

Lista de chequeo ISO 22000:2005			
Entrevistado			
Elaborado por		Fecha	
4. SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS			
Preguntas			
1	Se tiene definido el alcance del SGIA		
Si	☐	Observaciones	
No	☐		
2	Se especifica los productos o categoría de productos, los procesos y lugares de producción cubiertos por el SGIA		
Si	☐		
No	☐		
3	Se identifican, evalúan y controlan los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos para asegurarse que no dañen al consumidor		
Si	☐		
No	☐		
4	La organización se comunica a través de toda la cadena alimentaria, relativa a temas de inocuidad relacionados con sus productos		
Si	☐		
No	☐		

5	La organización comunica la información concerniente al desarrollo, la implementación y la actualización del SGIA a través de la organización,	
Si	☐	
No	☐	
6	La organización evalúa el SGIA	
Si	☐	
No	☐	
7	Se controlan los procesos contratados externamente para asegurarse que están conforme al SGIA	
Si	☐	
No	☐	
8	Se tiene identificado y documentado el control de procesos contratados externamente dentro del SGIA	
Si	☐	
No	☐	
9	¿La empresa cuenta con documentos ya sean registros, procedimientos documentados o declaraciones documentadas que ayuden al control y el desarrollo de las actividades diarias de la organización?	
Si	☐	
No	☐	

10	Se cuenta con los procedimientos documentados y registros requeridos por la norma? ¿cuáles?	
Si	☐	
No	☐	
11	Se cuenta con los documentos necesarios para asegurarse el eficaz desarrollo, implementación y actualización del SGIA	
Si	☐	
No	☐	
12	Se tiene implementado un control de documentos	
Si	☐	
No	☐	
13	Se asegura que los cambios propuestos se revisan para determinar sus efectos sobre la inocuidad de los alimentos y su impacto sobre el sistema	
Si	☐	
No	☐	
14	Se tiene un procedimiento documentado(o cualquier procedimiento así no este documentado) para control de documentos	
Si	☐	
No	☐	

15	(Dentro del procedimiento se incluye) Se aprueban los documentos antes de su emisión? ¿cómo?	
Si	☐	
No	☐	
16	(Dentro del procedimiento se incluye) Se revisan y actualizan los documentos? ¿cómo?	
Si	☐	
No	☐	
17	(Dentro del procedimiento se incluye) Los cambios y las revisiones en los documentos actuales están identificados?	
Si	☐	
No	☐	
18	(Dentro del procedimiento se incluye) Se aseguran que las versiones adecuadas están disponibles en el punto de uso?	
	☐	
	☐	
19	(Dentro del procedimiento se incluye) Se identifican los documentos externos y se controla su distribución	
Si	☐	
No	☐	

20	(Dentro del procedimiento se incluye) se previene el uso de documentos obsoletos y cómo se identifican	
Si	☐	
No	☐	
21	Se mantiene los registros como evidencia del funcionamiento del SGIA o de la empresa?	
Si	☐	
No	☐	
22	¿Se cuenta con un procedimiento documentado para definir los controles necesarios para la identificación, el almacenamiento, la protección, la recuperación, el tiempo de retención y disposición de los registros?	
Si	☐	
No	☐	
5 RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCION		
Preguntas		
23	Se evidencia el compromiso de la dirección en el desarrollo e implementación del SGIA	
Si	☐	
No	☐	
24	La inocuidad de los alimentos es apoyada por los objetivos del negocio	
Si	☐	
No	☐	

25	La alta dirección comunica a la organización la importancia de cumplir los requisitos legales, reglamentarios y del cliente en cuanto a la inocuidad de los alimentos	
Si	☐	
No	☐	
26	Está establecida la política de inocuidad de alimentos	
Si	☐	
No	☐	
27	Se llevan a cabo revisiones por la dirección	
Si	☐	
No	☐	
28	Se aseguran la disponibilidad de los recursos para el mantenimiento del SGIA	
Si	☐	
No	☐	
29	La alta dirección ha definido, documentado y comunicado las política de inocuidad de alimentos de la organización	
Si	☐	
No	☐	

30	La política es apropiada para la función que cumple la organización dentro de la cadena alimentaria	
Si	☐	
No	☐	
31	La política es conforme con los requisitos legales, reglamentarios y del cliente sobre la inocuidad de alimentos	
Si	☐	
No	☐	
32	La política se comunica, implementa y mantiene en todos los niveles de la organización	
Si	☐	
No	☐	
33	La política se revisa para su continua adecuación	
Si	☐	
No	☐	
34	La política es respaldada por objetivos medibles	
Si	☐	
No	☐	

35	La política incluye la comunicación de manera de adecuada	
Si	☐	
No	☐	
36	Se lleva a cabo la planificación del SGIA para cumplir con los requisitos de la norma y los objetivos de inocuidad	
Si	☐	
No	☐	
37	Se mantiene la integridad del SGIA cuando se planifican e implementan cambios en éste	
Si	☐	
No	☐	
38	Están definidas las responsabilidades y autoridades y son estas comunicadas dentro de SGIA	
Si	☐	
No	☐	
39	Se tiene identificado al personal designado con autoridad y responsabilidad para iniciar y registrar acciones del SGIA	
Si	☐	
No	☐	

40	Está designado un líder del equipo de inocuidad	
Si	☐	
No	☐	
41	El líder de equipo de inocuidad dirige y organizar su trabajo	
Si	☐	
No	☐	
42	El líder de equipo se asegura de la formación y educación pertinente de los miembros del equipo de inocuidad	
Si	☐	
No	☐	
43	El líder de equipo se asegura que se establezcan, implementen, mantengan y actualice el SGIA	
Si	☐	
No	☐	
44	Informa a la alta dirección sobre la eficacia y adecuación del SGIA	
Si	☐	
No	☐	

45	Se cuenta con disposiciones eficaces para comunicarse con los proveedores y contratistas, clientes y consumidores, auditorías legales y reglamentarias y otras organizaciones	
Si	☐	
No	☐	
46	Se mantienen los registros de las comunicaciones	
Si	☐	
No	☐	
47	Se tiene una persona designada con autoridad y responsabilidad para realizar estas comunicaciones	
Si	☐	
No	☐	
48	Se usa la información externa como entrada para la actualización del sistema y la revisión de la dirección	
Si	☐	
No	☐	
49	Se tiene disponibles los requisitos legales y reglamentarios y de los clientes relativos a la inocuidad de los alimentos	
Si	☐	
No	☐	

50	Se informa de manera oportuna al equipo de inocuidad los cambios	
Si	☐	
No	☐	
51	Se incluye esta información en la actualización del SGIA y es usada como información de entrada para la revisión de la dirección.	
Si	☐	
No	☐	
52	Se tiene establecido un intervalo para la revisión del SGIA por parte de la alta dirección	
Si	☐	
No	☐	
53	Se han evaluado las oportunidades de mejora y la necesidad de realizar cambios al SGIA por parte de la Alta Dirección	
Si	☐	
No	☐	
54	Se cuenta con registros de la revisión del sistema por parte de la Alta Dirección	
Si	☐	
No	☐	

55	Se tienen en cuenta las acciones de seguimiento de revisiones por la dirección previas	
Si	☐	
No	☐	
56	Se tienen en cuenta los resultados de las actividades de verificación	
Si	☐	
No	☐	
57	Se tiene en cuenta circunstancias cambiantes que pueden afectar la inocuidad de alimentos	
Si	☐	
No	☐	
58	Se tienen en cuenta situaciones de emergencia, accidentes y retirada de producto	
Si	☐	
No	☐	
59	Se tienen en cuenta la revisión de resultados de las actividades de actualización del sistema, las actividades de comunicación, auditorías externas o inspecciones, y los resultados de las revisiones	
Si	☐	
No	☐	

6. GESTIÓN DE RECURSOS		
Preguntas		
60	La organización establece los recursos necesarios para establecer, implementar, mantener y actualizar el SGIA	
Si	☐	
No	☐	
61	Es competente el equipo de inocuidad de alimentos y demás personal relacionado con la inocuidad de alimentos.	
Si	☐	
No	☐	
62	Se tienen los registros de competencia de asesores externos, y se define su autoridad y responsabilidad	
Si	☐	
No	☐	
63	Se ha identificado la competencia del personal relacionado con la inocuidad de alimentos	
Si	☐	
No	☐	
64	Se proporciona formación u otra acción para asegurarse que el personal tiene la competencia necesaria	
Si	☐	
No	☐	

65	El personal responsable de realizar el seguimiento, las correcciones y acciones correctivas del SGIA está formado	
Si	☐	
No	☐	
66	Se evalúa la implementación y eficacia de la formación del personal.	
Si	☐	
No	☐	
67	Se aseguran que el personal está consciente de la importancia de su trabajo dentro del SGIA (dentro de los procesos de inocuidad de los alimentos)	
Si	☐	
No	☐	
68	Se mantienen registros apropiados sobre la formación del personal	
Si	☐	
No	☐	
69	Se proporcionan los recursos adecuados para establecer y mantener la infraestructura necesaria para asegurar la inocuidad de los alimentos	
Si	☐	
No	☐	

70	Se proporcionan los recursos adecuados para establecer y mantener el ambiente de trabajo necesario para asegurar la inocuidad de los alimentos	
Si	☐	
No	☐	
PLANIFICACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS		
Preguntas		
71	Se desarrollan y planifican los proceso necesarios para la realización de productos inocuos	
Si	☐	
No	☐	
72	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar la probabilidad de introducir peligros para la inocuidad de los alimentos a través del ambiente de trabajo	
Si	☐	
No	☐	
73	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar la contaminación química, física o biológica de los productos, incluyendo la contaminación cruzada entre ellos	
Si	☐	
No	☐	
74	Se tienen implementados los PPR para ayudar a controlar los niveles de peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos en el producto y en el ambiente de elaboración	
Si	☐	
No	☐	

75	Los PPR son apropiados a las necesidades de la organización en relación a la inocuidad de los alimentos	
Si	☐	
No	☐	
76	Los PPR son apropiados al tamaño y al tipo de operación y a la naturaleza de los productos que se elaboran y/o manipulan	
Si	☐	
No	☐	
77	Los PPR están implementados a través del sistema de producción en su totalidad	
Si	☐	
No	☐	
78	Los PPR están aprobados por el equipo de inocuidad de alimentos	
Si	☐	
No	☐	
79	Los PPR cumplen con los requisitos legales y reglamentarios aplicable	
Si	☐	
No	☐	

80	Se ha considerado y utilizado toda la información apropiada para la selección y establecimiento de los PPR	
Si	☐	
No	☐	
81	Dentro de los PPR se han considerado la construcción y distribución de los edificios y las instalaciones relacionadas	
Si	☐	
No	☐	
82	Dentro de los PPR se ha considerado la distribución de los locales, incluyendo el espacio de trabajo y las instalaciones para los empleados	
Si	☐	
No	☐	
83	Dentro de los PPR se ha considerado el suministro de aire, agua, energía y otros servicios.	
Si	☐	
No	☐	
84	Dentro de los PPR se han considerado los servicios de apoyo, incluyendo la eliminación de desechos y las aguas residuales	
Si	☐	
No	☐	

85	El equipamiento es idóneo y accesible para limpieza reparación y mantenimiento	
Si	☐	
No	☐	
86	Existe programas de limpieza y desinfección	
Si	☐	
No	☐	
87	Existe programas de control de plagas	
Si	☐	
No	☐	
88	Existe programa de higiene personal	
Si	☐	
No	☐	
89	El personal que hace parte del equipo de inocuidad alimentaria posee el conocimiento y la experiencia requerida	
Si	☐	
No	☐	

90	Se tiene registros de la competencia del equipo de inocuidad de los alimentos	
Si	☐	
No	☐	
91	Se describen en documentos la materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	
Si	☐	
No	☐	
92	Se describen en documentos el origen de la materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	
Si	☐	
No	☐	
93	Se describen en documentos el método de producción	
Si	☐	
No	☐	
94	Se describen en documentos condiciones de almacenamiento de la materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	
Si	☐	
No	☐	

95	Se describen en documentos la preparación previa y manipulación de la materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	
Si	☐	
No	☐	
96	Se describen en documentos los criterios de aceptación o especificación de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto	
Si	☐	
No	☐	
97	Se describen las características del producto final en los documentos necesarios, para realización de análisis de peligros (nombre del producto composición, características biológicas, químicas, físicas; vida útil, embalaje, etiquetado, métodos de distribución)	
Si	☐	
No	☐	
98	Se describen en documentos el uso previsto de los productos	
Si	☐	
No	☐	
99	Se cuenta con diagramas de flujo para los productos o categorías de proceso.	
Si	☐	
No	☐	

100	Los diagramas incluyen la secuencia e interacción de todas las etapas del proceso	
Si	☐	
No	☐	
101	Los diagramas incluyen los procesos contratados externamente y el trabajo subcontratado	
Si	☐	
No	☐	
102	Los diagramas incluyen dónde se incorpora al flujo materias primas, ingredientes y productos intermedios	
Si	☐	
No	☐	
103	Los diagramas incluyen donde se reprocesa y se hace reciclado	
Si	☐	
No	☐	
104	Los diagramas incluyen donde salen o se eliminan productos finales, los productos intermedios, subproductos y los desechos	
Si	☐	
No	☐	

105	Se ha verificado la precisión de estos diagramas y se mantienen como registros	
Si	☐	
No	☐	
106	Se tiene descritas las medidas de control y los procedimientos que puedan influir en la inocuidad de los alimentos	
Si	☐	
No	☐	
107	Se tiene descritos los requisitos externos que pueden afectar la elección de las medidas de control	
Si	☐	
No	☐	
108	Se tiene esta información actualizada	
Si	☐	
No	☐	
109	Se ha llevado a cabo un análisis de peligros para determinar los peligros que necesitan ser controlados	
Si	☐	
No	☐	

110	Se tienen identificados todos los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos indicando las etapas donde se puede introducir este peligro	
Si	☐	
No	☐	
111	Se han identificado los peligros de las etapas procedentes y siguientes a la operación especificada	
Si	☐	
No	☐	
112	Se han identificado los peligros existentes en los equipos del proceso, servicios asociados y el entorno	
Si	☐	
No	☐	
113	Se han identificado peligros existentes en los eslabones precedentes y siguientes de la cadena alimentaria	
Si	☐	
No	☐	
114	Se ha determinado el nivel aceptable de peligro en el producto final, tomando en cuenta la legislación, los requisitos del cliente y el uso previsto	
Si	☐	
No	☐	

115	Se han determinado el nivel aceptable del peligro en los productos finales	
Si	☐	
No	☐	
116	El nivel aceptable tiene en cuenta los requisitos legales y reglamentarios	
Si	☐	
No	☐	
117	Esta registrado la justificación y el resultado de la determinación del nivel aceptable del peligro en el producto final	
Si	☐	
No	☐	
118	Se realiza una evaluación de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos	
Si	☐	
No	☐	
119	Se describe la metodología usada para la evaluación de los peligros	
Si	☐	
No	☐	

120	Se registran los resultados de la evaluación de peligros	
Si	☐	
No	☐	
121	Se ha realizado una evaluación de los peligros para determinar si su eliminación o reducción a niveles aceptables es esencial para la producción de alimentos inocuos	
Si	☐	
No	☐	
122	Se ha evaluado cada uno de los peligros de acuerdo a su posible severidad y probabilidad de ocurrencia	
Si	☐	
No	☐	
123	Se han seleccionado las medidas de control para los peligros identificados	
Si	☐	
No	☐	
124	Se ha revisado la eficacia de las medidas de control especificadas	
Si	☐	
No	☐	

125	Se han clasificado las medidas de control en PPR operativo o plan HACCP	
Si	☐	
No	☐	
126	Se ha descrito la metodología y los parámetros utilizados para describir la clasificación de las medidas de control y están descritos los resultados de la evaluación	
Si	☐	
No	☐	
127	Están los PPR operativos documentados	
Si	☐	
No	☐	
128	Existen procedimientos de seguimiento que demuestren que los PPR operativos están implementados	
Si	☐	
No	☐	
129	Existen registro del seguimiento	
Si	☐	
No	☐	

130	Existen correcciones y acciones correctivas en caso que hayan desviaciones	
Si	☐	
No	☐	
131	Esta claro la asignación de responsabilidades y autoridades en los PPR operativos	
Si	☐	
No	☐	
132	Existen registros de monitoreo de los PPR operativos	
Si	☐	
No	☐	
133	Se cuenta con un plan HACCP documentado	
Si	☐	
No	☐	
134	El plan APPCC cuenta con los Peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos a controlar en los PCC	
Si	☐	
No	☐	

135	El plan APPCC cuenta con las medidas de control	
Si	☐	
No	☐	
136	El plan APPCC cuenta con los limites críticos	
Si	☐	
No	☐	
137	El plan APPCC cuenta con los procedimientos de seguimiento	
Si	☐	
No	☐	
138	El plan APPCC cuenta con las correcciones y acciones correctivas a tomar si se superan los límites críticos	
Si	☐	
No	☐	
139	El plan APPCC cuenta con las responsabilidades y autoridades asignadas	
Si	☐	
No	☐	

140	El plan APPCC cuenta con registros del seguimiento	
Si	☐	
No	☐	
141	Se tienen identificados los puntos críticos de control para las medidas de control identificadas	
Si	☐	
No	☐	
142	Se tienen establecidos los límites críticos para cada PCC	
Si	☐	
No	☐	
143	Los límites críticos son medibles	
Si	☐	
No	☐	
144	Están documentados los motivos por que se eligieron estos límites críticos	
Si	☐	
No	☐	

145	Se tiene establecido un sistema de seguimiento para cada PCC para demostrar que está bajo control.	
Si	☐	
No	☐	
146	Consta el sistema de seguimiento con procedimientos, instrucciones y registros	
Si	☐	
No	☐	
147	Acciones efectuadas cuando los resultados del seguimiento superan los límites críticos	
Si	☐	
No	☐	
148	Se especifican las correcciones planificadas y las acciones correctivas a tomar cuando se superan los límites críticos	
Si	☐	
No	☐	
149	Se identifican las causas de la no conformidad, que parámetros se ponen bajo control y que se previene para que no vuelva a ocurrir	
Si	☐	
No	☐	

150	Se cuenta con un procedimiento documentado para la correcta manipulación de los productos potencialmente no inocuos	
Si	☐	
No	☐	
151	Se actualiza cuando es necesario las características del producto, uso previsto, diagrama de flujo, etapas del proceso y medidas de control	
Si	☐	
No	☐	
152	Se modifica cuando es necesario el plan HACCP y los PPR	
Si	☐	
No	☐	
153	La planificación de la verificación define el propósito, método, frecuencia y responsabilidad para las actividades de verificación.	
Si	☐	
No	☐	
154	Se registran los resultados de la verificación y se comunica al equipo de inocuidad de alimentos	
Si	☐	
No	☐	

155	Existe un formato de planificación para los métodos de operación de la organización	
Si	☐	
No	☐	
156	Se registran los resultados de la verificación y estos son comunicados	
Si	☐	
No	☐	
157	Se verifica la inocuidad del producto terminado	
Si	☐	
No	☐	
158	Se cuenta con un sistema de trazabilidad que identifique los lotes de materia prima, registros de procesamiento y entrega.	
Si	☐	
No	☐	
159	Se mantienen los registros de trazabilidad durante un periodo definido?	
Si	☐	
No	☐	

160	Los registros de trazabilidad están de acuerdo con los requisitos legales, reglamentarios y los del cliente?	
Si	☐	
No	☐	
161	Se asegura la organización que cuando se superan los límites críticos los productos afectados se identifican en lo que concierne a su uso y liberación?	
Si	☐	
No	☐	
162	¿Se cuenta con un procedimiento documentado que defina la identificación y evaluación de los productos finales afectados?	
Si	☐	
No	☐	
163	¿Se cuenta con un procedimiento documentado que defina la revisión de las correcciones implementadas?	
Si	☐	
No	☐	
164	Todas las correcciones son aprobadas por personas responsables y son registradas?	
Si	☐	
No	☐	

165	Se tiene definido el inicio de acciones correctivas cuando se superan los límites críticos	
Si	☐	
No	☐	
166	Se cuenta con un procedimiento documentado que especifique las acciones apropiadas para identificar y eliminar las causas de las no conformidades detectadas.?	
Si	☐	
No	☐	
167	Se registran las acciones correctivas	
Si	☐	
No	☐	
168	Se asegura la organización que el producto no conforme no regresa a la cadena alimentaria	
Si	☐	
No	☐	
169	Se tiene contemplado un procedimiento de retirada del producto	
Si	☐	
No	☐	

170	Se documentan los controles y respuestas derivadas, así como la autorización para tratar los productos potencialmente no inocuos	
Si	☐	
No	☐	
171	Se libera el producto no conforme cuando se tiene la evidencia necesaria que es inocuo	
Si	☐	
No	☐	
172	Se reprocesa o desecha de forma adecuada el producto identificado como no conforme	
Si	☐	
No	☐	
173	La organización cuenta con una persona designada para iniciar una recolecta y el personal responsable de llevarla a cabo	
Si	☐	
No	☐	
174	Se cuenta con un procedimiento documentado para notificar a las partes interesadas, definir la manipulación de los productos retirados y la secuencia de acciones por tomar	
Si	☐	
No	☐	

175	Se registra la causa, alcance y resultado de la retirada de producto para reportarlo a la alta dirección.	
Si	☐	
No	☐	
176	Se verifica y registra la eficiencia del programa de retirada de producto	
Si	☐	
No	☐	
VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SGIA		
Preguntas		
177	Se han implementado los procesos necesarios para validar las medidas de control y para verificar y mejorar el SGIA	
Si	☐	
No	☐	
178	Se ha validado que las medidas de control seleccionadas son capaces de alcanzar el control pretendido	
Si	☐	
No	☐	
179	Se ha validado que las medidas de control seleccionadas son eficaces y permiten asegurar el control de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos	
Si	☐	
No	☐	

180	Se demuestra que si los resultados de las validaciones no son satisfactorias se han modificado las medidas de control y has sido evaluadas de nuevo	
Si	☐	
No	☐	
181	Se proporciona evidencia que los métodos y los equipos de seguimiento y medición especificados son adecuados para asegurar el desempeño de los procedimientos de monitoreo y medición	
Si	☐	
No	☐	
182	Los equipos y métodos de medición se ajustan o reajustan cuando es necesario	
Si	☐	
No	☐	
183	Los equipos y métodos de medición son calibrados a intervalos planificados comparados con patrones de medición trazables.	
Si	☐	
No	☐	
184	Los equipos y métodos de medición se protegen contra el daño, el deterioro o ajustes que pueden invalidar la medición	
Si	☐	
No	☐	

184	Se cuenta con registros de las calibraciones y verificación del equipo de medición.	
Si	☐	
No	☐	
185	Se evalúa la validez de los resultados de las mediciones anteriores cuando se detecte una desviación en los equipos.	
Si	☐	
No	☐	
186	Se toman acciones adecuadas de los equipos de medición no conforme y para el producto afectado y se cuenta con los registros de esto	
Si	☐	
No	☐	
187	La organización lleva a cabo auditorias internas en intervalos planificados	
Si	☐	
No	☐	
188	Se planifica el programa de auditorias con base en la importancia de los procesos y las área a auditar y los resultados de auditorias previas.	
Si	☐	
No	☐	

189	Se tienen definidos los criterios de auditoria, alcance, frecuencia y metodología.	
Si	☐	
No	☐	
190	Se asegura la imparcialidad de la auditoria	
Si	☐	
No	☐	
191	Se toman las acciones pertinentes para eliminar las no conformidades detectadas y su causa	
Si	☐	
No	☐	
192	Se tienen actividades de seguimiento adecuadas para la verificación de las acciones tomadas	
Si	☐	
No	☐	
193	Se cuenta con un procedimiento documentado donde se definen las responsabilidades y requisitos para la planificación y realización de auditorias	
Si	☐	
No	☐	

194	El equipo de inocuidad de alimentos evalúa sistemáticamente los resultados individuales de la verificación planificada	
Si	☐	
No	☐	
195	La organización toma acciones en caso la verificación no demuestra conformidad con lo planificado, incluyendo la revisión de los procedimientos existentes	
Si	☐	
No	☐	
196	El equipo de inocuidad de alimentos analiza los resultados de las actividades de verificación, incluyendo los resultados de auditorías internas y externas	
Si	☐	
No	☐	
197	Se asegura la Alta Dirección que la organización mejora continuamente la eficacia del SGIA	
Si	☐	
No	☐	
198	Se asegura la Alta Dirección que el SGIA se actualiza continuamente	
Si	☐	
No	☐	

199	El equipo de inocuidad de alimentos evalúa a intervalos planificados el SGIA basándose en los elementos de entrada de la comunicación	
Si		
No		
200	Se registran e informan las actividades de actualización del SGIA como entrada para la revisión por la dirección	
Si		
No		