

**FORMATO DIAGNOSTICO FSSC22000**

FECHA VISITA:		HORA:	
EMPRESA:		TELÉFONO:	
DIRECCIÓN:		CIUDAD:	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:			
ATENDIDO POR:		CARGO:	
AUDITOR(ES):		CARGO:	

Califique los ítems de acuerdo al siguiente rango de calificaciones: 1. No cumple, 2. Parcialmente cumple, 3. Cumple o 4. Cumple completamente. (Si no Aplica, colocar 4)

N°	CRITERIOS DE AUDITORIA	M. INICIAL	M. INTERMEDIA	M. SALIDA	META / OBSERVACIONES
1. PROCESOS ESTRATÉGICOS		0	0	0	20
1	La empresa cuenta con análisis del contexto de la organización tales como DOFA, PESTEL y otros que permitan identificar el análisis interno y externo de la organización ISO 22000:2018 Numeral 4.1				MATRIZ DOFA
2	La empresa cuenta con mapa de procesos definido teniendo en cuenta los procesos estratégicos, misionales y de apoyo ISO 22000:2018 Numeral 4.1				MAPA DE PROCESOS
3	La empresa cuenta con matriz de partes interesadas, donde define stakeholders, sus principales necesidades y expectativas y cómo estas se pueden llegar a cumplir para garantizar la inocuidad alimentaria dentro de la organización ISO 22000:2018 Numeral 4.2				MATRIZ DE PARTES INTERESADAS
4	La empresa cuenta con organigrama en el cual se indique la conformación de cada uno de los departamentos de la empresa y el departamento de inocuidad alimentaria ISO 22000:2018 Numeral 4.2				ORGANIGRAMA
5	La empresa cuenta con política de inocuidad alimentaria donde se establecen las directrices para el compromiso de cumplir con los requisitos de inocuidad y con la mejora continua del sistema de gestión alimentaria ISO 22000:2018 Numeral 5.2				POLITICA DE CALIDAD
2. PROGRAMAS PRERREQUISITOS		0	0	0	52
6	La empresa cuenta con programa de agua potable donde se describan los procedimientos escritos del control de agua potable, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE AGUA POTABLE
7	La empresa cuenta con programa de limpieza y desinfección, donde se describen los procedimientos escritos de limpieza y desinfección, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
8	La empresa cuenta con programa de control de plagas, donde se describen los procedimientos escritos de monitoreo, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
9	La empresa cuenta con programa de control de residuos sólidos, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades. ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS
10	La empresa cuenta con programa de mantenimiento, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE MANTENIMIENTO
11	La empresa cuenta con programa de calibración, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS
12	La empresa cuenta con programa de capacitación y educación sanitaria, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
13	La empresa cuenta con un programa escrito de trazabilidad, donde se establecen los diferentes aspectos de identificación tanto de las materias primas como de los productos en proceso y terminados ISO 22000:2018 Numeral 8.3				PROGRAMA DE TRAZABILIDAD
14	La empresa cuenta con un programa escrito de control a proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE CONTROL A PROVEEDORES
15	La empresa cuenta con un programa escrito de muestreo, donde se establecen los procedimientos a ejecutar, responsables y frecuencia de actividades ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE MUESTREO
16	Se cuenta con programa de acciones correctivas en caso de que los límites críticos se encuentren fuera de su rango ISO 22000:2018 Numeral 10.1				PROGRAMA DE ACCIONES CORRECTIVAS
17	La empresa cuenta con programa de producto no conforme implementado, donde se realice su identificación, tratamiento y acciones a tomar ISO 22000:2018 Numeral 8.8				PROGRAMA DE PRODUCTO NO CONFORME
18	La empresa cuenta con programa de control de material extraño implementado, donde se realice su identificación, tratamiento y acciones a tomar ISO 22000:2018 Numeral 8.2.4				PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO
3. CONTROL DE PELIGROS		0	0	0	12
19	La empresa ha realizado el análisis de peligros, determinando para cada producto peligros biológicos, físicos y químicos que puedan afectar la inocuidad alimentaria ISO 22000:2018 Numeral 8.5				MATRIZ DE PELIGROS
20	De acuerdo con el análisis de peligros, la empresa ha identificado los puntos de control críticos (PCC) que puedan afectar la inocuidad para cada uno de los peligros significativos identificados ISO 22000:2018 Numeral 8.5				MATRIZ DE PELIGROS

21	De acuerdo con la identificación de puntos críticos de control, la empresa ha establecido los límites críticos que deberán cumplir cada uno de los puntos de control crítico ISO 22000:2018 Numeral 8.5				MATRIZ DE PELIGROS
4. PROCESO DE CALIDAD DE LA EMPRESA		0	0	0	12
22	La empresa cuenta con programa de gestión documental, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades ISO 22000:2018 Numeral 7.5				PROGRAMA DE GESTION DOCUMENTAL
23	Se cuenta con listado maestro de documentos, formatos y registros de acuerdo al procedimiento de gestión documental ISO 22000:2018 Numeral 7.5				LISTADO MAESTRO DE DOCUMENTOS
24	La organización debe determinar las necesidades y oportunidades de cambio para mantener y mejorar el rendimiento del sistema de gestión de calidad. ISO 22000:2018 Numeral 6.3				PROCEDIMIENTO DE GESTION DEL CAMBIO
5. PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS		0	0	0	24
25	La alta dirección debe asegurar procedimientos para responder ante situaciones de emergencia potenciales o incidentes que puedan afectar la inocuidad de los alimentos. La organización cuenta con programa de recall en caso de una emergencia alimentaria ISO 22000:2018 Numeral 8.4				PROGRAMA DE RECALL
26	Ante la gestión de emergencias e incidentes, la empresa responde ante situaciones e incidentes de emergencias reales a través del registro de control de retirada del producto en la etapa identificada. ISO 22000:2018 Numeral 8.4.2				FORMATO REGISTRO CONTROL RETIRADA DEL PRODUCTO
27	Ante la gestión de emergencias e incidentes, la empresa responde ante situaciones de emergencia a través de la comunicación interna y externa las alternativas y las soluciones para su actuación ISO 22000:2018 Numeral 8.4.2				ACTA EVALUACIÓN DEL RIESGO
28	Ante la gestión de emergencias e incidentes, la empresa evalúa los posibles riesgos en cuanto a la inocuidad alimentaria cuando se presenta una emergencia alimentaria ISO 22000:2018 Numeral 8.4.2				FORMATO SOLICITUD EVALUACIÓN DEL RIESGO
29	En la empresa, cada lote de productos afectados por la no conformidad debe ser evaluado. La evidencia muestra que el efecto combinado de las medidas de control para ese producto en particular cumple con el desempeño previsto, (es decir, niveles aceptables identificados) ISO 22000:2018 Numeral 8.9.4				PROGRAMA DE LIBERACION DE PRODUCTO
30	El uso previsto, incluyendo la manipulación razonablemente esperada del producto terminado y todo uso no previsto pero razonablemente esperado, mal manejo y uso incorrecto del producto terminado, deben ser considerados y se deben mantener como información documentada en la medida que sea necesaria para realizar el análisis de peligros ISO 22000:2018 Numeral 8.5.1.4				FICHAS TECNICAS CON INFORMACIÓN DEL USO PREVISTO
VISTA GENERAL DE INDUCADORES DE CUMPLIMIENTO					
PUNTAJE MEDICION INICIAL					0
PUNTAJE MEDICION INTERMEDIA					0
PUNTAJE MEDICION FINAL					0
META					120
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO					0%
DILIGENCIADO					FIRMA