



CERTIFICACIÓN 22000 DE SISTEMA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

**ANEXO 3: REQUISITOS DEL INFORME DE
AUDITORÍA DEL OC PARA FSSC 22000-
CALIDAD VERSIÓN 5.1**

TRADUCCIONES

Tenga en cuenta que en caso de que existan traducciones de los documentos del Esquema de la FSSC 22000, la versión en inglés el documento oficial y que hay que cumplir.

INTRODUCCIÓN

En este anexo se detallan los requisitos para los informes de la auditoría de calidad de la FSSC 22000 que son adicionales o diferentes de los que se exponen en el Anexo 2. Por lo tanto, los requisitos del Anexo 2 se aplican como parte del Anexo 3 y no se refiere aquí para evitar la duplicación. Esto incluye el nivel de detalle requerido en las secciones de resumen.

Las listas de verificación de auditoría para ISO 22000:2018, la norma pertinente de los programas de prerrequisitos (PPR) y los requisitos adicionales de la FSSC 22000 se incluyen en el informe y se le deben proporcionar a la organización junto con este si son documentos separados.

Los requisitos para ISO 9001:2015 se incorporan a la lista de verificación para ISO 22000:2018 cuando son compatibles. Cuando una cláusula sólo se aplica a la ISO 22000, se indica entre corchetes para el requisito de la cláusula pertinente. Los elementos que solo se relacionan con ISO 9001:2015 se agregan como una sección de la lista de verificación adicional.

Toda la información presente en la plantilla del informe debe cargarse al Portal junto con archivos adjuntos en formato PDF (informe de auditoría original, listas de verificación, plan de auditoría, programa de auditoría). Los informes de no conformidad que estén separados del informe de auditoría se deben guardar en un archivo comprimido junto con el informe de auditoría para facilitar su carga al Portal.

La plantilla está diseñada para auditorías de fabricación de alimentos, y se usa el PPR de ISO/TS 22002-1:2009 en este caso. Para otros PPR, el OC debe reemplazar el contenido de este PPR con contenido del PPR pertinente según el alcance de la auditoría.

INFORME DE AUDITORÍA DE ETAPA 1

1 DETALLES DE LA ORGANIZACIÓN

1.1 PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

Razón social registrada	Nombre de la organización que se va a certificar
Número de registro legal u oficial de la empresa	Referencia aplicable al registro legal (como el número de registro comercial)
Ubicación/Dirección	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
Persona de contacto	Nombre y función
Descripción general de la organización auditada	<p>Breve historia de la empresa, por ejemplo, cuánto tiempo lleva en el negocio, el propósito construido/uso anterior, los principales mercados (locales/internacionales)</p> <p>Visión general de los productos producidos, los principales procesos, el número de líneas de procesamiento, la estructura organizacional, incluida la relación con oficina centrales (head-office) o en sitios externos, cuando proceda; Nivel de complejidad y riesgo en relación con la inocuidad alimentaria</p> <p>**No incluir jerga o argot de <i>marketing</i>**</p>
Visión general de las actividades estacionales	<p>Describa, por alcance, cuándo se realizan diversas actividades estacionales. Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesamiento de la fruta con hueso Septiembre - Octubre • Procesamiento de verduras Marzo - Octubre <p>Indique "Ninguno" si no es aplicable</p>

1.2 OFICINA CENTRAL (SI CORRESPONDE)

Razón social registrada	Nombre de la oficina central que se incluirá en la certificación
Ubicación/Dirección	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
Fecha y duración de la auditoría de la oficina central	
Número de sitios	Número de sitios incluidos bajo las funciones de la oficina central
Descripción de las funciones de la oficina central	Describa las funciones que se llevan a cabo en la oficina central y que son comunes a los sitios certificados. Por ejemplo: adquisiciones, recursos humanos, etc.

	Indique si la oficina central es una auditoría independiente o si el representante de la oficina central está presente en las auditorías de los sitios.
--	---

1.3 ACTIVIDADES REALIZADAS EN SITIOS EXTERNOS (SI CORRESPONDE)

Nombre del sitio	Nombre de la instalación externa
Ubicación/Dirección	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
Fecha y duración de las auditorías de las actividades externas	
Actividades en la instalación	<p>Describa cualquier actividad que se realice en una instalación externa, donde estén bajo la misma entidad legal y el mismo SGIA (consulte la sección 5.2.2 de la Parte 3). Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Almacenamiento externo b) Fabricación externa c) Despacho directo (Cross-docking)

1.4 MULTISITIOS (SI CORRESPONDE)

Razón social registrada del Grupo	Nombre del grupo que se va a certificar.
Número de registro legal u oficial de la empresa	Referencia aplicable al registro legal (como el número de registro comercial)
Ubicación/Dirección	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
Fecha y duración de la auditoría de las Funciones Centrales	
Resumen de las Funciones Centrales	Véase también el requisito adicional 2.5.14 de la FSSC para los requisitos de contenido del informe.
Número de sitios en el grupo	Número de sitios incluidos en la certificación del grupo.
Lista de sitios incluidos, con direcciones, fechas de auditoría y actividad (alcance)	Puede ser una adición o suplemento al informe.

2 DETALLES DE AUDITORÍA

Nombre y ubicación de la oficina del OC (en caso de diferir del OC principal)	OC y el nombre de la oficina si la oficina es local.
Idioma de la auditoría	Idioma en el que se realiza la auditoría – si se utiliza un traductor proporcione detalles.
Objetivos de la auditoría	Referencia ISO/TS 22003: 2013 – 9.2.3.1.2
Criterios de la auditoría	Documentos normativos, por ejemplo, ISO 22000: 2018, ISO 9001: 2015, las normas específicas del PRP y los requisitos adicionales de la FSSC (Versión 5.1) Procesos definidos y documentación del sistema de gestión de la organización Requisitos legales y reglamentarios y requisitos del cliente.
Entrega de la auditoría	*Enfoque de la auditoría vía ICT / <i>in situ</i> Nota: incluya el alcance de la auditoría remota, es decir, la auditoría remota completa o la auditoría parcial.
Fechas e instalaciones de la auditoría (si corresponde)	Fecha de inicio y fin DD/MM/AAAA Añada las fechas de cada actividad externa/ubicaciones separadas auditadas cuando aplique.
Duración de la auditoría Etapa 1	En días, por ejemplo 1,5 días

2.1 ALCANCE DE LA AUDITORÍA

Subcategoría de la cadena alimentaria	Subcategorías de la cadena alimentaria que apoyan la declaración del alcance (pueden ser aplicables múltiples categorías de cadenas alimentarias, véase ISO/TS 22003, Tabla A.1) y el código ISO 9001: 2015 pertinente.
Declaración de alcance	Declaración del alcance según los requisitos del Anexo I. Cuando sean aplicables exclusiones, la exclusión debe incluirse en la declaración del alcance.
Exclusiones (cuando proceda, incluida la justificación)	Describa las exclusiones del alcance (las exclusiones no pueden tener una influencia (negativa) en los productos finales certificados).
Verificación de la declaración de alcance	Confirme que la declaración del alcance es un reflejo exacto de las actividades de la organización.

2.2 PLAN DE AUDITORÍA

Desviación del plan de auditoría:	Describa las desviaciones del plan de auditoría y sus razones cuando corresponda
--	--

2.3 EQUIPO DE AUDITORÍA

Nombre	Función	Método de entrega de la auditoría	Fechas	Hora
Nombre del auditor	Incluye auditor líder, auditor, traductores, experto técnico, auditor de testificación, auditor en entrenamiento, observadores	es decir, remota/ <i>in situ</i>	DD/MM/AAAA	08h00-17h00

Nota: La tabla se debe completar por fecha de auditoría y por miembro del equipo de auditoría en el caso de un equipo de auditoría y debe reflejar el tiempo real de auditoría. Cuando esto difiera del plan de auditoría, la justificación debe registrarse como desviación del plan de auditoría – 2.2.

3 RESULTADOS DE LA AUDITORÍA

3.1 RESUMEN DE LA PREPARACIÓN DE LOS CLIENTES PARA LA ETAPA 2

Documentación del sistema de gestión, incluida la capacidad de cumplir con los requisitos legales, reglamentarios y del cliente	Resumen de los clientes del SGIA, nivel de documentación establecido y requisitos legislativos y de los clientes aplicables, incluido el nivel de implementación.
Condiciones específicas del sitio del cliente (ambiente; equipo y procesos)	Descripción resumida del ambiente del sitio y de cualquier riesgo externo. Lista breve de los principales procesos y equipos clave utilizados.
Planificación y monitoreo organizacional Estado respecto de: a) Desempeño clave b) Procesos c) Objetivos d) Manejo del sistema de gestión	ISO 22000 cláusulas 4, 5, 6, 7 Situación con respecto al desempeño, los procesos, los objetivos y el manejo clave del sistema de gestión.
Planificación y control operacional, incluida una visión general de los PRP, el sistema HACCP y el nivel de controles establecidos	ISO 22000 cláusula 8 Proporcione una visión general del sistema HACCP, mediante la inclusión de un resumen de: <ul style="list-style-type: none"> • Peligros significativos para la inocuidad de los alimentos identificados y su tipo. • Metodologías utilizadas para realizar la evaluación de los peligros y la selección y categorización de las acciones de monitoreo (PPRO y PCC)

	<ul style="list-style-type: none"> Resumen de la PPRO y la PCC, incluidos sus límites de monitoreo críticos, sistemas de monitoreo y acciones correctivas por incumplimiento de los límites críticos. Implementación y resultados del proceso de validación. Estado de implementación de las actividades de verificación. Descripción general del nivel de implementación del plan de monitoreo de peligros.
Auditoría interna	ISO 22000 cláusula 9 Confirme si se ha realizado una auditoría interna completa con fechas, descripción general del procedimiento/sistema, resultados, eficacia, etc.
Revisión de la Dirección	ISO 22000 cláusula 9 Confirme si se ha realizado una revisión de la Dirección, indique la fecha de la revisión y la eficacia, incluidos los requisitos de entrada y salida.

Revisión para la Etapa 2 Preparación	
Asignación de recursos	Confirme si la duración de la auditoría es apropiada o si se requiere tiempo adicional.
Necesidades de planificación	Detalle cualquier planificación particular requerida para la Etapa 2 (es decir, ciertas actividades tienen lugar durante las tardes/noches).

3.2 ÁREAS DE IMPORTANCIA

Número (#)	Referencia del requisito (norma)	Cláusula	Detalles del hallazgo
1	Ejemplo: ISO22000: 2018	Ejemplo 7.1.6	Detalle la cuestión en relación con el requisito y proporcione evidencias objetivas.

3.3 CONCLUSIÓN DE LA AUDITORÍA

<input type="checkbox"/>	Se debe repetir auditoría de la etapa 1
<input type="checkbox"/>	Proceder a auditoría de la Etapa 2

INFORME DE AUDITORÍA DE ETAPA 2

1 DETALLES DE LA ORGANIZACIÓN

1.1 PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

Razón social registrada	Nombre de la organización que se va a certificar
Número de registro legal u oficial de la empresa	Referencia aplicable al registro legal (como el número de registro comercial)
Ubicación/Dirección	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
Persona de contacto	Nombre y función
Descripción general de la organización auditada	<p>Breve historia de la empresa, por ejemplo, cuánto tiempo lleva en el negocio, el propósito construido/uso anterior, los principales mercados (locales/internacionales)</p> <p>Visión general de los productos producidos, los principales procesos, el número de líneas de procesamiento, la estructura organizacional, incluida la relación con oficina centrales (head-office) o en sitios externos, cuando proceda; Nivel de complejidad y riesgo en relación con la inocuidad alimentaria</p> <p>**No usar jerga o argot de <i>marketing</i>**</p>
Cambios significativos desde la auditoría previa	Identifique cualquier cambio clave en la organización desde la auditoría previa.
Actividades estacionales	<p>Indique si la instalación tiene actividades estacionales incluidas en el alcance, cuáles son y los plazos de producción pertinentes, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesamiento de la fruta con hueso Septiembre - Octubre • Procesamiento de verduras Marzo - Octubre

1.2 OFICINA CENTRAL (SI CORRESPONDE)

Razón social registrada	Nombre de la oficina central que se incluirá en la certificación
Ubicación/Dirección	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
Fecha y duración de la auditoría de la oficina central	
Número de sitios	Número de sitios incluidos bajo las funciones de la oficina central

Resumen de las funciones de la oficina central	Describa las funciones que se llevan a cabo en la oficina central y que son comunes a los sitios certificados. Por ejemplo: adquisiciones, recursos humanos, etc.
---	---

1.3 ACTIVIDADES REALIZADAS EN SITIOS EXTERNOS (SI CORRESPONDE)

Nombre del sitio	Nombre de la instalación externa
Ubicaciones/Dirección	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
Fecha y duración de las auditorías externas	
Actividades en las instalaciones	<p>Describa las actividades que se realicen en una instalación externa, donde estén bajo la misma entidad legal y el mismo SGIA (consulte la sección 5.2.2 de la Parte 3). Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Almacenamiento externo b) Fabricación externa c) Despacho directo (Cross-docking)

1.4 MULTISITIOS (SI CORRESPONDE)

Razón social registrada del Grupo	Nombre del grupo que se va a certificar
Número de registro legal u oficial de la empresa	Referencia aplicable al registro legal (como el número de registro comercial)
Ubicación/Dirección	Dirección completa (u otra identificación única de la ubicación del sitio (es decir, GPS, GLN, etc. cuando no se dispone de una dirección postal)
Fecha y duración de la auditoría de las Funciones Centrales	
Resumen de las Funciones Centrales	Véase también el requisito adicional 2.5.14 de la FSSC para los requisitos de contenido del informe
Número de sitios en el grupo	Número de sitios incluidos en la certificación del grupo
Lista de sitios incluidos, con direcciones, fechas de auditoría y actividad (alcance)	Puede ser una adición o suplemento al informe

2 DETALLES DE AUDITORÍA

Nombre y ubicación de la oficina del OC (en caso de diferir del OC principal)	OC y el nombre de la oficina si la oficina es local
Idioma de la auditoría	Idioma en el que se realiza la auditoría – si se utiliza un traductor proporcione detalles
Objetivos de la auditoría	Referencia ISO17021-1 – 9.3.1.2
Criterios de la auditoría	Documentos normativos, por ejemplo, ISO 22000: 2018, ISO 9001: 2015, las normas específicas de los PRP y los requisitos adicionales de la FSSC (Versión 5.1) Procesos definidos y documentación del sistema de gestión de la organización Requisitos legales y reglamentarios y requisitos del cliente
Tipo de auditoría	Eta 2, trazabilidad, transición, recertificación
Anunciada/No anunciada	
Complejidad de la auditoría	Auditoría FSSC 22000 independiente Combinada/Integrada con otra norma Proveer detalles:
Entrega de la auditoría	Enfoque de auditoría vía ICT/Auditoría completa <i>in situ</i> /Auditoría remota completa Detalle el alcance de la utilización de la ICT si corresponde
Fechas de la auditoría	Fecha de inicio de la auditoría; fecha de finalización
Duración de auditoría	es decir, 1,5 días
Desviación de la duración de la auditoría	Justifique cuando la duración de la auditoría difiera de la duración calculada
Adiciones incluidas como parte de la auditoría	Indique la adición y la duración de la auditoría, si procede

2.1 ALCANCE DE LA AUDITORÍA

Subcategoría de la cadena alimentaria	Subcategorías de la cadena alimentaria que apoyan la declaración del alcance (pueden ser aplicables múltiples categorías de cadenas alimentarias, véase ISO/TS 22003, Tabla A.1) y el código ISO 9001 pertinente.
Declaración de alcance	Declaración del alcance según los requisitos del Anexo I. Cuando sean aplicables exclusiones, la exclusión debe incluirse en la declaración del alcance
Exclusiones (cuando proceda), incluida la justificación	Describa las exclusiones del alcance. Es posible que las exclusiones no tengan una influencia (negativa) en los productos terminados certificados.

Verificación del alcance	Confirme que la declaración del alcance es un reflejo exacto de las actividades de la organización e indique los cambios que se hayan producido desde la auditoría previa
---------------------------------	---

2.2 PROGRAMA Y PLAN DE AUDITORÍA

Desviación del programa de auditoría	Describa los problemas que afectan al programa de auditoría y sus motivos. Si no hay ninguno, indique "Ninguno"
Desviación del plan de auditoría	Describa las desviaciones del plan de auditoría y sus razones cuando corresponda

2.3 EQUIPO DE AUDITORÍA

Nombre	Función	Entrega de la auditoría	Fechas	Hora
Nombre del auditor	Incluye auditor líder, auditor, traductores, experto técnico, auditor de testificación, auditor en entrenamiento, observadores	es decir, remota/ <i>in situ</i>	DD/MM/AAAA	08h00-17h00

Nota: La tabla se debe completar por fecha de auditoría y por miembro del equipo de auditoría en el caso de un equipo de auditoría y debe reflejar el tiempo real de auditoría. Cuando esto difiera del plan de auditoría, la justificación debe registrarse como desviación del plan de auditoría – 2.2.

2.4 AUDITORÍA PREVIA

2.4.1 DETALLES DE AUDITORÍA DE LA AUDITORÍA PREVIA

Tipo de auditoría	Etapa 1, Etapa 2, Trazabilidad, Recertificación
Anunciada/No anunciada	
Fechas de la auditoría	DD/MM/AAAA
OC que realiza anterior auditoría previa en caso de diferir del OC actual	En caso de transferencia, indique el nombre del OC anterior
Acciones tomadas en relación con las NC planteadas en la auditoría previa	Proporcione comentarios sobre la capacidad de la organización para determinar las causas raíz de cualquier no conformidad previamente identificada, según proceda, y sobre la eficacia de las acciones que han implementado para corregir esas situaciones y evitar que se repitan. También se debería comentar la suficiencia de los procesos oficiales de la organización para la adopción de acciones correctivas.

3 RESULTADOS DE LA AUDITORÍA

3.1 RESUMEN EJECUTIVO

<p>Resumen de auditoría</p>	<p>Resumen de alto nivel – dirigido al personal del nivel directivo superior de la organización para que comprendan cómo se están desempeñando el SGIA y qué acciones deben tomar para subsanar cualquier deficiencia.</p> <p>Proporcione una declaración sobre la conformidad y la eficacia del sistema de gestión, junto con un resumen de las evidencias relativas a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) La capacidad del sistema de gestión para cumplir los requisitos aplicables, los objetivos de calidad e inocuidad de los alimentos y los resultados previstos; b) Los progresos que la organización ha realizado en relación con sus objetivos desde la última auditoría (sin embargo, para una certificación inicial, esta sección puede necesitar reconocer que la organización no ha desarrollado todavía un historial suficiente de tales logros para fines de auditoría); c) Cuestiones significativas de las que el personal directivo superior debe ser consciente (hallazgos mayores/críticos; tendencias de las retiradas de productos, etc.); d) El proceso de auditoría interna y revisión de la Dirección; e) Resultados detallados de las auditorías previas; f) Para la auditoría de recertificación-, indique cómo ha evolucionado el SGIA durante el ciclo de tres años <p>La estructura del resumen ejecutivo debe seguir el orden del informe principal.</p>
<p>Confirmación de cumplimiento de objetivos de auditoría</p>	<p>Declaración positiva, no dejar en blanco. Si un objetivo no se cumplió, indique por qué. Proporcione también detalles sobre los progresos alcanzados.</p>
<p>Problemas sin resolver</p>	<p>Registrar cualquier cuestión no resuelta (por ejemplo, desacuerdos sobre las conclusiones, calificaciones de los hallazgos, etc.) que resulte de la auditoría.</p>

3.2 RESUMEN DE HALLAZGOS DE AUDITORÍA

<p>N.º de no conformidades críticas</p>	
<p>N.º de no conformidades mayores</p>	
<p>N.º de no conformidades menores</p>	

3.3 NO CONFORMIDADES

NO CONFORMIDADES CRÍTICAS

N.º	Referencia de requisito (norma, cláusula)	Declaración de la NC (incluir las evidencias objetivas)	Análisis de causa raíz (determinar por qué surgió)	Plan de acciones correctivas (acción para prevenir la recurrencia; persona responsable, fecha límite para finalización)	Corrección (para resolver la cuestión inmediata)	Aceptación de la corrección, el PAC y las evidencias (auditor y fecha)
1	Por ejemplo: ISO 22000:2018 §7.1	Proporcione una declaración clara de la desviación del requisito Proporcione evidencias objetivas detalladas Indique el impacto potencial o real en la inocuidad de los alimentos	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Nombre del auditor y fecha de aceptación del análisis de causa raíz, PAC y corrección
2						
Fecha de suspensión: DD/MM/AAAA						
Auditoría de trazabilidad						
Fecha de auditoría de trazabilidad: DD/MM/AAAA						
Evidencias objetivas revisadas para cerrar la NC: Proporcione detalles de las evidencias revisadas para abordar y cerrar la NC						

Resultado de auditoría de trazabilidad:	Levantar la suspensión y restablecer el certificado/revocar el certificado
--	--

NO CONFORMIDADES MAYORES

N.º	Referencia de requisito (norma, cláusula)	Declaración de la NC (incluir las evidencias objetivas)	Análisis de causa raíz (determinar por qué surgió)	Plan de acciones correctivas (acción para prevenir la recurrencia; persona responsable, fecha límite para finalización)	Corrección (para resolver la cuestión inmediata)	Evidencias objetivas revisadas (para cerrar la NC)	Aceptación de la corrección, el PAC y las evidencias (auditor y fecha)
1	Por ejemplo: ISO 22000:2018 §7.1	Proporcione una declaración clara de la desviación del requisito Proporcione evidencias objetivas detalladas Indique el impacto potencial o real en la inocuidad de los alimentos	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Indique las evidencias revisadas para la cerrar la NC, es decir, el nombre y el número del documento	Nombre del auditor y fecha de aceptación del análisis de causa raíz, PAC, corrección y evidencias objetivas
2							
3							
4							
Cierre <i>in situ</i>		Sí/No	Fecha de la auditoría de trazabilidad <i>in situ</i> (cuando proceda)		DD/MM/AAAA		

NO CONFORMIDADES MENORES

N.º	Referencia de requisito (norma, cláusula)	Declaración de la NC (incluir las evidencias objetivas)	Análisis de causa raíz (determinar por qué surgió)	Plan de acciones correctivas (acción para prevenir la recurrencia; persona responsable, fecha límite para finalización)	Corrección (para resolver la cuestión inmediata)	Evidencias objetivas revisadas (en relación con la corrección)	Aceptación de la corrección y PAC (auditor y fecha)
1	Por ejemplo: ISO 22000:2018 §7.1	Proporcione una declaración clara de la desviación del requisito Proporcione evidencias objetivas detalladas	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Completado por el cliente	Indique las evidencias revisadas para la corrección, es decir, el nombre y el número del documento	Nombre del auditor y fecha de aceptación del análisis de causa raíz, PAC, corrección y evidencias objetivas
2							
3							
4							

Nota: Los informes de acciones correctivas para las no conformidades menores, mayores o críticas pueden incluirse como parte del informe de auditoría o en un documento separado.

3.4 RECOMENDACIÓN DE AUDITORÍA

Certificación inicial otorgada	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> No aplicable <input type="checkbox"/>
Continuar con la certificación	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> No aplicable <input type="checkbox"/>
Recertificación	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> No aplicable <input type="checkbox"/>

3.5 DURACIÓN DE AUDITORÍA

<i>Cálculo del tiempo de auditoría in situ – véase la Tabla B.1 en ISO/TS22003: 2013 y V5 Parte 4, cláusula 4.3</i>				
D	H	SG	ETC	FSSC adicional
1,5	0,5	0,25	1,0	0,5
Cálculo de duración de auditoría (días-hombre)	Ejemplo: Auditoría inicial $T_s + T_{fssc} = 3,75$ días-hombre Auditoría de trazabilidad = 1,5 días-hombre Auditoría de recertificación = 3 días-hombre			
Reducción del tiempo de auditoría	Justifique cualquier reducción que se dé al tiempo T_s			
Duración de la auditoría ISO 9001				
Tiempo combinado de SGIA y SGC (véase IAF MD11)				
Certificación del sistema de gestión existente en vigor	Sí/No – si la respuesta es afirmativa, especifique			
Número de estudios HACCP (vinculados a grupos de productos)	Indique el número de estudios HACCP – vinculados al grupo de productos			
Número de empleados (ETC, empleados de tiempo completo)	ETC = número total de empleados, incluidos los trabajadores de temporada + los oficinistas; cuando se aplican turnos con actividades similares, entonces ETC = número de empleados en el turno principal, incluidos los trabajadores de temporada y los oficinistas			
Número de turnos				
Descripción de las actividades por turno si son diferentes del turno principal	Cuando las actividades son diferentes en los distintos turnos, proporcione una breve reseña de las actividades por turno			
Empleados en el turno principal (ETC)				

Nota: El cálculo de la duración de la auditoría puede cargarse en el portal FSSC como un documento separado, siempre que se capture toda la información necesaria

4 LISTAS DE VERIFICACIÓN

Nota: No es necesario reflejar las subcláusulas (por ejemplo, 7.5.3.1; 8.5.1.5.1) en la sección de la lista de verificación de la norma ISO 22000 del informe de auditoría, pero en caso de que se identifique una no conformidad, esta debe reflejarse a este nivel e incluirse en el informe. La lista de verificación del portal contiene todas las cláusulas hasta el nivel más bajo.

4.1 ISO 22000:2018 & ISO 9001:2015

ISO 22000:2018 & ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/Mayor/Crítica		
4	Contexto de la organización					
4.1	Comprensión de la organización y su contexto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Determinación del alcance del Sistema de Gestión de la Calidad / Inocuidad de los Alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	Sistema de gestión de la calidad / inocuidad de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:						
ISO 22000:2018 & ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/Mayor/Crítica		
5	Liderazgo					
5.1	Liderazgo y compromiso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	Política	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.1	Establecer la política de calidad e inocuidad de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.2	Informar sobre la política de calidad e inocuidad de los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	Roles, responsabilidades y autoridades de la organización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

5.3.1	La alta dirección debe asegurarse que las responsabilidades y autoridades para los roles pertinentes se asignen, se comuniquen y se entiendan en toda la organización (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.2	El líder del equipo de inocuidad de los alimentos debe ser responsable de: a) - d) (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.3	Todas las personas deben tener la responsabilidad de informar los problemas con respecto al SGIA a las personas identificadas. (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Resumen:

ISO 22000:2018 & ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/Mayor/Crítica		
6	Planificación					
6.1	Acciones para abordar riesgos y oportunidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Cuando se planifiquen el SGC y el SGIA, , la organización debe considerar las cuestiones referidas en el apartado 4.1 y los requisitos referidos en los apartados 4.2 y 4.3 y determinar los riesgos y oportunidades, que es necesario abordar con el fin de: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.2	La organización debe planificarse: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.3	Las acciones tomadas por la organización para abordar los riesgos y	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	oportunidades deben ser proporcionales a: a) - c) (ISO22000: 2018)					
6.2	Objetivos del sistema de gestión de la calidad / inocuidad de los alimentos y planificación para alcanzarlos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.1	La organización establecerá objetivos para el SGC y el SGIA en las funciones y niveles pertinentes. Los objetivos del SGC y SGIA serán: a) - f); los objetivos de calidad serán: a) - g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.2	Al planificar cómo lograr sus objetivos para el SGIA/objetivos de calidad, la organización debe determinar: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	Planificación de los cambios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:						
ISO 22000:2018 & ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/Mayor/Crítica		
7	Apoyo					
7.1	Recursos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.2	Personas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.3	Infraestructura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.4	Ambiente de trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5	Elementos desarrollados externamente del SGIA (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.6	Monitoreo de procesos, productos o servicios proporcionados externamente (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.2	Competencia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

7.3	Toma de Conciencia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	Comunicación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.2	Comunicación externa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.3	Comunicación interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5	Información documentada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.2	Creación y actualización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3	Monitoreo de la información documentada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.1	La información documentada requerida por el SGC y SGIA y por este documento se debe controlar para asegurarse que: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.2	Para el control de la información documentada, la organización debe abordar las siguientes actividades, según sea aplicable: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:						
ISO 22000:2018 & ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	<i>Menor/Mayor/Crítica</i>		
8	Operación					
8.1	Planificación y control operacional	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	Programas de prerrequisitos (PPR) - (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	La organización debe establecer, implementar, mantener y actualizar PPR para facilitar la prevención y/o reducción de contaminantes (incluyendo peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	relacionados con la inocuidad de los alimentos) en los productos y sus procesos y en el ambiente de trabajo					
8.2.2	Los PRP deben ser: a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.3	Cuando se seleccionan y/o establecen los PPR, la organización debe asegurar que se identifican los requisitos legales y reglamentarios aplicables y los requisitos mutuamente acordados con el cliente. La organización debería considerar: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	La organización debe considerar lo siguiente al establecer los PPR: a) - l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	Sistema de trazabilidad (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Preparación y respuesta ante emergencias (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	Generalidades (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.2	Gestión de emergencias e incidentes (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Control de peligros (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1	Pasos preliminares para permitir el análisis de los peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.2	Características de las materias primas, los ingredientes y los materiales de contacto con el producto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.3	Características de los productos terminados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.5.1.4	Uso previsto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5	Diagramas de flujo y descripción de los procesos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.1	Preparación de los diagramas de flujo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.2	Confirmación in situ de diagramas de flujo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.3	Descripción de procesos y su entorno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2	Análisis de peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2	Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.1	La organización debe identificar y documentar todos los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos razonablemente previsible en relación con el tipo de producto, el tipo de proceso y su entorno. La identificación debe realizarse en base a: a) -e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.2	La organización debe indicar las etapas (por ejemplo, la recepción de las materias primas, procesamiento, distribución y entrega) en las cuales se puede presentar, introducir, aumentar o mantener cada peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos. Cuando se identifican los peligros, la organización debe considerar: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.3	La organización debe determinar para cada peligro relacionado con	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	la inocuidad de los alimentos, siempre que sea posible, el nivel aceptable en el producto terminado. Al determinar los niveles aceptables, la organización debe: a) - c)					
8.5.2.3	Evaluación de peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4	Selección y categorización de las medidas de control	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.1	Con base en la evaluación de peligros, la organización debe seleccionar una medida de control o combinación de medidas de control apropiadas que sea capaz de prevenir o reducir estos peligros significativos identificados relacionados con la inocuidad de los alimentos hasta los niveles aceptables definidos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.2	Asimismo, para cada medida de control, el enfoque sistemático debe incluir una evaluación de la viabilidad de: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	Validación de las medidas de control y combinaciones de medidas de control	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	Plan de monitoreo de peligros (plan HACCP/PPRO)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.2	Determinación de límites críticos y criterios de acción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.5.4.3	Sistemas de seguimiento en los PCC y para los PPRO	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.4	Acciones cuando no se cumplen los límites críticos o los criterios de acción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.5	Implementación del plan de control de peligros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	Actualización de la información que especifica los PPR y el plan de monitoreo de peligros (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	Control del seguimiento y la medición (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8	Verificación relacionada con los PPR y con el plan de monitoreo de peligros (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.1	Verificación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.2	Análisis de los resultados de las actividades de verificación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9	Control de las no conformidades del producto y el proceso (ISO22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2	Correcciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.1	La organización debe asegurarse que, cuando no se cumplen los límites críticos para los PCC y/o los criterios de acción para los PPRO, los productos afectados se identifican y controlan en lo que concierne a su uso y liberación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.2	Cuando no se cumplan los límites críticos en los PCC, los productos afectados deben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	identificarse y manipularse como productos potencialmente no inocuos (véase 8.9.4).					
8.9.2.3	Cuando no se cumplen los criterios de acción para un PPRO, debe llevarse a cabo lo siguiente: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.4	Se debe conservar la información documentada que describa las correcciones realizadas en productos y procesos no conformes, incluyendo: a) - c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.3	Acciones correctivas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4	Manipulación de productos potencialmente no inocuos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.2	Evaluación para la liberación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.3	Disposición de productos no conformes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.5	Retirada/recuperación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:						
ISO 22000:2018 & ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	<small>Menor/Mayor/Crítica</small>		
9	Evaluación de desempeño					
9.1	Seguimiento, medición, análisis y evaluación (del SGC y SGIA)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.2	Análisis y evaluación (ISO 22000: 2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2	Auditoría Interna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

9.2.1	La organización debe realizar auditorías internas a intervalos planificados para proporcionar información acerca de si el SGC y SGIA es conforme con: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.2	La organización debe cumplir con a)- g) para SGIA; y con a) - f) para SGC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	Revisión por la dirección (del SGC y SGIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.2	Entradas de la revisión por la dirección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.3	Salidas de la revisión por la dirección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:						
ISO 22000:2018 & ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, - detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/Mayor/Crítica		
10	Mejora					
10.1	No conformidad y acción correctiva (ISO 22000:2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.1	Cuando ocurra una no conformidad, la organización debe: a) - e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.2	La organización debe conservar la información documentada como evidencia de: a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.2	Mejora continua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	Actualización del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (ISO 22000:2018)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:						

4.2 ISO 9001: 2015 CLÁUSULAS ESPECÍFICAS

ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, – detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/Mayor/Crítica		
7	Apoyo					
7.1.5	Recursos de seguimiento y medición	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5.2	Trazabilidad de las mediciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.6	Conocimiento de la organización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:						
ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, – detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	Menor/Mayor/Crítica		
8	Funcionamiento					
8.2	Requisitos para productos y servicios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	Comunicación con el cliente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.2	Determinación de los requisitos para los productos y servicios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.3	Revisión de los requisitos para los productos y servicios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	Cambios en los requisitos para los productos y servicios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	Diseño y desarrollo de los productos y servicios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.2	Planificación del diseño y desarrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.3	Entradas para el diseño y desarrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.4	Controles del diseño y desarrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.3.5	Salidas del diseño y desarrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3.6	Cambios del diseño y desarrollo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Control de los procesos, productos y servicios suministrados externamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	Generalidades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.2	Tipo y alcance del control	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.3	Información para los proveedores externos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Producción y provisión del servicio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1	Control de la producción y de la provisión del servicio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2	Identificación y trazabilidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	Propiedad perteneciente a los clientes o proveedores externos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	Preservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.5	Actividades posteriores a la entrega	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.6	Control de los cambios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	Liberación de productos y servicios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.7	Salidas no conformes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:						
ISO 9001: 2015		Conformidad		Clasificación	En caso negativo, – detalle NC.	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	<small>Menor/Mayor/Crítica</small>		
9	Evaluación de desempeño					
9.1.2	Satisfacción del cliente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.3	Análisis y evaluación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:						

4.3 ISO/TS 22002-1:2009 (VÉASE EL ANEXO 2 PARA LOS DETALLES COMPLETOS)

ISO/TS 22002-1:2009		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
4	Construcción y distribución de edificios						
4.1	Requisitos generales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	Ambiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Ubicaciones de los establecimientos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:							

4.4 FSSC 22000 REQUISITOS ADICIONALES (VÉASE EL ANEXO 2 PARA LOS DETALLES COMPLETOS)

FSSC 22000 Requisito adicional		Conformidad			Clasificación	En caso negativo, – detalle NC. En caso de N/A – presente una justificación	N.º de NC
Cláusula	Referencia de	Sí	No	N/A	Menor/Mayor/ Crítica		
2.5.1	Gestión de servicios y materiales comprados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Resumen:							