

MBC DO PR 001
REV.00
Febrero 2021



MB CERTIFICATION

México,S.C.

**PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA
CONFORMIDAD DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN**

México,S.C.

ELABORÓ: DIRECTOR DE OPERACIONES

REVISÓ Y AUTORIZÓ: DIRECTOR GENERAL

CONTENIDO

1.- OBJETIVO.....	3
2.- ALCANCE.....	3
3.- DEFINICIONES	3
4.- RESPONSABILIDADES.....	3
5.- DESARROLLO.....	3
6.- REFERENCIAS.....	8
7.- REGISTROS.....	8
8.- CONTROL DE CAMBIOS.....	8

1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para llevar a cabo la evaluación de cumplimiento de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, durante el ciclo de tres años que dura la vigencia de cada certificado. Mismos que serán evaluados en cada una de las auditorías a realizar.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica a los servicios de auditorías de Certificación, vigilancia y Renovación que brinda MB Certification, siendo regidos en lo general bajo las Normas ISO/TS 22003:2015 Requisitos para los organismos que realizan la auditoria y certificación de los Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos e ISO/IEC 17021-1:2015 Evaluación de la Conformidad- Requisitos para organismos de certificación de Sistemas de Gestión.

3. DEFINICIONES

N/A

4. RESPONSABILIDADES

Director de Operaciones.

- Asegura el cumplimiento de los lineamientos de este procedimiento.
- Asegurar que se cuente con las evidencias completas de las auditorías realizadas conforme a este lineamiento.

Auditor Líder.

- Llevar a cabo la planeación de la Auditoria , siguiendo los lineamientos de este procedimiento.

5. DESARROLLO

5.1 Programa de Auditoria.

MB Certificación desarrolla para cada cliente un programa de auditoría MBC DO PR 001 FO 001 para el ciclo completo de certificación, a fin de identificar claramente las actividades de auditoría que se requieren para demostrar que el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos del cliente cumple los requisitos de certificación, según las normas u otros documentos normativos elegidos (ISO 22000 o Esquema HACCP en sus versiones vigentes).

La aplicación del programa de auditoría para el ciclo de certificación debe abarcar todos los requisitos del sistema de gestión evaluado.

La determinación del programa de auditoría y cualquier modificación subsiguiente deben tener en cuenta el tamaño de la organización cliente, el alcance y la complejidad de su sistema de gestión de

la inocuidad de los alimentos, los productos y procesos, así como el nivel demostrado de eficacia del sistema de gestión y los resultados de auditorías previas.

Adicionalmente se debe tener en cuenta cuando se desarrolla o actualiza un programa de auditoría:

- Las quejas recibidas por el organismo de certificación sobre el cliente;
- Que sea una auditoría combinada, integrada o conjunta
- Los cambios en los requisitos de la certificación (actualización de las versiones vigentes por ejemplo);
- Cambios en los requisitos legales aplicables;
- Cambios en los requisitos de acreditación;
- Los datos del desempeño de la organización del cliente (por ejemplo, tipo y frecuencia de desviaciones de niveles de control de la inocuidad, PCC's y PPR's);
- Las preocupaciones de las partes interesadas pertinentes.

Cuando el cliente trabaje con turnos, las actividades que ocurran durante el trabajo de los turnos se deben considerar cuando se desarrolle el programa de auditoría y los planes de auditoría.

5.2 Ciclo de auditorías inicio y renovación y caducidad.

De conformidad con las normas ISO/TS 22003:2015 e ISO/IEC 17021-1:2015, el ciclo de certificación debe durar tres años y este debe desarrollarse mediante la programación de un ciclo de auditorías el cual debe incluir una auditoría inicial en dos etapas, auditorías de seguimiento en el primer y segundo año, y una auditoría de renovación en el tercer año antes de la caducidad de la certificación. El ciclo de certificación comienza con la decisión de la certificación o de la renovación de la certificación.

Mediante el formato MBC DO PR 001 FO 001 Programa de ciclo completo de 3 años, se evidencia el ciclo a tres años y se fortalece con el listado Tabla 1 donde se identifica los requisitos de la norma a auditar en cada auditoría del programa.

El auditor líder es responsable de complementar el programa de ciclos, indicando sitios evaluado (cuando Aplique) y la eficacia del sistema observada durante la auditoría.

El director de operaciones es responsable de verificar que se cuente con este registro lleno en cada expediente.

5.3 Auditorías de seguimiento.

Las auditorías de seguimiento deben realizarse al menos una vez al año, se recomienda como deseado cada 6 meses, excepto en los años de renovación de la certificación.

La fecha de la primera auditoría de seguimiento después de la certificación inicial no debe realizarse transcurridos más de 12 meses desde la fecha en que se tomó la decisión sobre la certificación.

Para la programación de las auditorías de seguimiento puede ser necesario ajustar la periodicidad para ajustarse a factores tales como la estacionalidad (Por ejemplo, ciclos productivos y ciclos de mantenimiento de un ingenio azucarero).

Cada año, durante las auditorías de seguimiento se debe revisar al menos:

- a) Auditorías internas y revisión por la dirección,
- b) Una revisión de las acciones tomadas sobre las no conformidades identificadas durante las auditorías previas,
- c) El tratamiento de las quejas, o recall generado por la organización a ser auditada.
- d) La eficacia del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en relación con el logro de los objetivos del cliente certificado,
- e) El progreso de las actividades planificadas dirigidas a la mejora continua,
- f) La continuidad en el control operativo,
- g) La revisión de cualquier cambio, y
- h) La utilización de marcas y/o cualquier otra referencia a la certificación

5.4 Auditorías de Transferencia.

Cuando MB tiene en cuenta una certificación ya otorgada al cliente y para las auditorías realizadas por otro organismo de certificación, MB obtiene y conserva evidencia suficiente, tal como informes y documentación sobre acciones correctivas, ante cualquier no conformidad.

Con base en la información obtenida, MB debe justificar y registrar cualquier ajuste al programa de auditoría existente y hacer seguimiento a la implementación realizada de las acciones correctivas correspondientes a las no conformidades previas.

Los elementos son determinados en función de un día auditor.

Tabla 1 Elementos sugeridos para revisar en cada auditoría del programa

ISO 22000:2018

Elemento	Certificación/ Renovación	Seguimiento 1	Seguimiento 2	Seguimiento 3	Seguimiento 4	Seguimiento 5
4.0 Contexto de la organización						
4.1 Comprensión de la organización y de su contexto.	✓		✓		✓	
4.2 Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas.	✓		✓		✓	
4.3 Determinación del alcance del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.	✓		✓		✓	
4.4 Sistema de gestión de inocuidad de los alimentos.	✓		✓		✓	
5.0 Liderazgo						
5.1 Liderazgo y compromiso.	✓	✓		✓		
5.2 Política.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5.3 Roles, responsabilidades y autoridades en la organización.	✓		✓		✓	

6.0 Planificación						
6.1 Acciones para abordar riesgos y oportunidades	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6.2 Objetivos del sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y planificación para lograrlos.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6.3 Planificación de los cambios.	✓		✓		✓	
7.0 Apoyo						
7.1 Recursos.	✓		✓		✓	
7.2 Competencia.	✓	✓		✓		✓
7.3 Toma de conciencia.	✓		✓		✓	
7.4 Comunicación.	✓		✓		✓	
7.5 Información documentada.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8.0 Operación						
8.1 Planificación y control operacional.	✓	✓		✓		✓
8.2 Programas de prerrequisitos (PPR).	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8.3 Sistema de trazabilidad.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8.4 Preparación y respuesta ante emergencias.	✓	✓		✓		✓
8.5 Control de peligros.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8.6 Actualización de la información que especifica los PPR y el plan de control de peligros.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8.7 Control del seguimiento y la medición.	✓	✓		✓		✓
8.8 Verificación relacionada con los PPR y el plan de control de peligros.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
8.9 Control de las no conformidades del producto y el proceso.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
9.0 Evaluación del desempeño						
9.1 Seguimiento, medición, análisis y evaluación.	✓	✓		✓		✓
9.2 Auditoría interna,	✓		✓		✓	
9.3 Revisión por la dirección,	✓		✓		✓	
10.0 Mejora						
10.1 No conformidad y acción correctiva.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10.2 Mejora continua.	✓			✓		✓
10.3 Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.	✓	✓		✓		✓
Revisión del uso de logo/ marca			✓		✓	
Confirmación de las categorías y sectores ISO 220003:2015, de la organización	✓	Ampliaciones y reducciones de alcance				
Auditorías Especiales.- Estas se realizarán en cualquier momento en que dura la vigencia del certificado, notificando a la Organización por escrito.						
Auditorías a corto Plazo	La finalidad es investigar quejas, respuesta a cambios y seguimiento ha certificado suspendidos, incidentes dentro las instalaciones o su periferia, situaciones de emergencia, en inocuidad alimentaria.					

HACCP

Elemento	Certificación/ Renovación	Seguimiento 1	Seguimiento 2	Seguimiento 3	Seguimiento 4	Seguimiento 5
Programa de Prerequisitos						
a) Construcción y Planos de edificios y servicios asociados.	✓	✓		✓		✓
b) Planos de instalaciones, incluyendo espacios de trabajo e instalaciones para los empleados.	✓		✓		✓	
c) Servicios de aire, agua, energía y otros servicios.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
d) Servicios de soporte, incluyendo disposición de residuos y agua residual.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
e) La disponibilidad de equipos y su accesibilidad para la limpieza, mantenimiento y mantenimiento preventivo.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
f) Gestión de los materiales comprados.	✓		✓		✓	
g) Medidas para la prevención de contaminación cruzada.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
h) Limpieza y sanitización.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
i) Control de plagas.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
j) Higiene del Personal.	✓	✓	✓	✓	✓	✓
k) Otros Aspectos considerados como apropiados.	✓		✓		✓	
Principios HACCP						
1. Análisis de Peligros	✓		✓		✓	
2. Determinación de los puntos Críticos de Control (PCC)	✓		✓		✓	
3. Establecimiento de los Límites de Control	✓		✓		✓	
4. Sistema de Vigilancia PCC	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5. Medidas correctivas	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6. Comprobación del Sistema HACCP	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7. Documentación (Procedimientos y Registros)	✓	✓		✓		✓
Sistema HACCP						
1. Formación del Equipo HACCP	✓		✓		✓	
2. Descripción del producto	✓		✓		✓	
3. Determinación del uso propuesto	✓		✓		✓	
4. Diagrama de Flujo	✓	✓		✓		✓
5. Confirmación in situ	✓	✓		✓		✓
6. Identificación de peligros y controles	✓		✓		✓	
7. Determinación de Puntos críticos de control	✓		✓		✓	
8. Establecimiento de límites de control	✓		✓		✓	

9. Vigilancia de PCC	✓	✓	✓	✓	✓	✓
10. Medidas correctivas	✓	✓	✓	✓	✓	✓
11. Procedimientos de Comprobación	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12. Documentación y Registro	✓	✓	✓	✓	✓	✓
13. Capacitación	✓		✓		✓	
Revisión del uso de logo/ marca			✓		✓	
Confirmación de las categorías y sectores de la cadena alimentaria de la organización	✓	Ampliaciones y reducciones de alcance				
Auditorías Especiales.- Estas se realizarán en cualquier momento en que dura la vigencia del certificado, notificando a la Organización por escrito.						
Auditorías a corto Plazo	La finalidad es investigar quejas, respuesta a cambios y seguimiento ha certificado suspendidos, .incidentes dentro las instalaciones o su periferia, situaciones de emergencia, en inocuidad alimentaria.					

6. REFERENCIAS.

- ✓ Ley de Infraestructura de la Calidad (en vigor desde el 30 de agosto de 2020)
- ✓ Reglamento de Metrología y Normalización (vigente hasta agosto 2021 en que sea expedido Reglamento de Ley de Infraestructura de la Calidad.
- ✓ ISO/IEC 17021-1:2015 “Evaluación de la Conformidad, Requisitos para los Organismos que realizan la Auditoria y la Certificación de Sistemas de Gestión”
- ✓ IAF MD10:2013 Documento obligatorio para la evaluación de la competencia de Organismo de Certificación de acuerdo con ISO/IEC17021:2011.
- ✓ ISO/TS 22003:2013 Requisitos para los organismos que realizan la auditoria y certificación de los Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria
- ✓ Sistema HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Inocuidad Alimentaria CODEX Alimentarius.

7. REGISTROS.

MBC DO PR 001 FO 001 Programa para el ciclo completo de certificación de tres años

8. CONTROL DE CAMBIOS.

Revisión	Descripción Del Cambio	Página	Fecha
00	Lineamiento de nueva creación	todas	Febrero 2021