

GUIA DE AUDITORIA

GLOBAL FOOD SAFETY PROGRAM

TIPO DE CERTIFICACIÓN

- GMP Certification Program

SECTOR

- Cleaning and Sanitization Services

GMP Cleaning & Sanitization Services

A. Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria

ESPECIFICACIONES INCLUYENDO LA LIBERACIÓN DEL SERVICIO	La organización debe asegurar que las especificaciones de la unidad de servicio sean adecuadas, correctas y aseguren el cumplimiento de lo relacionado con la inocuidad, legislación y requerimientos del cliente. La organización debe preparar e implementar procedimientos de liberación de servicios.	<input type="checkbox"/>
	¿Están disponibles las especificaciones para la liberación del servicio de limpieza y sanitización (que incluya descripción del servicio, métodos, instrucciones, etc.)?	<input type="checkbox"/>
	¿Las especificaciones disponibles y actualizadas cumplen los requisitos pertinentes de inocuidad, legislativos y de los clientes?	<input type="checkbox"/>
	¿Se comunican con claridad los cambios en las especificaciones tanto interna como externamente?	<input type="checkbox"/>
	¿Existe un procedimiento documentado e implementado para la liberación de servicio, indica claramente los criterios y parámetros de liberación?, ¿Asegura de manera efectiva que el servicio cumpla con la especificación?	<input type="checkbox"/>
TRAZABILIDAD	¿Hay una persona designada con responsabilidad para controlar las especificaciones?	<input type="checkbox"/>
	La organización debe establecer un sistema de rastreabilidad que permita realizar la identificación del servicio de limpieza y sanitización proporcionado. Registros de los productos químicos, insumos de limpieza, monitoreo de parámetros. Registros de comprador y liberaciones de servicio.	<input type="checkbox"/>
	¿Se encuentran disponibles los registros que permiten la correcta identificación de la liberación de un servicio incluidos la unidad de transporte, tipo de servicio, productos químicos, insumos de limpieza, parámetros de acuerdo con la liberación, quién realizó, etc.?	<input type="checkbox"/>
	¿Se prueba el sistema de trazabilidad una vez al año? ¿Se actualiza el sistema según corresponde y se mantienen registros?	<input type="checkbox"/>
GESTIÓN DE INCIDENTES EN EL SERVICIO	Realizar un ejercicio de trazabilidad in situ para confirmación de los controles documentados	<input type="checkbox"/>
	La organización debe demostrar la capacidad para gestionar adecuadamente cualquier incidente relacionado al servicio de limpieza y sanitización prestado, ponerse en contacto con los clientes pertinentes y mantener registros de estos incidentes.	<input type="checkbox"/>
	¿Se mantiene un registro de incidentes?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un proceso documentado de comunicación a las partes interesadas en caso de un incidente que afecte a la inocuidad alimentaria? ¿Este incluye la comunicación al organismo de evaluación de la conformidad?	<input type="checkbox"/>
ACCIÓN CORRECTIVA	La organización debe asegurar de 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, reelaboración, cuarentena, rechazo/eliminación) 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 servicios de limpieza y sanitización que afecten a la 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 servicios de limpieza y sanitización que afecten a la inocuidad alimentaria?	<input type="checkbox"/>
REQUISITOS GENERALES DE DOCUMENTACIÓN	La organización debe asegurar que se encuentran disponibles registros para demostrar que cumple con el Sistema de inocuidad de los alimentos que incluyen todas las regulaciones y requerimientos de inocuidad de los clientes	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un procedimiento para el control documental?	<input type="checkbox"/>
	¿Los registros que soportan el cumplimiento de la organización con el sistema de inocuidad de los alimentos están disponibles?, ¿incluyen todos los requerimientos regulatorios y del cliente que pueden aplicar?	<input type="checkbox"/>
	¿Se establecieron periodos de tiempo para la conservación de registros que cumplan con los requerimientos regulatorios y del cliente?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con los permisos correspondientes para realizar la actividad y prestación del servicio?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE DISPOSITIVOS DE MEDICIÓN Y DE SEGUIMIENTO	Deben ser confiables todos los dispositivos de medición y monitoreo críticos para el servicio de limpieza y sanitización prestado que afecte la inocuidad de los alimentos y requerimientos regulatorios.	<input type="checkbox"/>
	¿Son confiables y están calibrados los dispositivos de medición y monitoreo críticos para la prestación del servicio de limpieza y sanitización que afecte la inocuidad de los alimentos y requerimientos regulatorios (p.ej. equipos de dosificación de químicos, validación de métodos, retos microbianos)?	<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 todo el personal esté entrenado correctamente en lo relacionado con los servicios de limpieza y sanitización que afecten inocuidad de los alimentos y prácticas relacionadas con sus responsabilidades laborales.	<input type="checkbox"/>
	¿Todo el personal clave relacionado con medidas de control hacia el servicio de limpieza y sanitización que impacte la inocuidad ha recibido capacitación y demuestra comprensión del impacto de sus actividades?	<input type="checkbox"/>
GESTIÓN 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 los servicios de limpieza y sanitización que impactan 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 LA UNIDAD DE TRANSPORTE* (En caso de aplicar)	La organización debe implementar un programa para asegurar que el análisis de la Unidad de transporte, utensilios, equipos y productos químicos se utilicen sistemáticamente para problemas que se identifiquen como críticos para la inocuidad de los alimentos y requerimientos legales, así como para las especificaciones del cliente. La organización debe asegurar que los métodos utilizados presenten resultados válidos (ej. Por procedimientos establecidos en ISO 17025 y/o métodos reconocidos por la industria).	<input type="checkbox"/>
	¿Existen procedimientos de análisis para asegurar el cumplimiento de todos los requerimientos específicos de Unidad de transporte, incluyendo requerimientos legales y especificaciones del cliente? ¿La frecuencia de análisis en el programa se actualiza de acuerdo con los resultados obtenidos?	<input type="checkbox"/>

	¿Se utilizan métodos para validar resultados de los análisis involucrados en la inocuidad de los alimentos, (ej. Procedimientos establecidos en ISO 17025 y/o métodos reconocidos por la industria)? ¿Los laboratorios de tercera utilizados están acreditados ante una entidad de acreditación?	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un programa de microbiología que contempla análisis de superficies vivas e inertes incluyendo el Interior de los tanques cisterna, interior de las mangueras conectoras, personal que opera estas conexiones?	<input type="checkbox"/>
B. BUENAS PRACTICAS DE SERVICIO (BPS)		
HIGIENE PERSONAL	La organización debe asegurar la implementación de prácticas adecuadas de higiene para todo su personal y visitantes. Estas prácticas resultaran en el manejo sanitario y entrega de Unidad de transportes, equipos y/o instalaciones inocuas a los clientes.	<input type="checkbox"/>
	¿Existen requerimientos documentados de higiene personal y son aplicables para todo el personal? Así como contratistas y visitantes relacionados.	<input type="checkbox"/>
	¿Los requerimientos de higiene personal cumplen y están alineados con los requerimientos legales? ¿Con qué frecuencia son revisados estos requerimientos en el personal? ¿Se encuentra documentada dicha revisión?	<input type="checkbox"/>
	¿Existen lineamientos y procedimientos de comunicación para el personal, contratistas y visitantes sobre las acciones a tomar en caso de presentarse con enfermedades infecciosas? ¿Cómo son controladas dichas personas?	<input type="checkbox"/>
ENTORNO DE INSTALACIONES	Las instalaciones de la organización deben estar situadas y mantenerse de tal manera que reduzcan el riesgo por contaminación y permitan el servicio de limpieza y sanitización de Unidad de transportes, equipos y/o instalaciones, etc. inocuos y legales.	<input type="checkbox"/>
	¿La instalación está ubicada, diseñada, construida y mantenida para garantizar las condiciones higiénica e inocua de la Unidad de transporte, equipos y/o instalaciones donde se realice el servicio?	<input type="checkbox"/>
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	La organización debe asegurar que se conserven los estándares de limpieza y desinfección adecuados en todo momento y en todas las etapas.	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un programa maestro de limpiezas que involucre tanto el tipo de servicio, como equipo de apoyo (mangueras, conectores, etc.) así como instalaciones, patios, baños etc. (Cuando aplique) ¿Tiene un procedimiento y/o fichas técnicas documentadas para realizar el lavado y desinfección del tipo de servicio? ¿Existen formatos de registro de estas limpiezas?	<input type="checkbox"/>
	¿Cuenta con información de la unidad de servicio para conocer su uso previo al lavado?	<input type="checkbox"/>
	¿Dispone de los soportes sobre los químicos de limpieza, esto es, fichas técnicas, hojas de seguridad, certificados de calidad, retos microbianos de los químicos de limpieza, validación del grado alimenticio?	<input type="checkbox"/>
	¿Dispone de algún procedimiento de liberación de estas limpiezas? ¿Realiza la liberación de las limpiezas apoyado en un resultado cuantitativo, es decir con iluminómetros o tiras para verificar la correcta limpieza de los tanques?	<input type="checkbox"/>
	¿El personal que realiza la limpieza y desinfección, está calificado y capacitado?	<input type="checkbox"/>
CONTROL DE CONTAMINACIÓN CRUZADA	La organización debe contar con los controles necesarios para prevenir, controlar y detectar la contaminación durante las actividades de limpieza y sanitización de los equipos, unidades de transporte e instalaciones, estas contaminaciones pueden ser físicas, químicas alergénicas y microbiológicas.	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con controles para prevenir la contaminación microbiológica de acuerdo con el análisis de riesgo?	<input type="checkbox"/>

	¿Se cuenta con un programa de microbiología que contempla análisis de superficies vivas e inertes? ¿La frecuencia de análisis en el programa se actualiza de acuerdo con los resultados obtenidos? ¿Se utilizan métodos para validar resultados de los análisis involucrados en la inocuidad de los alimentos, (ej. Procedimientos establecidos en ISO 17025 y/o métodos reconocidos por la industria)? ¿Los laboratorios de tercería utilizados están acreditados ante una entidad de acreditación?	<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?	
	¿Existen un programa de control de alérgenos, controles durante el servicio de limpieza y sanitización en productos alérgenos?	
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 existan controles para reducir o eliminar el riesgo de infestación por plagas (incluyendo roedores, insectos y aves).	<input type="checkbox"/>
	¿Existe evidencia de alguna infestación por plagas?	<input type="checkbox"/>
	¿Existe un programa efectivo para el control de plagas y cumple con requisitos legales?	<input type="checkbox"/>
	¿El programa contempla controles adecuados que eviten la contaminación de la Unidad de servicio? Por ejemplo, procedimientos de segregación y limpieza pre y post aplicación de agentes químicos	<input type="checkbox"/>
CALIDAD DEL AGUA	¿El programa de inspección es ejecutado por una persona competente con la frecuencia adecuada y se atienden los hallazgos?	<input type="checkbox"/>
	La organización debe asegurar que la calidad del agua que entra en contacto con la unidad de transporte, equipos e instalaciones es adecuada para su uso.	<input type="checkbox"/>
	¿Existen procesos para asegurar la calidad del agua?	<input type="checkbox"/>
	¿Existen procedimientos y/o mecanismos documentados para prevenir la contaminación cruzada de agua potable con algún agente físico, químico o microbiológico?	<input type="checkbox"/>
	¿El pozo o cisterna de almacenamiento del que se obtiene el agua tiene acceso restringido, además de estar protegido con una barrera física para impedir actos mal intencionados para el servicio?	<input type="checkbox"/>
	¿Cuenta con certificados sobre el análisis completo del agua de acuerdo con la normatividad aplicable (ej. en México, NOM-127-SSA1-2021)?	<input type="checkbox"/>
INSTALACIONES PARA EL PERSONAL	¿Existe un calendario que programe dichos análisis? Indicar frecuencia establecida.	<input type="checkbox"/>
	La organización debe asegurar que las instalaciones para el personal estén diseñadas y sean operadas para minimizar los riesgos para la inocuidad alimentaria.	<input type="checkbox"/>
	¿Existen vestidores adecuados para el personal?	<input type="checkbox"/>
	¿Los baños en operación son accesibles y están separados correctamente de las áreas servicio de limpieza y sanitización? Cuando aplique	<input type="checkbox"/>
GESTIÓN DE RESIDUOS	¿Son suficientes, adecuadas y accesibles las instalaciones para el lavado de manos? Cuando aplique	<input type="checkbox"/>
	La organización debe gestionar los residuos de tal manera que no generen un impacto al medio ambiente ni un riesgo para la inocuidad alimentaria en las actividades derivadas del servicio de limpieza y sanitización suministrado.	<input type="checkbox"/>

	¿Se cuenta con un procedimiento que especifique los controles para el almacenamiento adecuado de productos químicos, utensilios, etc.?	<input type="checkbox"/>
	¿Están construidas y mantenidas las instalaciones para proteger las unidades de transporte a las que se brinda el servicio, así como los insumos de limpieza, utensilios, etc. de cualquier tipo de contaminación durante su almacenamiento y resguardo?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un sistema para el control de inventario en los insumos utilizados en la prestación del servicio de limpieza y sanitización (p.ej. PEPS, FIFO)?	<input type="checkbox"/>
ALMACENAMIENTO	La organización debe asegurar que todos los insumos de limpieza y unidades de servicio sean almacenados y documentados cumpliendo con las condiciones de protección.	<input type="checkbox"/>
	¿Se cuenta con un procedimiento para el almacenamiento de productos químicos, utensilios, etc?	<input type="checkbox"/>
	¿Están construidas las instalaciones para el almacenamiento de unidades de servicio con la finalidad de proteger los insumos de limpieza, utensilios, etc. de cualquier tipo de contaminación durante su almacenamiento y resguardo?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización cuenta con un sistema para el control de inventario (p.ej. PEPS, FIFO)?	<input type="checkbox"/>
MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPO	La organización debe implementar un sistema para el mantenimiento programado, preventivo y correctivo con el fin de asegurar un nivel adecuado de inocuidad en las instalaciones.	<input type="checkbox"/>
	¿Existe un programa de mantenimiento documentado para las instalaciones y los equipos para el servicio de limpieza y sanitización (equipos de dosificación, equipos de limpieza, tanques, mangueras, conexiones, etc.)?	<input type="checkbox"/>
	¿Tiene implementado un programa de mantenimiento efectivo? ¿Existen registros que reflejen su cumplimiento? ¿Se verifica que los equipos no cuenten con oxidación, acumulación de materia orgánica o algún tipo de contaminante? ¿Con qué frecuencia? ¿Se documenta esta revisión?	<input type="checkbox"/>
	¿Existe un procedimiento documentado e implementado de higiene y liberación para todas las actividades de mantenimiento?	<input type="checkbox"/>
	¿Todos los materiales, grasas o lubricantes utilizados para mantenimiento y reparación son aprobados para su uso en plantas de alimentos?	<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"/>
C. CONTROL DE RIESGOS ALIMENTARIOS		
TAREAS PRELIMINARES (En caso de aplicar)	<p>La organización debe identificar y cumplir los requisitos normativos y de clientes relativos al servicio y tipo de servicio.</p> <p>Para todos los servicios, se incluirá lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tarea 1: establecer un equipo de inocuidad alimentaria multidisciplinar. • Tarea 2: describir el servicio y el tipo de servicio (incluyendo productos o insumos químicos, métodos, equipo) y las condiciones requeridas para la realización del servicio. • Tarea 3: describir el uso previsto del servicio e identificar al consumidor objetivo. • Tarea 4: describir todos los pasos dados para realizar el servicio en un diagrama de flujo de procesos. 	<input type="checkbox"/>

	• Tarea 5: comparar el diagrama de flujo del proceso con el proceso de servicio de limpieza y sanitización para garantizar que sea preciso.	
	¿Ha identificado y cumplido la organización los requisitos normativos y de clientes relativos al servicio?	<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?	
	¿Hay una descripción del servicio, incluyendo todos los productos o insumos químicos, métodos?	<input type="checkbox"/>
	¿Se ha descrito el uso previsto del servicio y se ha identificado al consumidor objetivo?	<input type="checkbox"/>
	¿Se han dado todos los pasos de los procesos para realizar el servicio 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"/>
HACCP (En caso de aplicar)	<p>La organización debe llevar a cabo un análisis de riesgos de sus procesos de servicio de limpieza y sanitización como un paso mínimo para determinar si hay riesgos asociados a su servicio prestado.</p> <p>La organización debe utilizar 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 servicio, 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 servicio de limpieza y sanitización?	<input type="checkbox"/>
	Principio 2: Si el análisis de riesgos indica cualquier riesgo significativo no minimizado o eliminado por las Buenas Prácticas de Servicio que están presentes en el proceso de servicio, ¿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 implementado 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 medias de control (PCC) han sido validadas por el equipo de inocuidad para asegurar que cumplen los resultados previstos?	<input type="checkbox"/>
	¿La organización ha implementado medidas de control específico para todos los pasos relevantes no identificados como PCC?	<input type="checkbox"/>