

CHECKLIST DE ISO 22000

Mi Checklist

Checklist de ISO 22000

Categoría	Acción	Responsable	Frecuencia
Compromiso de la dirección	Establecer política de inocuidad de alimentos	Alta dirección	Inicial
	Asignar recursos para implementación del SGIA	Alta dirección	Continua
	Definir objetivos de inocuidad de alimentos	Alta dirección	Anual
Planificación del SGIA	Identificar requisitos legales y reglamentarios	Equipo SGIA	Anual y cuando haya cambios en la legislación
	Realizar análisis de peligros	Equipo SGIA	Inicial y revisión periódica
Establecimiento de PPR	Implementar programas de prerrequisitos	Equipo SGIA	Continua
	Establecer procedimientos de monitoreo y verificación de PPR	Equipo SGIA	Continua
Implementación de HACCP	Desarrollar un plan HACCP	Equipo HACCP	Inicial y revisión periódica
	Establecer procedimientos de monitoreo, verificación y validación del plan HACCP	Equipo HACCP	Continua
Comunicación	Establecer un sistema de comunicación efectiva con las partes interesadas	Equipo SGIA	Continua
	Desarrollar un procedimiento para manejar situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos	Equipo SGIA	Inicial y actualización según necesidad
Evaluación y mejora del SGIA	Establecer un proceso de gestión de no conformidades y acciones correctivas y preventivas	Equipo SGIA	Continua
	Implementar un programa de mejora continua	Equipo SGIA	Continua
	Revisión por la dirección del desempeño del SGIA	Alta dirección	Anual
Auditoría interna	Establecer un programa de auditorías internas	Equipo de auditores internos	Anual