación tiene una intensidad adecuada y está diseñada para garantizar que la práctica de almacenamiento y transporte sea efectiva?	<input type="checkbox"/>
	¿Las estructuras, superficies y materiales que entran en contacto con la mercancía son fáciles de mantener, están limpios y se desinfectan cuando sea apropiado?	<input type="checkbox"/>
	¿Los suelos y las zonas circundantes de la instalación se mantienen y están libres de residuos y de basura acumulada?	<input type="checkbox"/>
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	La organización se asegurará de que se mantengan normas adecuadas de limpieza y desinfección en todo momento y en todas las etapas de almacenamiento y distribución.	<input type="checkbox"/>
	¿Se documentan los procedimientos Implementados de limpieza y desinfección y son efectivos, incluyendo las actividades de verificación, para garantizar la limpieza de la instalación, de los servicios, transportes y de los equipos?	<input type="checkbox"/>
	¿Están claramente marcados los equipos de limpieza, utensilios y químicos, están almacenados en una zona separada alejada de las mercancías y son aptos para el uso previsto?	<input type="checkbox"/>
	¿Se utiliza personal cualificado y formado para la limpieza y desinfección?	<input type="checkbox"/>

CONTROL DE CONTAMINACIÓN DE MERCANCÍA	La organización se asegurará de que se implementen las instalaciones y procedimientos adecuados para minimizar el riesgo físico, químico o microbiológico de contaminación de las mercancías.	<input type="checkbox"/>
	La organización debe asegurar que se implementen las instalaciones y procedimientos adecuados para minimizar el riesgo físico, químico o microbiológico de contaminación de las mercancías.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementadas barreras físicas o procedimientos efectivos para reducir y evitar el riesgo de cualquier contaminación física, química o microbiológica potencial durante el almacenamiento y transporte de mercancías?	<input type="checkbox"/>
	¿Existen procedimientos, políticas o protocolos para el manejo de material quebradizo como vidrio, acrílicos, cerámica, etc.? ¿Realizan inspecciones de los artículos fragmentables?	<input type="checkbox"/>
	¿Existen un programa de control de alérgenos, controles durante el servicio de limpieza y sanitización en productos alérgenos?	<input type="checkbox"/>
	¿Tiene implementado un programa documentado de control de químicos? ¿Existe un lugar seguro y con acceso restringido para el almacenamiento de químicos? ¿El personal que maneja los químicos esta correctamente capacitado? ¿Hay soportes documentales de dicha capacitación?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE PLAGAS	La organización debe asegurar que hay controles implementados para reducir o eliminar el riesgo de infestación por plagas (incluyendo roedores, insectos y pájaros).	<input type="checkbox"/>
	¿Hay pruebas de infestación por plagas?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un programa de control de plagas efectivo?	<input type="checkbox"/>
	¿Lleva a cabo el programa de inspección una persona competente con una frecuencia adecuada y se tratan los resultados?	<input type="checkbox"/>
CALIDAD DEL AGUA	La organización debe asegurar de que la calidad del agua es apta para su uso previsto. Toda el agua utilizada en las operaciones de limpieza y saneamiento procederá de una fuente potable.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay procedimientos documentados implementados para evitar la contaminación cruzada del agua potable por agua no potable?	<input type="checkbox"/>
	¿Se dispone de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?	<input type="checkbox"/>
	¿Utilizan tratamientos para potabilización del agua?	<input type="checkbox"/>
	¿Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua están protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados? Se asegura que sólo se abren para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.	<input type="checkbox"/>
INSTALACIONES PARA EL PERSONAL	La organización debe asegurar que las instalaciones para el personal estén diseñadas y operadas para minimizar los riesgos de inocuidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>
	¿Se proporcionan vestuarios adecuados para el personal?	<input type="checkbox"/>
	¿Se proporcionan utensilios de limpieza accesibles y separados adecuadamente de las zonas de almacenamiento y transporte de la mercancía?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un área especial designada para los transportistas?	<input type="checkbox"/>
	¿Se proporcionan instalaciones para el lavado de manos y son adecuadas, accesibles y suficientes? Los baños cuentan como mínimo con: - agua potable, retrete, lavabo (puede ser de accionamiento manual), jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. - los depósitos para basura cuentan con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal;	<input type="checkbox"/>

	<p>- rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios;</p> <p>- están limpios y desinfectados y no se utilizan como bodega o para fines distintos para los que están destinados.</p> <p>¿La ventilación evita el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo?</p> <p>¿Se proporcionan comedores alejados de las zonas de almacenamiento y transporte?</p>	<input type="checkbox"/>
GESTIÓN DE RESIDUOS	La organización debe disponer de un programa para la recolección y eliminación de materiales residuales, de tal manera que no generen un impacto al medio ambiente ni un riesgo para la inocuidad alimentaria en las actividades de almacenamiento y transporte de mercancías.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay suficientes contenedores para el almacenamiento y eliminación de los residuos? ¿El establecimiento da salida periódicamente a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones?	<input type="checkbox"/>
	Los contenedores que están diseñados para los productos incomedibles, residuos o subproductos, ¿están marcados claramente y se utilizan adecuadamente?	<input type="checkbox"/>
	¿Cuenta con el servicio de recolección de residuos de forma tal que asegure no representen un riesgo de infestación de plagas e impacto ambiental? ¿No se observan desechos en pisos y patios?	<input type="checkbox"/>
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	La organización debe asegurar de que todas las mercancías sean almacenados y transportados en condiciones en las que se mantengan protegidas.	<input type="checkbox"/>
	¿Son las instalaciones construidas y adecuadas para el almacenamiento de las mercancías para protegerse de forma efectiva?	<input type="checkbox"/>
	¿Las mercancías son colocadas en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación? ¿Se colocan de tal manera que permita la circulación del aire?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un sistema de control de inventarios en el almacenamiento?	<input type="checkbox"/>
	¿Se tiene un procedimiento para el control y monitoreo de temperatura?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un procedimiento para asegurar que se mantiene la cadena de frío durante el almacenamiento y transporte? ¿se mantiene evidencia de los controles y monitoreo de temperaturas durante la logística de transporte, ej. informe lectura de termómetros, bitácoras de inspección de lectura, sistema de alertas, etc.?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un procedimiento de inspección y liberación de unidades de transporte?	<input type="checkbox"/>
USO DE LOGO	¿Durante las actividades de carga y descarga se revisan las mercancías para validar que se cumple con especificaciones, requisitos y condiciones de para mantener su integridad e inocuidad?	<input type="checkbox"/>
	La organización debe conocer y contar con una aprobación de Global Standards para el uso de logo de la certificación obtenida	<input type="checkbox"/>
	¿Conoce los requerimientos de uso de logos permitido por Global Standards?	<input type="checkbox"/>
	¿Se identifica que la organización utilice de manera correcta el logo de certificación?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE RIESGOS ALIMENTARIOS		
TAREAS PRELIMINARES	<p>La organización debe identificar y cumplir los requisitos normativos y de clientes relativos a las mercancías y familia de mercancías.</p> <p>Para todas las mercancías, se incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarea 1: establecer un equipo de inocuidad alimentaria multidisciplinar. • Tarea 2: describir las mercancías y familia de mercancías y las condiciones requeridas para el almacenamiento y distribución. • Tarea 3: describir el uso previsto de las mercancías e identificar al consumidor objetivo. • Tarea 4: describir todos los pasos dados para el almacenamiento y/o distribución en un diagrama de flujo de procesos. 	<input type="checkbox"/>

	• Tarea 5: comparar el diagrama de flujo del proceso con el proceso de almacenamiento y/o distribución para garantizar que sea preciso.	
	¿Ha identificado y cumplido la organización los requisitos normativos y de clientes relativos a las mercancías y familia de mercancías?	<input type="checkbox"/>
	¿Ha identificado y cumplido la organización los requisitos normativos y de clientes relativos a las mercancías y familia de mercancías? ¿Ha realizado el equipo con diferentes responsabilidades para la inocuidad alimentaria las tareas descritas en esta sección de la lista de verificación (tareas 2-5)? ¿El equipo cuenta con las competencias necesarias en inocuidad alimentaria y metodologías HACCP?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay una descripción de las mercancías y familia de mercancías y sus condiciones requeridas para el almacenamiento y distribución?	<input type="checkbox"/>
	¿Se ha descrito el uso previsto de las mercancías y se ha identificado al consumidor objetivo?	<input type="checkbox"/>
	¿Se han dado todos los pasos de los procesos para almacenar y/o distribuir mercancías descrito en un diagrama de flujo del proceso?	<input type="checkbox"/>
	¿Se ha comparado el diagrama de flujo del proceso para garantizar que refleja de forma precisa el proceso?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE ALERGENOS	La organización debe asegurar que hay implantadas medidas de control adecuadas para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un programa documentado para el control de alérgenos y para evitar la contaminación cruzada de mercancías en todas las etapas almacenamiento y distribución?	<input type="checkbox"/>
	¿Se trataron los reglamentos y los requisitos adecuados de los clientes en el desarrollo del programa de control de alérgenos?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementados procedimientos relativos a la limpieza y saneamiento de las superficies de contacto con las mercancías y son efectivas para eliminar todos los alérgenos potenciales de las superficies?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay un sistema claro de etiquetado que garantice una identificación continua de las mercancías por todas las etapas de almacenamiento y distribución?	<input type="checkbox"/>
DEFENSA ALIMENTARIA	La organización debe evaluar su capacidad para evitar la manipulación o contaminación intencionada de las mercancías y establecerá las medidas de control preventivo adecuadas.	<input type="checkbox"/>
	Cada establecimiento debe evaluar los supuestos riesgos para las mercancías por actos potenciales de sabotaje, vandalismo o terrorismo y deben implementarse medidas de protección proporcional. Un procedimiento debe ser implementado para el manejo de incidentes de seguridad. Este puede incluir, aunque no está limitado a: a) el diseño del edificio e infraestructura para prevenir la entrada ilegal; b) controles para el personal; c) control de la información confidencial; d) la seguridad de las zonas de almacenamiento; e) manejo de incidentes de seguridad. f) controles para los transportistas y unidades logísticas	<input type="checkbox"/>
	La evaluación de la seguridad del sitio se debe mantener actualizada. El personal deberá recibir capacitación en medidas de seguridad del sitio. Las medidas de protección definidas para la seguridad de las mercancías deben probarse. Y demostrar su efectividad.	
	La organización debe asegurar que existan controles para evaluar y retar al sistema de gestión ante el fraude alimentario	<input type="checkbox"/>

FRAUDE ALIMENTARIO	¿Existe un procedimiento de evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario para identificar la vulnerabilidad potencial y definir las medidas de mitigación del fraude alimentario?	<input type="checkbox"/>
---------------------------	--	--------------------------

GMP + HACCP COMMERCIALIZATION, STORAGE AND/OR DISTRIBUTION

A. SISTEMAS DE GESTION DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

ESPECIFICACIONES INCLUYENDO LA LIBERACIÓN DE LA MERCANCIA	La organización debe establecer un sistema de trazabilidad que permita la identificación de las mercancías. Los registros incluirán: • Registros de recepción de mercancía, inventarios y todo lo relevante a lo largo de la cadena de suministro. • Registros del comprador y del destino de entrega para las mercancías.	<input type="checkbox"/>
	¿Están disponibles las especificaciones para todas las mercancías (descripción de productos, condiciones de almacenamiento, etc.)?	<input type="checkbox"/>
	¿Las especificaciones están disponibles y actualizadas cumplen los requisitos pertinentes de seguridad, legislativos y de los clientes? ¿Se comunican con claridad los cambios en las especificaciones tanto interna como externamente?	<input type="checkbox"/>
	¿Asegura de forma efectiva que las mercancías cumplen las especificaciones?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay una persona designada con responsabilidad para controlar las especificaciones?	<input type="checkbox"/>
TRAZABILIDAD	La organización debe establecer un sistema de trazabilidad que permita la identificación de las mercancías. Los registros incluirán: • Registros de recepción de mercancía, inventarios y todo lo relevante a lo largo de la cadena de suministro. • Registros del comprador y del destino de entrega para las mercancías.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un sistema de trazabilidad documentado para las mercancías que cumpla los requisitos normativos y de los clientes?	<input type="checkbox"/>
	¿Están disponibles los registros que permiten la identificación de la mercancía en todas las etapas de la cadena de suministro: almacenamiento/inventario, etc.?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay procedimientos claros de etiquetado que garanticen una identificación continua de las mercancías todas las etapas de la cadena de suministro?	<input type="checkbox"/>
	¿Se prueba el sistema de trazabilidad al menos una vez al año? ¿El sistema de trazabilidad es completamente operacional y efectivo? ¿Se actualiza el sistema según corresponde y se mantienen registros	<input type="checkbox"/>
	Realizar un ejercicio de trazabilidad in situ para confirmación de los controles documentados	<input type="checkbox"/>
GESTION DE INCIDENTES EN LA INOCUIDAD ALIMENTARIA	La organización debe demostrar la capacidad para retirar y recuperar mercancía afectada, ponerse en contacto con los clientes pertinentes y mantener registros de estos incidentes.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un sistema de retiro documentado para sustraer del mercado aquella mercancía que no cumplen con los requerimientos? ¿El sistema de retiro de mercancía, incluye un equipo, tipos de emergencia, métodos, comunicación, informes de incidentes, la retirada y la recuperación de las mercancías? ¿Están disponibles los registros que incluyen información del tipo de mercancía, lote, distribución, cantidad de mercancía, razón de la pérdida, plan de acción y tiempo estimado de retiro, entre otros datos?	<input type="checkbox"/>

	¿El sistema es completamente operacional y efectivo?	
	¿Se registran y evalúan todos los incidentes para establecer su gravedad y el riesgo que suponen para el consumidor?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un sistema de gestión de incidentes documentado que trate los informes de incidentes, la retirada y la recuperación de mercancías?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un proceso documentado de comunicación a las partes interesadas en caso de un incidente de inocuidad alimentaria, incluyendo principalmente a los fabricantes y clientes de las mercancías?	<input type="checkbox"/>
	¿Este incluye la comunicación al organismo de evaluación de la conformidad?	
	¿El sistema de gestión de incidentes es revisado, probado y verificado al menos una vez al año?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE MERCANCIAS NO CONFORMES	La organización debe asegurar que cualquier mercancía que no sea conforme a los requisitos sea claramente identificado y controlado para evitar un uso o entrega inadecuada.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un procedimiento documentado para identificar y gestionar todas las mercancías disconformes?	<input type="checkbox"/>
	¿El control de mercancías disconformes está gestionado por personal competente?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un área segregada para mercancía no conforme?	<input type="checkbox"/>
ACCION CORRECTIVA	La organización debe asegurar que se tomen acciones correctivas tan pronto como sea posible para evitar la recurrencia de disconformidades.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay un procedimiento de acciones correctivas documentado para analizar cualquier reclamación e investigar disconformidades para evitar su recurrencia?	<input type="checkbox"/>
	¿Están identificadas las acciones correctivas (por ejemplo, liberación, cuarentena, destrucción) e implementadas de manera efectiva?	<input type="checkbox"/>
RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN	La organización debe asegurar que exista un compromiso de la dirección para proporcionar los recursos necesarios para desarrollar, implementar y cumplir su programa de inocuidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay pruebas de que la organización esté comprometido a proporcionar los recursos necesarios para desarrollar, implementar y cumplir su programa de inocuidad alimentaria?	<input type="checkbox"/>
	La organización debe establecer una estructura organizativa clara, con descripciones laborales, responsabilidades y relaciones de presentación de informes de al menos la plantilla cuyas actividades afecten a la inocuidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>
	¿Existe un organigrama actualizado que destaca la estructura empresarial disponible?	<input type="checkbox"/>
	¿Las responsabilidades relativas a la inocuidad alimentaria están documentadas, claramente definidas y disponibles legalmente, y se comunican a la plantilla?	<input type="checkbox"/>
REQUISITOS GENERALES DE DOCUMENTACIÓN	La organización debe asegurar que los registros estén disponibles para demostrar que la organización está cumpliendo con el sistema de inocuidad alimentaria, que incluye todos los requisitos normativos pertinentes y de inocuidad alimentaria de clientes.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay registros disponibles para apoyar el cumplimiento de la organización con el sistema de inocuidad alimentaria que incluya requisitos normativos y de clientes que sean aplicables?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un procedimiento para el control documental?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización ha establecido plazos para la retención de registros que cumpla con requisitos normativos o de los clientes?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con los permisos pertinentes para realizar sus operaciones?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE DISPOSITIVOS DE MEDICION Y SEGUIMIENTO	La organización debe identificar los dispositivos de medición y seguimiento esenciales para la inocuidad alimentaria, se asegurará de que estén calibrados y de que estén localizables conforme a una norma nacional o internacional reconocida.	<input type="checkbox"/>
	¿Están identificados, calibrados y localizables los dispositivos de medición y seguimiento esenciales para la inocuidad alimentaria y controlados de forma efectiva?	<input type="checkbox"/>
	¿Los laboratorios de tercería utilizados para la calibración de dispositivos o patrones utilizados están acreditados ante una entidad de acreditación?	<input type="checkbox"/>

	¿Se registran las acciones que se toman cuando se detecta que los dispositivos de medición y seguimiento están fuera de los límites especificados?	<input type="checkbox"/>
FORMACIÓN	La organización debe asegurar que el personal esté adecuadamente formado en materia de inocuidad alimentaria y prácticas de acuerdo con sus responsabilidades laborales.	<input type="checkbox"/>
	¿Todo el personal clave relacionado con medidas de control hacia la inocuidad ha recibido capacitación y demuestra comprensión del impacto de sus actividades a la inocuidad?	<input type="checkbox"/>
	La organización debe implementar un sistema para garantizar que todo el personal esté adecuadamente formado, instruido y supervisado en principios y prácticas de inocuidad alimentaria que correspondan a su trabajo.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un programa de formación de personal y está implementado de manera efectiva?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un programa de formación de HACCP?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay disponibles registros de formación adecuados?	<input type="checkbox"/>
	¿Se ha documentado e implementado un programa de formación complementaria?	<input type="checkbox"/>
GESTION DE QUEJAS	La organización debe atender de manera efectiva para la gestión de quejas de los clientes. Asegurar que existan acciones correctivas para el cumplimiento y hallazgos en inocuidad de los alimentos.	<input type="checkbox"/>
	¿Se documentan y dan seguimiento a las quejas hasta su cierre? ¿Tiene establecido un tiempo de respuesta para la atención de quejas?	<input type="checkbox"/>
	¿Se conservan los registros de todas las quejas?	<input type="checkbox"/>
ANÁLISIS DE MERCANCÍA (SI APLICA)	La organización debe implementar un programa para garantizar que se realiza un análisis sistemático de productos de las mercancías para cuestiones que se identifiquen como esenciales para la inocuidad alimentaria y para los requisitos legales, así como para las especificaciones de clientes. La organización debe asegurar que los métodos utilizados proporcionen resultados válidos (por ejemplo, mediante los procedimientos establecidos en ISO 17025 y/o métodos reconocidos por la industria).	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementados procedimientos de análisis para asegurarse de que se cumplen todos los requisitos de productos especificados, incluyendo los requisitos legales y especificaciones de clientes durante toda la vida útil de almacenamiento?	<input type="checkbox"/>
	¿Existen registros de análisis realizados a los productos de las mercancías o se cuenta con la documentación técnica del producto (certificados de calidad, certificados de origen, análisis microbiológicos, fisicoquímicos, análisis de metales, pesticidas, migración química, etc.)?	<input type="checkbox"/>
	¿Se utilizan los métodos, relevantes para la inocuidad alimentaria, para proporcionar resultados válidos (por ejemplo, mediante los procedimientos establecidos en ISO 17025 y/o métodos reconocidos por la industria)?	<input type="checkbox"/>
COMPRAS	La organización debe controlar los procesos de compra para asegurarse de que las mercancías y los servicios son conformes a los requisitos por escrito.	<input type="checkbox"/>
	¿Las mercancías compradas y servicios suministrados externamente cumplen las especificaciones actuales y los acuerdos contractuales?	<input type="checkbox"/>
APROBACIÓN DEL PROVEEDOR Y SEGUIMIENTO DEL CUMPLIMIENTO	La organización debe operar procedimientos para su aprobación y para el seguimiento continuado de todos sus proveedores cuyas mercancías o servicios puedan afectar a la inocuidad alimentaria. Se registrarán los resultados de las evaluaciones y de las acciones de seguimiento.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay documentado e implementado de forma efectiva un programa de aprobación del proveedor?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay un programa de seguimiento del proveedor documentado e implementado de manera efectiva, así como su evaluación de desempeño?	<input type="checkbox"/>
COMUNICACIÓN	La organización debe establecer un sistema de comunicación para informar a las partes interesadas sobre incidentes de inocuidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>

	¿Se cuenta con un proceso documentado de comunicación a las partes interesadas en caso de un incidente de inocuidad alimentaria?	<input type="checkbox"/>
	¿Este incluye la comunicación al organismo de evaluación de la conformidad?	
	¿Se tiene disponible y actualizada una lista de contactos clave para comunicación interna y externa?	<input type="checkbox"/>
	¿Están disponibles los registros que incluyen información del tipo de producto, lote, distribución, cantidad de producto, razón de la pérdida, plan de acción y tiempo estimado de retiro del producto, entre otros datos?	<input type="checkbox"/>
CULTURA DE INOCUIDAD	La organización debe asegurar que durante la implementación del sistema de gestión de la inocuidad alimentaria se considere la cultura de la inocuidad	<input type="checkbox"/>
	¿Incluye el SGIA elementos de Cultura de inocuidad?	<input type="checkbox"/>
BUENAS PRACTICAS DE COMERCIALIZACIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN		
	La organización debe garantizar la implementación de prácticas higiénicas adecuadas para todo su personal y visitantes. Dichas prácticas resultarán en una manipulación higiénica y en una entrega de mercancía segura a los clientes. Deberá seguirse la recomendación sobre higiene personal de la Comisión del Codex Alimentarius.	<input type="checkbox"/>
HIGIENE PERSONAL	¿Están Implementados todos los requisitos de higiene personal y son aplicables a todas las personas pertinentes, contratistas y visitantes?	<input type="checkbox"/>
	¿Cumplen los requisitos de higiene personal con todos los requisitos legales, si procede?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay Implementados procedimientos de comunicación para el personal, contratistas y visitantes que traten las acciones que han de llevarse a cabo en caso de una enfermedad infecciosa?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay una persona cualificada responsable de decidir si los individuos con una supuesta enfermedad pueden entrar en las zonas de almacenamiento o distribución y cómo se controla a estos individuos?	<input type="checkbox"/>
	Si se emplean EPP, ¿éstos se mantienen limpios e íntegros? ¿son inspeccionados para monitorear la integridad?	<input type="checkbox"/>
	¿La ropa y objetos personales se resguardan fuera de las áreas de almacenamiento o distribución?	<input type="checkbox"/>
	¿Las reglas de higiene incluyen la restricción de fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con la mercancía? ¿incluyen el evitar estornudar o toser sobre el producto?	<input type="checkbox"/>
	¿Todas las personas, contratistas y visitantes son conscientes de los requisitos de higiene personal, cambio de vestimenta de protección en zonas de trabajo específicas y los cumplen?	<input type="checkbox"/>
ENTORNO DE LAS INSTALACIONES	Las instalaciones de la organización deben estar ubicadas y mantenidas para reducir el riesgo de contaminación y permitir el almacenamiento y distribución de las mercancías seguras y legales.	<input type="checkbox"/>
	¿Está la instalación ubicada, diseñada, construida y mantenida para garantizar la inocuidad alimentaria?	<input type="checkbox"/>
	¿Las puertas y ventanas de las áreas de almacenamiento y distribución están provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas?	
	¿Está la instalación mantenida de forma efectiva, limpia y desinfectada para evitar contaminación física, química y microbiológica de la mercancía?	<input type="checkbox"/>
	¿La iluminación tiene una intensidad adecuada y está diseñada para garantizar que la práctica de inocuidad alimentaria sea efectiva?	<input type="checkbox"/>
	¿Las estructuras, superficies y materiales que entran en contacto con la mercancía son fáciles de mantener, están limpios y se desinfectan cuando sea apropiado?	<input type="checkbox"/>
	¿Los suelos y las zonas circundantes de la instalación se mantienen y están libres de residuos y de basura acumulada?	<input type="checkbox"/>
	La organización debe asegurar que se mantengan normas adecuadas de limpieza y desinfección en todo momento y en todas las etapas de almacenamiento y distribución.	<input type="checkbox"/>

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	¿Se documentan los procedimientos Implementados de limpieza y desinfección y son efectivos, incluyendo las actividades de verificación, para garantizar la limpieza de la instalación, de los servicios, transportes y de los equipos?	<input type="checkbox"/>
	¿Están claramente marcados los equipos de limpieza, utensilios y químicos, están almacenados en una zona separada alejada de las mercancías y son aptos para el uso previsto?	<input type="checkbox"/>
	¿Se utiliza personal cualificado y formado para la limpieza y desinfección?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE CONTAMINACIÓN DE MERCANCÍA	La organización debe asegurar que se implementen las instalaciones y procedimientos adecuados para minimizar el riesgo físico, químico o microbiológico de contaminación de las mercancías.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementadas barreras físicas o procedimientos efectivos para reducir y evitar el riesgo de cualquier contaminación física, química o microbiológica potencial durante el almacenamiento y transporte de mercancías?	<input type="checkbox"/>
	¿Existen procedimientos, políticas o protocolos para el manejo de material quebradizo como vidrio, acrílicos, cerámica, etc.?	<input type="checkbox"/>
	¿Realizan inspecciones de los artículos fragmentables?	<input type="checkbox"/>
	¿Existen un programa de control de alérgenos, controles durante el servicio de limpieza y sanitización en productos alérgenos?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE PLAGAS	¿Tiene implementado un programa documentado de control de químicos? ¿Existe un lugar seguro y con acceso restringido para el almacenamiento de químicos? ¿El personal que maneja los químicos esta correctamente capacitado? ¿Hay soportes documentales de dicha capacitación?	<input type="checkbox"/>
	La organización debe asegurar que hay controles implementados para reducir o eliminar el riesgo de infestación por plagas (incluyendo roedores, insectos y pájaros).	<input type="checkbox"/>
	¿Hay pruebas de infestación por plagas?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implantado un programa de control de plagas efectivo?	<input type="checkbox"/>
	¿Lleva a cabo el programa de inspección una persona competente con una frecuencia adecuada y se tratan los resultados?	<input type="checkbox"/>
CALIDAD DEL AGUA	¿Se tienen registros de fumigaciones realizadas a las unidades de transporte?	<input type="checkbox"/>
	La organización debe asegurar de que la calidad del agua es apta para su uso previsto. Toda el agua utilizada en las operaciones de limpieza y saneamiento procederá de una fuente potable.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay procedimientos documentados implementados para evitar la contaminación cruzada del agua potable por agua no potable?	<input type="checkbox"/>
	¿Se dispone de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?	<input type="checkbox"/>
	¿Utilizan tratamientos para potabilización del agua?	<input type="checkbox"/>
INSTALACIONES PARA EL PERSONAL	¿Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua están protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados? Se asegura que sólo se abren para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua.	<input type="checkbox"/>
	La organización debe asegurar que las instalaciones para el personal estén diseñadas y operadas para minimizar los riesgos de inocuidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>
	¿Se proporcionan vestuarios adecuados para el personal?	<input type="checkbox"/>
	¿Se proporcionan utensilios de limpieza accesibles y separados adecuadamente de las zonas de almacenamiento y transporte de la mercancía?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un área especial designada para los transportistas?	<input type="checkbox"/>
	¿Se proporcionan instalaciones para el lavado de manos y son adecuadas, accesibles y suficientes? Los baños cuentan como mínimo con: - agua potable, retrete, lavabo (puede ser de accionamiento manual), jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático.	<input type="checkbox"/>

	<ul style="list-style-type: none"> - los depósitos para basura cuentan con bolsa y tapadera oscilante o accionada por pedal; - rótulos o ilustraciones en donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de manos después del uso de los sanitarios; - están limpios y desinfectados y no se utilizan como bodega o para fines distintos para los que están destinados. <p>¿La ventilación evita el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo?</p>	
	¿Se proporcionan comedores alejados de las zonas de almacenamiento y transporte?	<input type="checkbox"/>
GESTION DE RESIDUOS	La organización debe disponer de un programa para la recolección y eliminación de materiales residuales, de tal manera que no generen un impacto al medio ambiente ni un riesgo para la inocuidad alimentaria en las actividades de almacenamiento y transporte de mercancías.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay suficientes contenedores para el almacenamiento y eliminación de los residuos? ¿El establecimiento da salida periódicamente a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones?	<input type="checkbox"/>
	Los contenedores que están diseñados para los productos incomedibles, residuos o subproductos, ¿están marcados claramente y se utilizan adecuadamente?	<input type="checkbox"/>
	¿Cuenta con el servicio de recolección de residuos de forma tal que asegure no representen un riesgo de infestación de plagas e impacto ambiental? ¿No se observan desechos en pisos y patios?	<input type="checkbox"/>
ALMACENAMIENTO Y TRASNPORTE	La organización debe asegurar de que todas las mercancías sean almacenados y transportados en condiciones en las que se mantengan protegidas.	<input type="checkbox"/>
	¿Son las instalaciones son construidas y adecuadas para el almacenamiento de las mercancías para protegerse de forma efectiva?	<input type="checkbox"/>
	¿Las mercancías son colocadas en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación? ¿Se colocan de tal manera que permita la circulación del aire?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un sistema de control de inventarios en el almacenamiento?	<input type="checkbox"/>
	¿Se tiene un procedimiento para el control y monitoreo de temperatura?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un procedimiento para asegurar que se mantiene la cadena de frío durante el almacenamiento y transporte? ¿se mantiene evidencia de los controles y monitoreo de temperaturas durante la logística de transporte, ej. informe lectura de termómetros, bitácoras de inspección de lectura, sistema de alertas, etc.?	<input type="checkbox"/>
	La organización debe asegurar que todas las mercancías sean almacenadas y transportadas en condiciones que se protejan. Todos los vehículos, incluyendo los vehículos contratados utilizados para el transporte de mercancías serán aptos para su fin previsto, se mantendrán en buenas condiciones y estarán limpios.	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un procedimiento de inspección y liberación de unidades de transporte y se lleva a cabo de forma efectiva?	<input type="checkbox"/>
	¿Durante las actividades de carga y descarga se revisan las mercancías para validar que se cumple con especificaciones, requisitos y condiciones de para mantener su integridad e inocuidad?	<input type="checkbox"/>
	¿Es adecuado el transporte de mercancías para minimizar el deterioro de estas mismas?	<input type="checkbox"/>
	¿Se utilizan los procesos de mantenimiento e higiene para los vehículos y equipos utilizados para la carga y descarga? ¿Se llevan a cabo de forma efectiva?	<input type="checkbox"/>
MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPO	La organización debe implementar un sistema de mantenimiento planificado, preventivo y correctivo para garantizar un nivel adecuado de inocuidad alimentaria en la instalación.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay establecido un programa de mantenimiento documentado?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un programa de mantenimiento efectivo?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un procedimiento de higiene y limpieza documentado para todas las actividades de mantenimiento?	<input type="checkbox"/>

	¿Son adecuados para su uso previsto todos los materiales, grasas o lubricantes utilizados para el mantenimiento y reparación?	<input type="checkbox"/>
USO DE LOGO	La organización debe conocer y contar con una aprobación de Global Standards para el uso de logo de la certificación obtenida	<input type="checkbox"/>
	¿Conoce los requerimientos de uso de logos permitido por Global Standards?	<input type="checkbox"/>
	¿Se identifica que la organización utilice de manera correcta el logo de certificación?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE RIESGOS ALIMENTARIOS		
TAREAS PRELIMINARES	La organización debe identificar y cumplir los requisitos normativos y de clientes relativos a las mercancías y familia de mercancías. Para todas las mercancías, se incluirá lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Tarea 1: establecer un equipo de inocuidad alimentaria multidisciplinar. • Tarea 2: describir las mercancías y familia de mercancías y las condiciones requeridas para el almacenamiento y distribución. • Tarea 3: describir el uso previsto de las mercancías e identificar al consumidor objetivo. • Tarea 4: describir todos los pasos dados para el almacenamiento y/o distribución en un diagrama de flujo de procesos. • Tarea 5: comparar el diagrama de flujo del proceso con el proceso de almacenamiento y/o distribución para garantizar que sea preciso. 	<input type="checkbox"/>
	¿Ha identificado y cumplido la organización los requisitos normativos y de clientes relativos a las mercancías y familia de mercancías?	<input type="checkbox"/>
	¿Ha realizado el equipo con diferentes responsabilidades para la inocuidad alimentaria las tareas descritas en esta sección de la lista de verificación (tareas 2-5)?	<input type="checkbox"/>
	¿El equipo cuenta con las competencias necesarias en inocuidad alimentaria y metodologías HACCP?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay una descripción de las mercancías y familia de mercancías y sus condiciones requeridas para el almacenamiento y distribución?	<input type="checkbox"/>
	¿Se ha descrito el uso previsto de las mercancías y se ha identificado al consumidor objetivo?	<input type="checkbox"/>
	¿Se han dado todos los pasos de los procesos para almacenar y/o distribuir mercancías descrito en un diagrama de flujo del proceso?	<input type="checkbox"/>
	¿Se ha comparado el diagrama de flujo del proceso para garantizar que refleja de forma precisa el proceso?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE ALERGENOS	La organización debe asegurar que hay implementadas medidas de control adecuadas para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.	<input type="checkbox"/>
	¿Hay implementado un programa documentado para el control de alérgenos y para evitar la contaminación cruzada de mercancías en todas las etapas almacenamiento y distribución?	<input type="checkbox"/>
	¿Se trataron los reglamentos y los requisitos adecuados de los clientes en el desarrollo del programa de control de alérgenos?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay Implementados procedimientos relativos a la limpieza y saneamiento de las superficies de contacto con las mercancías y son efectivas para eliminar todos los alérgenos potenciales de las superficies?	<input type="checkbox"/>
	¿Hay un sistema claro de etiquetado que garantice una identificación continua de las mercancías por todas las etapas de almacenamiento y distribución?	<input type="checkbox"/>
DEFENSA ALIMENTARIA	La organización debe evaluar su capacidad para evitar la manipulación o contaminación intencionada de las mercancías y establecerá las medidas de control preventivo adecuadas.	<input type="checkbox"/>
	Cada establecimiento debe evaluar los supuestos riesgos para las mercancías en toda la cadena de suministro por actos potenciales de sabotaje, vandalismo o terrorismo y deben implementarse medidas de protección proporcional.	<input type="checkbox"/>

	<p>Un procedimiento debe ser implementado para el manejo de incidentes de inocuidad. Este puede incluir, aunque no está limitado a:</p> <p>a) el diseño del edificio e infraestructura para prevenir la entrada ilegal;</p> <p>b) controles para el personal;</p> <p>c) control de la información confidencial;</p> <p>d) la seguridad de las zonas de almacenamiento;</p> <p>e) manejo de incidentes de inocuidad.</p> <p>f) controles para los transportistas y unidades logísticas</p> <p>La evaluación de la seguridad del sitio se debe mantener actualizada. El personal deberá recibir capacitación en medidas de seguridad del sitio.</p> <p>Las medidas de protección definidas para la seguridad de las mercancías deben probarse. Y demostrar su efectividad.</p>	
FRAUDE ALIMENTARIO	La organización debe asegurar que existan controles para evaluar y retar al sistema de gestión ante el fraude alimentario	<input type="checkbox"/>
	¿Existe un procedimiento de evaluación de la vulnerabilidad al fraude alimentario para identificar la vulnerabilidad potencial y definir las medidas de mitigación del fraude alimentario?	<input type="checkbox"/>
	¿Se aplica y mantiene eficazmente el procedimiento?	<input type="checkbox"/>
	¿Existe un plan documentado contra el fraude alimentario que establezca medidas específicas para mitigar los riesgos para la salud pública derivados de la vulnerabilidad al fraude alimentario identificada?	<input type="checkbox"/>
HACCP	<p>La organización debe llevar a cabo un análisis de riesgos de sus procesos de almacenamiento y/o distribución como un paso mínimo para determinar si hay riesgos asociados a la mercancía.</p> <p>La organización utilizará la herramienta de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) para llevar a cabo esta evaluación.</p> <p>Si los riesgos se identifican dentro del proceso de almacenamiento y/o distribución, se espera que la organización tome las medidas oportunas para desarrollar un plan de HACCP que cumpla los 7 principios reflejados dentro del Codex Alimentarius.</p>	<input type="checkbox"/>
	Principio 1: ¿Se ha llevado a cabo un análisis de riesgos para cada paso del proceso en el almacenamiento y/o distribución de sus mercancías?	<input type="checkbox"/>
	¿Dirigió el análisis de riesgos un equipo competente?	<input type="checkbox"/>
	Principio 2: Si el análisis de riesgos indica cualquier riesgo significativo no minimizado o eliminado por las Buenas Prácticas de Almacenamiento y Distribución que están presentes en el proceso de almacenamiento y/o distribución, ¿se identifican como Puntos Críticos de Control (PCC)?	<input type="checkbox"/>
	Principio 3: ¿Están establecidos los Límites Críticos para cada PCC?	<input type="checkbox"/>
	Principio 4: ¿Hay establecidos procedimientos de seguimiento para cada PCC?	<input type="checkbox"/>
	¿Están Implementados de forma efectiva los PCC?	<input type="checkbox"/>
	Principio 5: ¿Se han establecido acciones correctivas para cada PCC en caso de que se excedan los límites críticos?	<input type="checkbox"/>
	Principio 6: ¿Se han establecido procedimientos de verificación?	<input type="checkbox"/>
	¿Se han implantado de forma efectiva procedimientos de verificación?	<input type="checkbox"/>
	Principio 7: ¿Se ha establecido un registro de mantenimiento y documentación para procedimientos de HACCP?	<input type="checkbox"/>
	¿Se han implementado de manera efectiva los procedimientos relacionados con el HACCP y con el mantenimiento de registros y documentación?	<input type="checkbox"/>

	¿Las medidas de control (PCC) han sido validadas por el equipo de inocuidad para asegurar que cumplen los resultados previstos?	<input type="checkbox"/>
--	---	--------------------------