 PROCIMART			AUDITORÍAS AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA			CÓDIGO P-AUD-01
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			PÁGINA 1 DE 6
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	ÁREAS AFECTADAS
10	08	2010	23	03	2022	TODAS
						NO. REV. 05

1.0 OBJETIVO:

Determinar el Procedimiento de Auditorías al Sistema de Gestión de Inocuidad para asegurar su efectividad.

2.0 ALCANCE:

Aplica a todos los procesos de PROCIMART relacionados con la obtención de productos inocuos y en cumplimiento con las especificaciones de calidad.

3.0 RESPONSABILIDAD:

El Auditor líder debe asegurarse que se cumpla con lo establecido en este procedimiento.

4.0 PROCEDIMIENTO:

4.1 Definiciones:

Auditoría: proceso sistemático e independiente, documentado para obtener evidencias de la auditoría y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar la extensión en que se cumplen los requisitos establecidos.

Auditor: persona con la competencia para llevar a cabo una auditoría.

Auditor líder: Persona asignada para planear, documentar y el resultado de la auditoria. Puede actuar como mediador entre los auditores y auditados.



Hallazgo: Resultado de la evaluación de la evidencia de la auditoria.


No-conformidad (NC): incumplimiento de un requisito.

4.2. Programación:

4.2.1. Las auditorías de calidad e inocuidad se planean de acuerdo al estado e importancia de los procesos y las áreas a auditar, así como los resultados de auditorías previas.

4.2.2. El líder del equipo de inocuidad tienen la responsabilidad de realizar un programa anual de auditorías con base al formato F-AIP-01 la frecuencia puede variar y se determina según su impacto en la calidad del producto, los resultados de auditorías pasadas, cambios en la documentación o procesos, de manera que al menos cada elemento pase por una auditoria cada año dependiendo del estado del Sistema de Gestión de Inocuidad.

	
Mitzy Cuevas	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de SGIA	Gerente de Planta

 PROCIMART			AUDITORÍAS AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA			CÓDIGO P-AUD-01
						PÁGINA 2 DE 6
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05
10	08	2010	23	03	2022	
						ÁREAS AFECTADAS
						TODAS

4.2.3. El líder del equipo de inocuidad debe presentar el programa anual de auditorías en el mes de diciembre para su aprobación.

4.2.4. El programa anual de auditorías puede revisarse y sufrir modificaciones cuando se requiera ya sea por estrategia o incluso por visitas o auditorías de clientes, dejando documentado el cambio.

4.3. Planeación:

4.3.1. El Líder del equipo de inocuidad tiene la Responsabilidad de programar, coordinar e implantar las AI, asignar al Auditor líder que en conjunto con los auditores internos debe llevar a cabo la planeación de la auditoría con base al formato F-AIP-01 Plan Anual de auditoría interna, donde debe estar considerando cubrir todas las cláusulas, PCC, PPRO, PPR por lo menos una vez al año. La asignación del auditor líder deberá hacerse con suficiente tiempo antes de la fecha de la auditoría, a fin de asegurar una planeación efectiva de la misma.

Como herramienta para determinar a qué Departamento le corresponde que cláusula, norma o procedimiento a auditar el auditor líder se basa en la Matriz del Plan de Auditoría F-AIP-02

4.3.2. Es recomendable que la asignación de auditor líder sea cubierta por cada uno de los auditores (al líder del equipo de inocuidad), en las diferentes auditorías internas para evaluar el sistema con la mayor objetividad posible y sirva como retroalimentación al equipo de auditores internos.



4.4. Selección de auditores:


4.4.1. Para la asignación de los auditores el auditor líder busca que preferentemente, y/o cuando sea práctico, cumpla con los siguientes requisitos:

- Capacitación en auditoría interna o en proceso de formación de auditor y conocimiento en sistemas de administración de la calidad, tales como ISO-22000, HACCP, ISO/TS 22002-1, técnicas de auditoría, inocuidad y procesos, conocimiento en el manejo de procedimientos e instructivos y aspectos técnicos de las operaciones de la planta.
- Criterio y Objetividad
- Aptitud para la comunicación.
- Independencia funcional a su respectivo departamento.
- Última evaluación en su actuación como auditor interno, cuando aplique.
- Estar acreditado mediante una evaluación.

Asentando los requisitos en la Matriz de Habilidades del auditor F-AIP-03, la cual será revisada y actualizada según los cambios en la norma o cambios en funciones de la empresa.

Si los auditores que forman parte del equipo auditor no cubren toda la competencia necesaria, en caso de que así lo determine el Auditor líder puede incluir expertos técnicos con competencias adicionales en el equipo. Los expertos técnicos deberían operar bajo la dirección de un auditor, pero no actuaran como auditores.

	
Mitzy Cuevas	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de SGIA	Gerente de Planta

 PROCIMART			AUDITORÍAS AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA			CÓDIGO P-AUD-01
						PÁGINA 3 DE 6
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV. ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05 TODAS
10	08	2010	23	03	2022	

4.5. Ejecución

4.5.1. El auditor líder y el grupo de auditores se reunirán previo al inicio de la auditoria para las recomendaciones o sugerencias de dicha auditoria y entregará a los auditores la lista de verificación con código F-AIP-04 en la que el auditor establecerán las preguntas correspondientes al área y capítulo de la norma auditar indicado como preguntas base más lo que los auditores consideren necesarias que contienen lo siguiente:

- Elemento/Clausula de la Norma FSSC 22000 / Punto HACCP o referencia.
- Descripción/ pregunta.
- Cuadro de verificación.
- Evidencia y/o apuntes.
- Clasificación de la NC en Mayor, Menor o Crítica.

4.5.2. En la reunión el Auditor líder autoriza y/o proporciona la documentación necesaria para el equipo de auditores, esta documentación incluye:

- Norma.
- Regulaciones aplicables.
- Plan HACCP si es necesario.
- Lista de verificación.
- Procedimientos e instrucciones de trabajo, si es necesario.
- Copias de los resultados de AI anteriores y de acciones correctivas (si existen).



4.5.3. El auditor líder entrega los documentos con anterioridad al equipo de auditores asignados, para su revisión y su preparación para la auditoria. La lista de verificación podrá ser adecuada o modificada, según aplique, por los auditores.


4.5.4. El auditor líder en conjunto con el equipo de auditores internos, elaboran un "Aviso de Auditoria" F-AIP-05, basado en el programa anual de auditoria interna que se da a conocer al auditado al menos una semana antes y que indica:

- Fecha, lugar y horario.
- Elemento aplicable a la Norma, PPR, PCC.
- Departamento/ responsable a auditar.
- Auditor interno asignado.

Este aviso debe ser devuelto en un plazo no mayor de 24 horas al auditor líder por el Jefe del Departamento a auditar.

4.5.5. Una vez que se han establecido las fechas con los auditados se procede a la reunión de apertura.

	
Mitzy Cuevas	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de SGIA	Gerente de Planta

 PROCIMART			AUDITORÍAS AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA			CÓDIGO P-AUD-01
						PÁGINA 4 DE 6
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV. ÁREAS AFECTADAS
DÍA 10	MES 08	AÑO 2010	DÍA 23	MES 03	AÑO 2022	05 TODAS

4.6. Reunión de Apertura:

4.6.1. El Auditor líder y los auditores deben asistir con **puntualidad** a la reunión de apertura en la hora indicada en el plan de auditoría, misma responsabilidad que deben tener los auditados.

4.6.2 El auditor líder debe dar inicio a la reunión de apertura indicando el objetivo, alcance, técnicas, el proceso de auditoría, así como solicitar el apoyo requerido para llevar a buen término dicha auditoría y los requerimientos de higiene y seguridad necesarios. Todo quedara registrado en el formato F-AIP-06 A Minuta del Plan de Auditoria Interna.

4.6.3. El auditor líder debe ceder la palabra al Gerente General y/o su representante por si desea realizar algún comentario, así como a los auditados para verificar si existe alguna duda en cuanto a la ejecución de la auditoria.

4.7. Auditoría:

4.7.1. La AI se efectúa durante el horario normal laboral; a menos que de común acuerdo entre el auditor y el auditado se especifique lo contrario. El o los auditores se presentan puntualmente en donde fue programado y proceden a dar seguimiento a la lista de verificación correspondiente y hacen las preguntas necesarias para comprobar la efectividad de la implantación del SGIA en el área o departamento auditado, registrando siempre lo necesario para comprobar la evidencia de la auditoria, que se debe demostrar que según el requerimiento del sistema este efectivamente documentado, implantado y mantenido.

4.7.2. El responsable del área tiene la responsabilidad de proporcionar todas las facilidades a él o auditores para realizar la auditoria. En el desarrollo de la auditoria los auditores deben indicar a los auditados cuando algún requisito no cumple con la norma y lo determina como una no conformidad registrando la evidencia objetiva de ello en la lista de verificación código F-AIP-04.



4.7.3. Al final de la auditoria el o los auditores le dirán un resumen verbal de los resultados de la auditoria al auditado y se elabora el reporte de No conformidad F-AC-01. En dicho reporte se especifica entre otras cosas:


- Área o Departamento.
- Elemento de la Norma, punto HACCP, PRR y PPROP o referencia en cuestión.
- No conformidad o hallazgo.

Y un espacio indicado para que una vez que se entregue al auditado y/o responsable del área conteste lo siguiente:

- Solución del problema en plazo inmediato.
- Causa raíz de la no conformidad
- Acción correctiva y fecha termino. (ver P-AC-04 Acciones correctivas)

4.7.4. Y al finalizar el auditor debe solicitar la firma de conformidad del responsable del área auditada en el reporte de no conformidad F-AC-01. Los responsables de las no conformidades deben dar respuesta a las mismas en un plazo no mayor a 7 días a partir de la entrega de la no conformidad de acuerdo al procedimiento de acciones correctivas con código P-AC-04.

	
Mitzy Cuevas	Marco Gutiérrez
REVISÓ Jefe de SGIA	AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			AUDITORÍAS AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA			CÓDIGO P-AUD-01
						PÁGINA 5 DE 6
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV. ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05 TODAS
10	08	2010	23	03	2022	

4.7.5 Al cierre de la auditoria el auditor le entrega al auditado el Formato de Evaluación del desempeño del auditor F-AIP-07, esto es con la finalidad de mejorar el sistema de auditoria y el desempeño del auditor localizando oportunidades de mejora por capacitación o entrenamiento o actitud. Mismo que será entregado por el auditado al Líder del equipo de auditores en un plazo no mayor de 7 días junto con el reporte de no conformidad F-AC-01

4.7.6. El auditor líder debe estar pendiente del desempeño de los auditores por si requieren algún apoyo. En caso de encontrarse con un conflicto de interpretación de algún requisito entre los auditados y el grupo de auditores, es responsable de intervenir y discutir el problema con el responsable del área en conflicto, con la finalidad de llegar a un acuerdo.

4.7.7. El auditor no debe realizar recomendaciones al auditado ni prestarse a discusión cuando este último no esté de acuerdo con la no conformidad. Si esto sucede le debe indicar al auditado que lo analizaran con el auditor líder y/o representante de la dirección posterior a la junta de clausura.

4.7.8. Los hallazgos encontrados durante la auditoria serán clasificados de acuerdo a su impacto en el sistema de inocuidad en:

- Crítica: cuando se observa un impacto directo en la Inocuidad de los alimentos sin una acción apropiada por parte de la organización durante la auditoría.
- Mayores: cuando el hallazgo afecte la capacidad del Sistema de Gestión de lograr los resultados previstos.
- Menores: el hallazgo no afecte la capacidad del Sistema de Gestión de lograr los resultados deseados.

4.8. Junta de cierre.



4.8.1. El auditor líder puede convocar a una a una junta de cierre, donde los auditados y grupo de auditores deben asistir con puntualidad o puede enviar un correo con los resultados de la auditoría.


4.8.2 El líder del equipo de inocuidad mantienen registros de las Auditorias para su trazabilidad.

4.9. Reporte de auditoría:

4.9.1 El auditor líder debe concentrar las no conformidades en el formato de Matriz de Seguimiento de acciones Correctivas F-AIP-09 verificando que la redacción sea completa y entendible. Los resultados son revisados en el Reporte a la Dirección.

4.9.2. El auditor líder deberá dar seguimiento con los auditores las fechas establecidas en el formato de Matriz de Seguimiento de acciones Correctivas F-AIP-09, para que ellos a su vez den seguimiento con los auditados, pudiendo ser, según las fechas de cumplimiento de los hallazgos, reprogramados para la auditoria siguiente.

	
Mitzy Cuevas	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de SGIA	Gerente de Planta

 PROCIMART			AUDITORÍAS AL SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA			CÓDIGO P-AUD-01
						PÁGINA 6 DE 6
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	05
10	08	2010	23	03	2022	
						ÁREAS AFECTADAS
						TODAS

4.10. Auditorías a proveedores:

4.10.1 El proceso de auditoría a Proveedores sigue los mismos lineamientos que se establecen en este procedimiento, modificando solo como se dará el aviso de auditoria (medio electrónico) y Agenda propuesta. Los formatos y registros son los mismos solo indicando el lugar de la auditoria el nombre del proveedor y el tipo de insumo que proporciona.



4.10.2. Antes de la realización de la auditoria deberá considerase las normas de seguridad o higiene que tienen establecidas con la finalidad de cumplir con ellas durante el desarrollo de la auditoria.


5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

F-AIP-01	Programa Anual de Auditoria Interna
F-AIP-02	Matriz del Plan de Auditoria
F-AIP-03	Matriz de habilidades del auditor
F-AIP-04	Lista de verificación FSSC 22000
F-AIP-05	Notificación de Auditoria.
F-AIP-06 A y B	Minuta del Plan de Auditoria
F-AIP-07	Formato de evaluación del desempeño del Auditor.
F-AIP-09	Matriz de Seguimiento de acciones Correctivas

6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:

FECHA	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
20/12/2014	01	Actualización de documentación.
16/12/2015	02	Se incluyen pasos para hacer más lógico el flujo de la auditoria y asegurar la trazabilidad de la misma.
19/04/2017	03	Se cambia la frecuencia de las auditorias y formato.
23/08/2019	04	Se actualiza responsable de la gerencia de planta.
23/03/2022	05	Cambio en código de procedimientos que se referencian en el contenido. Se modifican pasos para hacer más lógico el flujo de la auditoria y asegurar la trazabilidad de la misma.

	
Mitzy Cuevas	Marco Gutiérrez
REVISÓ	AUTORIZÓ
Jefe de SGIA	Gerente de Planta

 PROCIMART			REVISION DE LA DIRECCION			CÓDIGO P-SGIA-01
						PAGINA 1 DE 2
FECHA DE ELABORACION			FECHA DE ACTUALIZACION			NO. REV.
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	04
13	03	2009	23	03	2022	
						AREAS AFECTADAS:
						DIRECCION/EQUIP O DE INOCUIDAD

1.0 OBJETIVO:

Establecer el procedimiento para El Reporte a la Dirección en donde se revisan temas de Inocuidad Alimentaria, Resultados de la Temporada, Quejas de clientes, Oportunidades de Mejora, Proyectos de Inversión.

2.0 ALCANCE:

A todas las Áreas de Procimart SA de CV que entregan un resultado medible y tiene relación con el sistema de Inocuidad

3.0 RESPONSABILIDAD:

Es responsabilidad de:

Líder del Equipo de Inocuidad: Convoca la junta de cierre de Temporada, Realiza el Reporte de dirección y entrega el Reporte a la Dirección

Gerente de Planta recolecta la información concerniente a la producción de la temporada para el Reporte de la Dirección

Gerentes de las Áreas mantener la información actualizada del sistema de inocuidad y de producción para el reporte de la dirección.

4.0 PROCEDIMIENTO:

4.1 El Reporte a la Dirección se hará por Temporada tomando como temporada:


Naranja
Lima
Limón
Mandarina
Toronja

Y tendrá la duración variable dependiendo del volumen de fruta proyectado a procesar.

4.2 El Líder de Equipo de Inocuidad con el Gerente de Planta convoca a junta una vez que finaliza una Temporada de Fruta con el objetivo de recopilar la información referente a los resultados totales de la misma.

- Volúmenes y Rendimientos de Producción
- Lotes despachados durante la temporada
- Quejas de Clientes durante la Temporada
- Desviaciones Detectadas en los Controles Críticos o Preventivos del Sistema
- Status y efectividad de las acciones correctivas, dadas como resultado del análisis de desviaciones desviaciones detectadas del sistema.
- Casos de emergencias o Crisis durante la Temporada o bien informe sobre Simulacros Efectuados.
- Resultados de Auditorias o Inspecciones Realizadas durante la temporada.
- Oportunidades de Mejora e inversión de la Planta

 Mitzy Cuevas REVISÓ Líder del Equipo de Inocuidad	 Federico Martínez AUTORIZÓ Director general
--	---

 PROCIMART			REVISION DE LA DIRECCION			CÓDIGO P-SGIA-01	
						PAGINA 2 DE 2	
FECHA DE ELABORACION			FECHA DE ACTUALIZACION			NO. REV.	AREAS AFECTADAS:
DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	04	DIRECCION/EQUIP O DE INOCUIDAD
13	03	2009	23	03	2022		

i) Proyección de la Temporada entrante

4.3 El líder de del Equipo de Inocuidad prepara una presentación en electrónico de los resultados obtenidos en la temporada terminada para presentarla como Reporte a la Dirección. Empezando con los acuerdos y proyectos pendientes que se asignaron en la Revisan Pasada.

4.4 La dirección responde con una conferencia telefónica o Vía Skype con el Líder de Inocuidad y Gerente de Planta para determinar su evaluación y los proyectos a seguir durante la temporada entrante.


5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

Ventas Quejas de Cliente
F-RH-07 Lista de Asistencia a Reuniones
Electrónico Reporte a la Dirección

6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:

FECHA	REVISION	DESCRIPCION DE LA MODIFICACION
13/03/2009	02	Se reemplaza documento anterior por cambio de responsable de Aseguramiento de Calidad
03/ 01/ 2017	03	Se cambia Procedimiento
23/03/2022	04	Cambio en el código del formato

 Mitzy Cuevas REVISÓ Líder del Equipo de Inocuidad	 Federico Martínez AUTORIZÓ Director general
--	---

 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN EXTERNA			CÓDIGO T-HACCP-C
						PÁGINA 1 DE 3
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04
06	02	2012	23	03	2022	
						ÁREAS AFECTADAS
						TODAS

1.0 OBJETIVO:

Asegurar que la comunicación Externa se realice en forma dinámica y eficiente de manera que la información que llegue pueda impactar de manera inmediata a las Áreas donde aplique.


2.0 ALCANCE:

Este procedimiento aplica a toda la cadena de producción y distribución de PROCIMART.

3.0 RESPONSABILIDAD:

El personal designado en el desarrollo de este procedimiento tiene la responsabilidad y autoridad para comunicar externamente información concerniente a la inocuidad y calidad de los productos de PROCIMART. La información obtenida a través de la comunicación externa se incluye como elemento de entrada para la actualización del Sistema y para la revisión de la dirección.

Equipo de Inocuidad	
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Marco Gutiérrez AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN EXTERNA			CÓDIGO T-HACCP-C
						PÁGINA 2 DE 3
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04
06	02	2012	23	03	2022	
						ÁREAS AFECTADAS
						TODAS

4.0 PROCEDIMIENTO:

ORIGEN DE LA INFORMACIÓN	INFORMACIÓN	RECEPTOR ASIGNADO	FLUJO DE LA INFORMACIÓN
Proveedores de Materiales y Refacciones	Cambios en Materiales de Empaque, Refacciones en contacto con el Producto o alguno que genere un riesgo para la inocuidad del producto	Compra de Materiales y Refacciones	Aseguramiento de Calidad, Ventas, Producción, Mantenimiento, Equipo de Inocuidad.
Proveedores de Fruta	Cambios que puedan poner en riesgo la inocuidad del Producto o Volúmenes de Entrega de Fruta	Compra de Fruta	Gerencia General, Gerente de planta.
Clientes	Cambios en las Especificaciones del Producto, Uso Previsto, Vida Útil, Condiciones de Almacenamiento, Contratos, Consultas, Retroalimentación o Quejas	Ventas	Aseguramiento de Calidad, Equipo de Inocuidad, Gerencia General, Gerencia de Planta
Prestadores de Servicios de Transporte	Cambios en Requisitos Legales, Exportaciones, comercialización, cambios en las agendas programadas.	Logística y Trafico	Aseguramiento de Calidad, Gerencia General, Gerencia de Planta, Ventas
Proveedores de Productos Químicos y Control de Plagas	Cambios en los productos que nos venden y que puedan representar algún riesgo a la inocuidad del Producto	Compra de Materiales y Refacciones/Sanidad	Aseguramiento de Calidad, Gerencia de Planta, Equipo de Inocuidad.
Autoridades, Dependencias de Gobierno, Medios de Comunicación	Asuntos relevantes a la Empresa	Seguridad Industrial	Gerencia General, Gerencia de Planta
Contratistas	Proyectos en Curso	Responsable del Proyecto/Gerencia de Planta	Áreas Involucradas en el Proyecto

Equipo de Inocuidad	
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Marco Gutiérrez AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN EXTERNA			CÓDIGO T-HACCP-C
						PÁGINA 3 DE 3
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04 ÁREAS AFECTADAS
06	02	2012	23	03	2022	
Casas Certificadoras, Auditores		Avisos de Auditoria, información de resultados de Auditorías y seguimiento a Auditorías		Líder del Equipo de Inocuidad		Equipo de Inocuidad, Dirección General


5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

Norma Internacional ISO 22000:2018

6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:

FECHA	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
04/04/2017	01	Se modifica diagrama de flujo para hacerlo tabla, se modifica formato.
19/04/2018	02	Se actualiza información de origen y flujo de información.
23/08/2019	03	Se actualiza el responsable de la gerencia de planta.
23/03/2022	04	Se actualiza a normativa ISO 22000-2018

Equipo de Inocuidad	
REVISÓ Equipo de Inocuidad	AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 1 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		

1.0 OBJETIVO:

Asegurar que la comunicación se realice en forma dinámica y eficiente en el interior de la Empresa, principalmente aquellos cambios que se implementaran en PROCIMART que puedan afectar la inocuidad y calidad.

2.0 ALCANCE:

Cambios en programa de proceso, especificaciones, normativas, procedimientos, instalaciones, funciones y equipos que puedan afectar al sistema.

3.0 RESPONSABILIDAD:


El SGIA debe asegurarse que la información pertinente sea incluida dentro de la entrada para la revisión de la Dirección.

El equipo de Inocuidad deberá y establecer el mecanismo en que estos cambios serán valorados para ser autorizados una vez terminados o establecer las medidas de control adicionales.

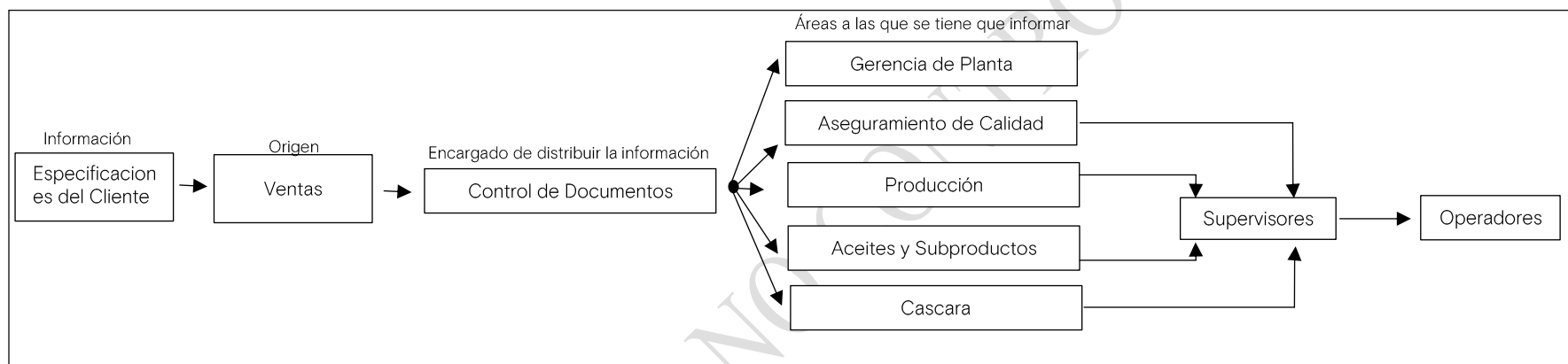
Los receptores de la información son responsables de administrar y almacenar la información y evidencia que se regeneren de esta actividad. Así asegurarse de que la comunicación hacia el resto del personal fluye hacia todos los sentidos:

- Vertical, de manera Descendente (desde el nivel superior de jerarquía al inferior)
- Ascendente (desde el nivel inferior de jerarquía al superior).
- Horizontal, que es al comunicarse entre el mismo nivel jerárquico: entre departamentos, jefes de áreas y miembros de un mismo departamento utilizando los conductos de comunicación como memorándums, correos electrónicos y/o reuniones informativas, con o minutas y listas de asistencia

Equipo de Inocuidad	
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Marco Gutiérrez AUTORIZÓ Gerente de Planta


 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 2 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		

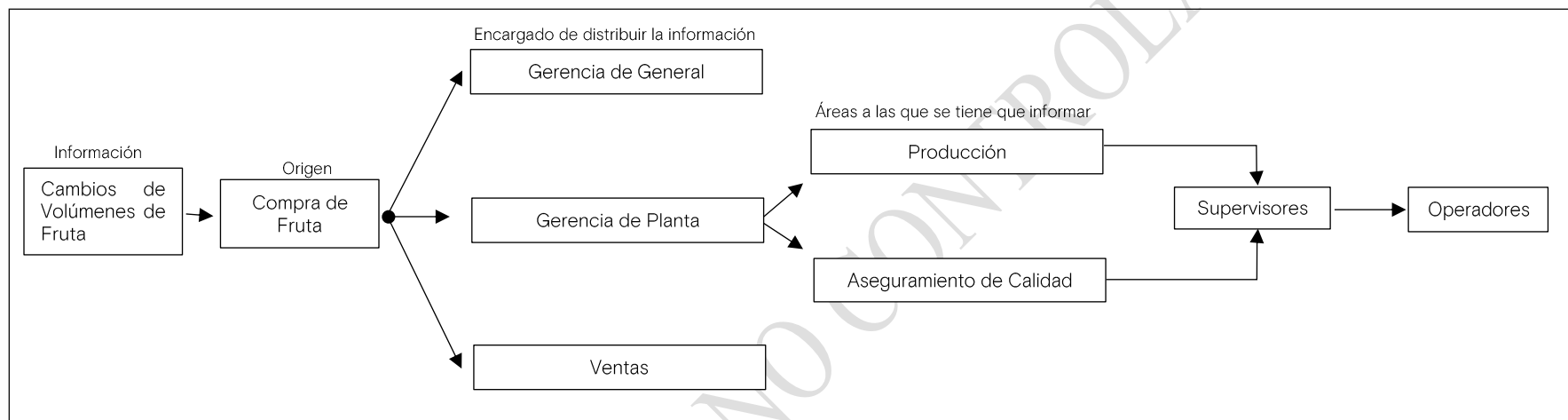
4.0 PROCEDIMIENTO:




MEDIOS EN LOS QUE SE REALIZA LA COMUNICACIÓN	PERIODICIDAD	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> Hoja de especificaciones en Correo electrónico y desplegadas físicamente en carpeta del sistema. 	Por evento	-


Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez AUTORIZÓ
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Gerente de Planta

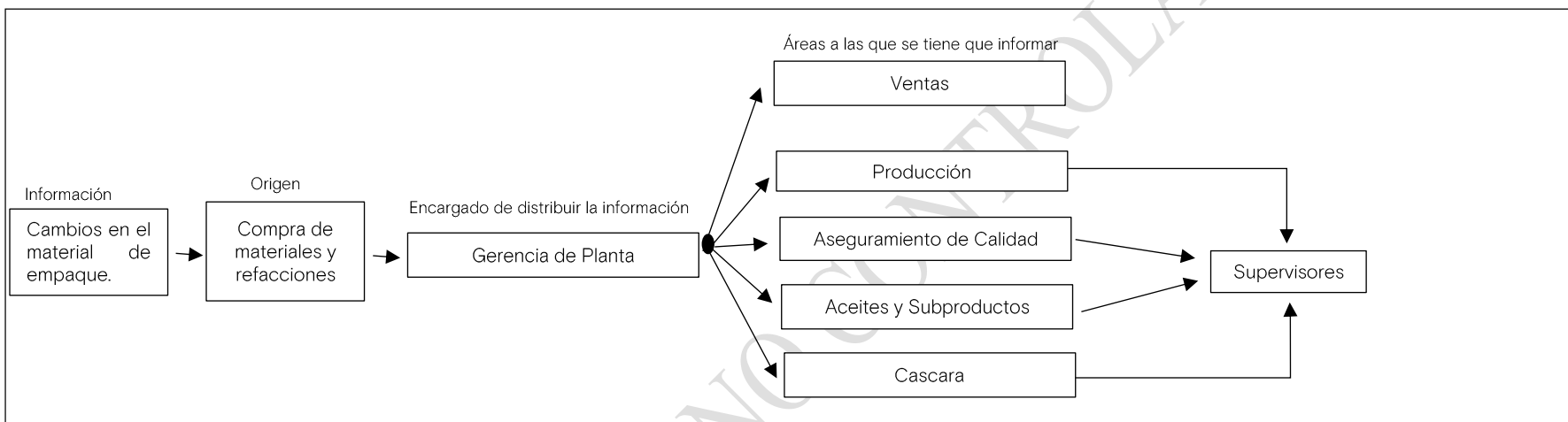
 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 3 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		



MEDIOS EN LOS QUE SE REALIZA LA COMUNICACIÓN	PERIODICIDAD	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Conversación telefónica. • Correo Electrónico. • Redes Sociales. 	Por evento.	24 horas anticipación por lo menos.


Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez AUTORIZÓ
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Gerente de Planta

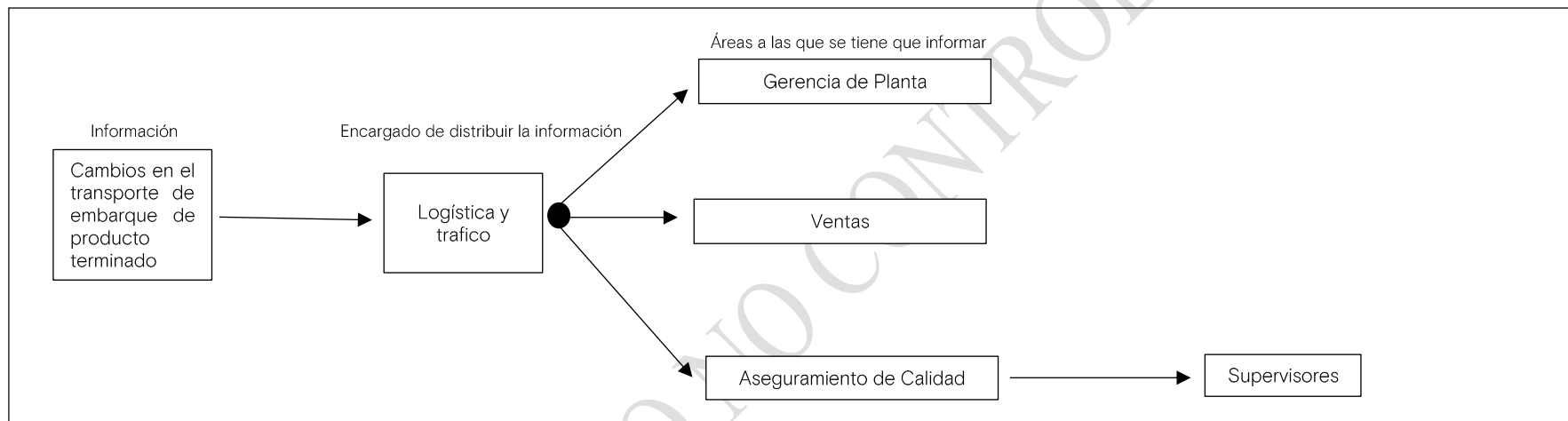
 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 4 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		



MEDIOS EN LOS QUE SE REALIZA LA COMUNICACIÓN	PERIODICIDAD	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> Correo electrónico. 	Por evento.	-


Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez
REVISÓ Equipo de Inocuidad	AUTORIZÓ Gerente de Planta

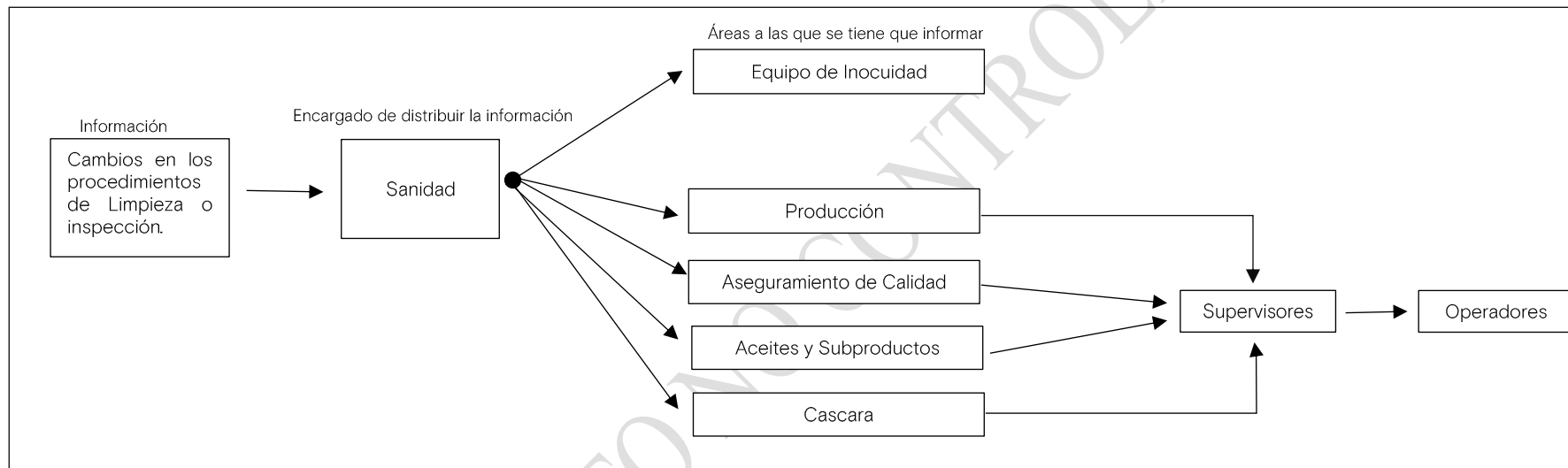
 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 5 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		



MEDIOS EN LOS QUE SE REALIZA LA COMUNICACIÓN	PERIODICIDAD	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> Correo electrónico. 	Por evento.	12 horas de anticipación por lo menos.


Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez AUTORIZÓ
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Gerente de Planta

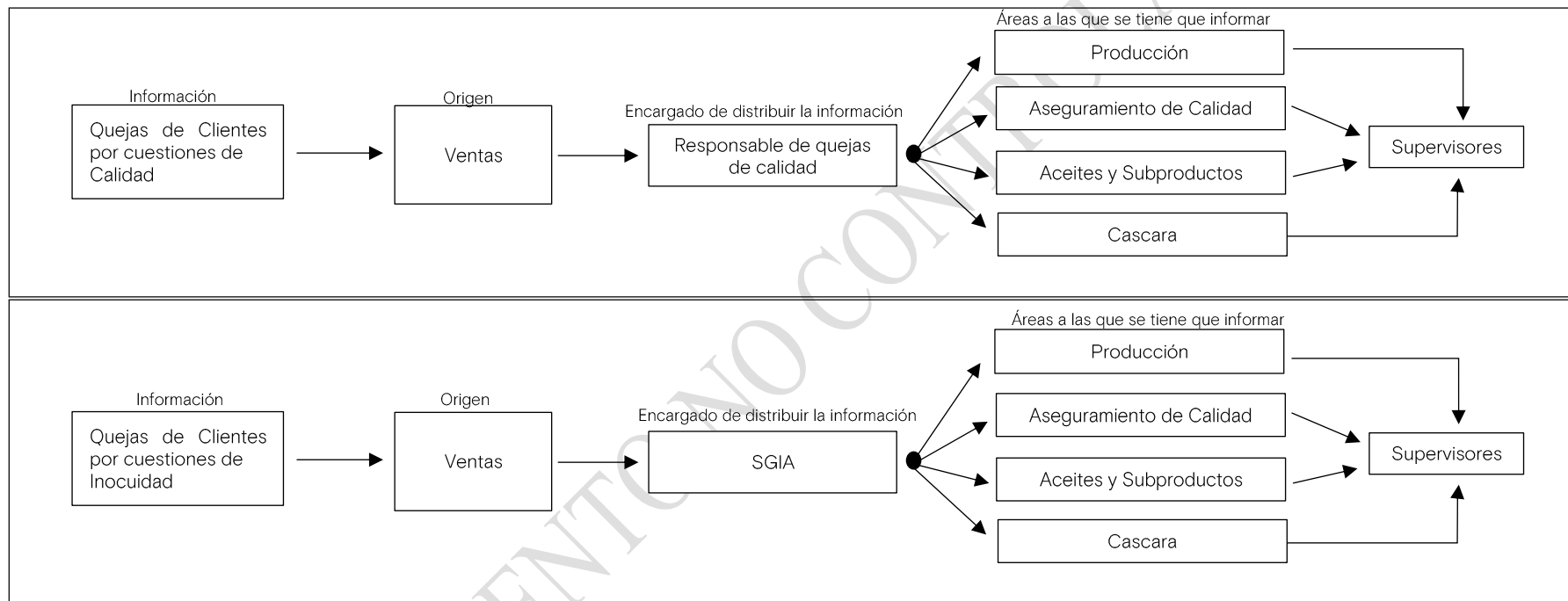
 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 6 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		




MEDIOS EN LOS QUE SE REALIZA LA COMUNICACIÓN	PERIODICIDAD	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> Correo electrónico. Junta Informativa 	Por evento.	-


Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez AUTORIZÓ
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Gerente de Planta

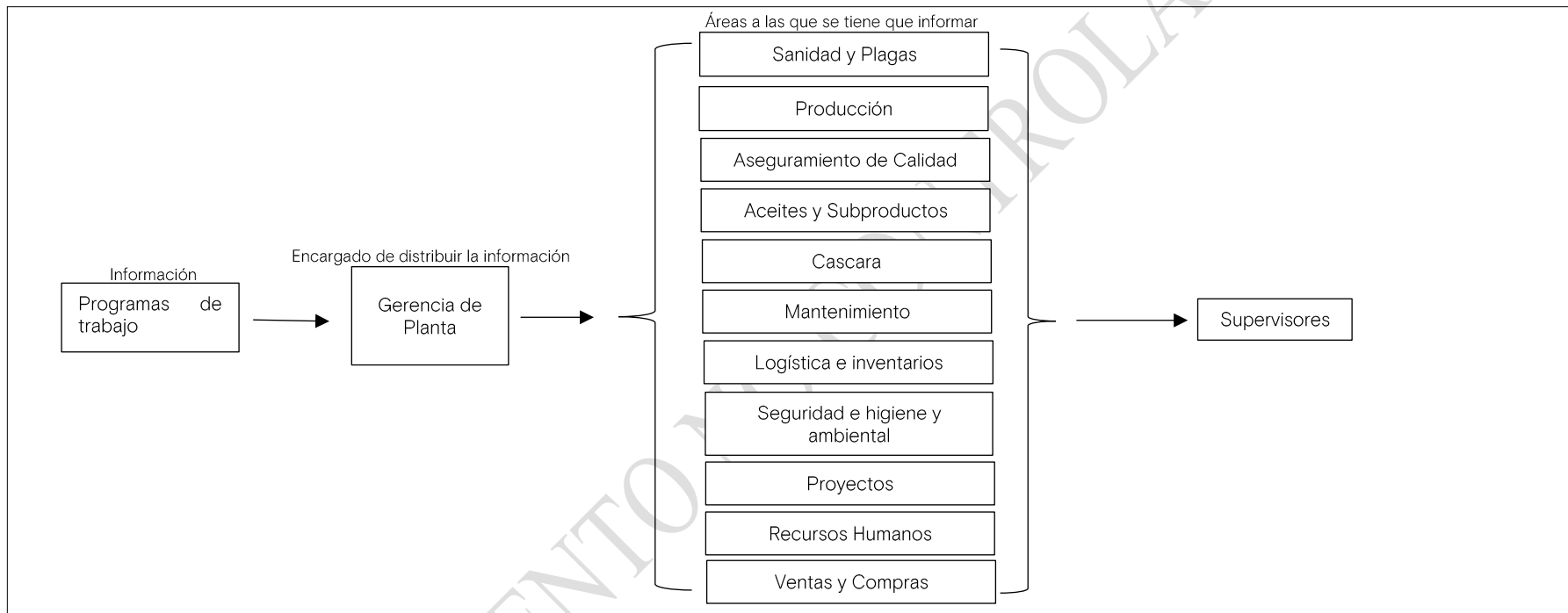
 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 7 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		



MEDIOS EN LOS QUE SE REALIZA LA COMUNICACIÓN	PERIODICIDAD	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> Correo electrónico. Junta Informativa 	Por evento.	-


Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez AUTORIZÓ
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Gerente de Planta

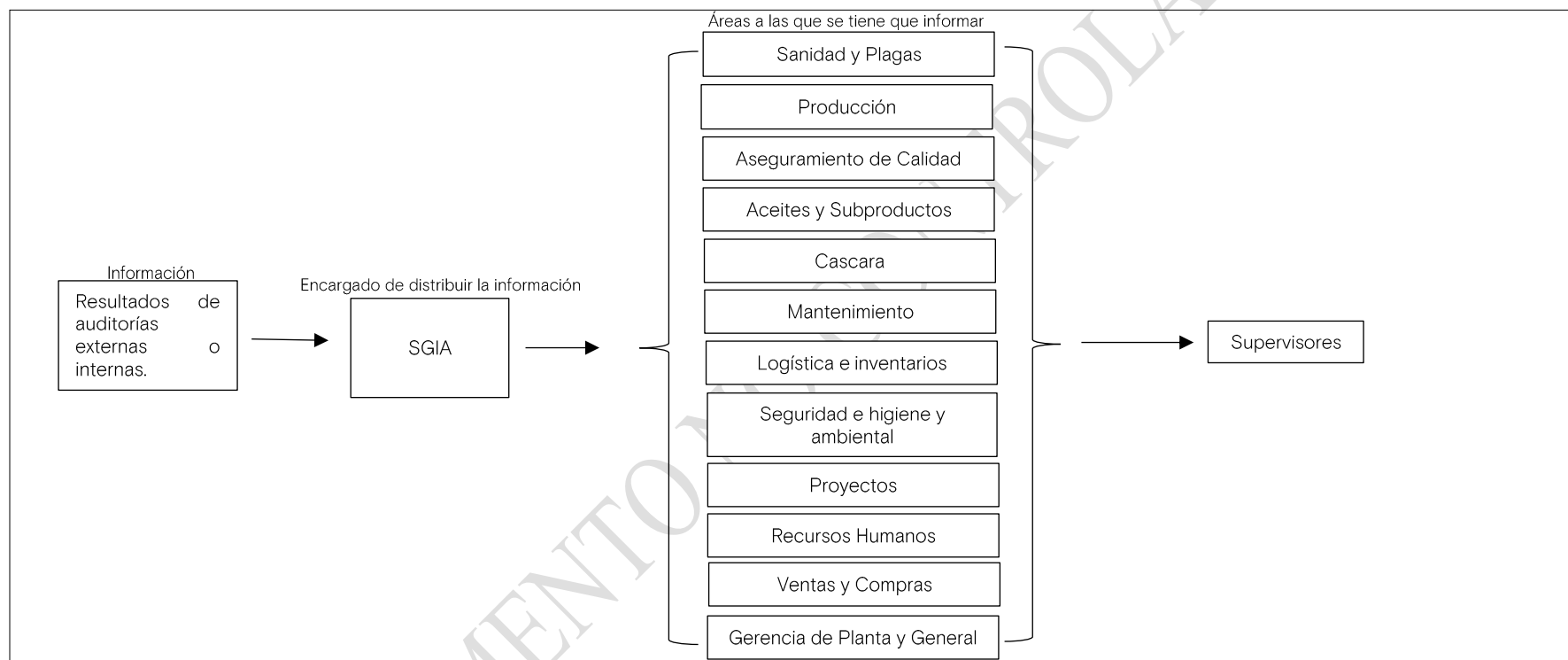
 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 8 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		




MEDIOS EN LOS QUE SE REALIZA LA COMUNICACIÓN	PERIODICIDAD	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> Junta Informativa. Correo electrónico 	Semanal o por evento	-

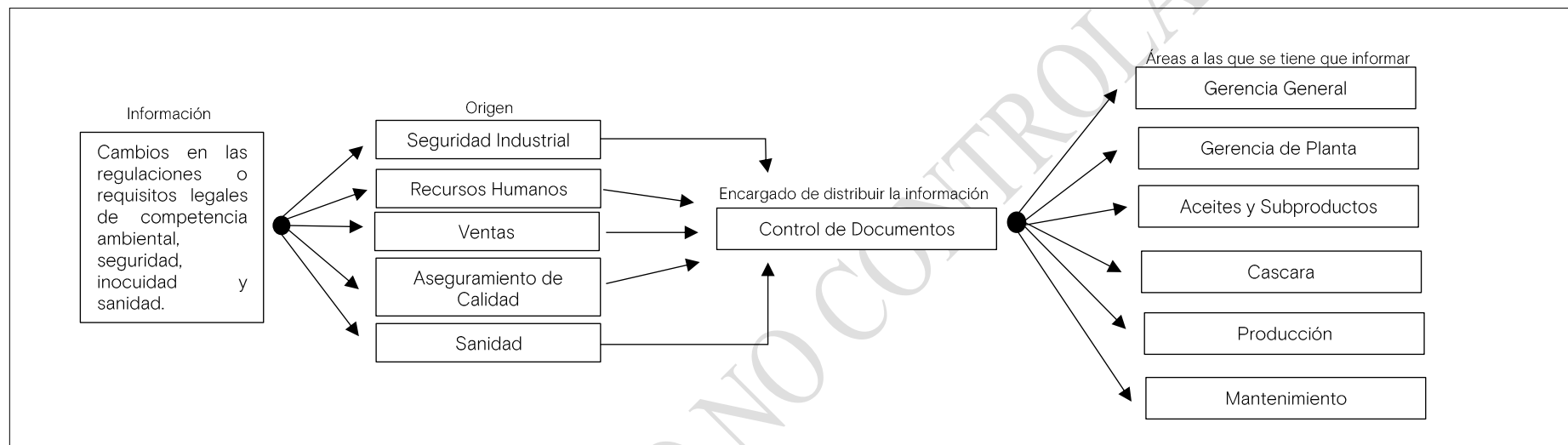
Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez
REVISÓ Equipo de Inocuidad	AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 9 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		





Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez
REVISÓ Equipo de Inocuidad	AUTORIZÓ Gerente de Planta

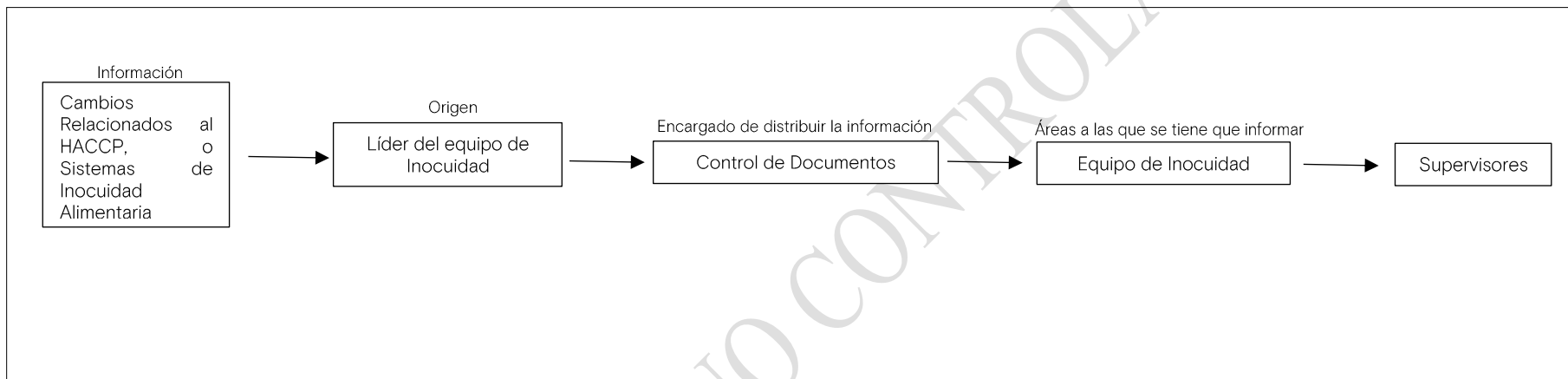
 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 10 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		




MEDIOS EN LOS QUE SE REALIZA LA COMUNICACIÓN	PERIODICIDAD	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> Junta Informativa. Correo electrónico 	Por evento	-


Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez
REVISÓ Equipo de Inocuidad	AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 11 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		



MEDIOS EN LOS QUE SE REALIZA LA COMUNICACIÓN	PERIODICIDAD	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> Junta Informativa. Correo electrónico 	Por evento	-

Equipo de Inocuidad	
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Marco Gutiérrez AUTORIZÓ Gerente de Planta


 PROCIMART			FLUJO DE LA COMUNICACIÓN INTERNA			CÓDIGO T-HACCP-D	
						PÁGINA 12 DE 12	
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.	ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	04	TODAS
06	02	2012	23	03	2022		


5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

Norma internacional ISO 22000:2018

6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:

FECHA	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
04/04/2017	01	Se modifica diagrama de flujo por tabla para incluir los medios y periodicidad. Se actualiza la cláusula relacionada y formato del Procedimiento.
19/04/2018	02	Se actualiza información de responsabilidad, origen y receptores de la información.
21/06/2021	03	Se modifica diagrama de flujo de árbol. Se actualiza información de todos los procedimientos establecidos.
23/03/2022	04	Actualización del formato del procedimiento.

Equipo de Inocuidad	
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Marco Gutiérrez AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			REQUISITOS ADICIONALES NORMA FSSC22000			CÓDIGO P-AC-05
						PÁGINA 1 DE 7
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV. ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	03 TODAS
15	05	2017	23	03	2022	

1.0 OBJETIVO:

Establecer las actividades para dar cumplimiento a los Requisitos Adicionales del Sistema FSSC 22000 para asegurar su efectividad.


2.0 ALCANCE:

Aplica a toda la cadena de producción y distribución de PROCIMART S.A. DE C.V. en cumplimiento con los requerimientos de inocuidad alimentaria.

3.0 RESPONSABILIDAD:

El líder del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos en conjunto con el Equipo de Inocuidad deberá asegurarse de que se cumpla con lo establecido en este procedimiento.


Equipo de Inocuidad	
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Marco Gutiérrez AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			REQUISITOS ADICIONALES NORMA FSSC22000			CÓDIGO P-AC-05
						PÁGINA 2 DE 7
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	03
15	05	2017	23	03	2022	
						ÁREAS AFECTADAS
						TODAS

4.0 PROCEDIMIENTO:


REQUISITO ADICIONAL	¿QUÉ?	¿CÓMO?	¿QUIÉN?	¿CUÁNDO?
2.5.1 Gestión de servicios.	Asegurar que todos los servicios que puedan tener un impacto sobre la inocuidad de los alimentos cumplan con los requisitos específicos y los PPR del sector,	Monitoreo de los aditivos de la caldera y asegurar que solo se usen los aditivos de grado alimenticio para la caldera aprobados en el listado de productos químicos. P-MTO-11 CALDERAS.	Mantenimiento	Semanalmente
		Que el aire comprimido no sea agente contaminante para el producto mediante filtración del aire para eliminar restos de lubricante, polvos y condensado que pudiera traer como arrastre. P-MTO-05 AIRE COMPRIMIDO		Diario (época de proceso)
2.5.2 Etiquetado de producto.	Realizar el etiquetado de los productos elaborados utilizando el equipo asignado para esta labor.	Realizar el etiquetado del producto conforme al procedimiento P-INV-02 Elaboración de etiquetas de producto conforme y no conforme.	Supervisor de Producción.	Por Evento.

Equipo de Inocuidad	
REVISÓ Equipo de Inocuidad	Marco Gutiérrez AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			REQUISITOS ADICIONALES NORMA FSSC22000			CÓDIGO P-AC-05
						PÁGINA 3 DE 7
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV. ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	03 TODAS
15	05	2017	23	03	2022	


2.5.3 Defensa alimentaria.	Identificar las medidas preventivas para reducir los riesgos de “adulteraciones”, manipulación malintencionada a los productos, así como de otras acciones maliciosas, criminales o terroristas en la cadena de suministros de alimentos.	Las medidas preventivas se encuentran mediante el análisis de vulnerabilidades realizado por el equipo de Food Defense. Siguiendo los lineamientos establecidos en el Manual de Food Defense. Se tiene un control de los sellos utilizado en los productos registrando la información de los mismos en el F-FD-01 Control de Sellos.	Equipo de Food Defense	Anualmente. Por evento.
2.5.4 Prevención del fraude alimentario.	Identificar las medidas preventivas para reducir los riesgos de “adulteraciones económicamente motivadas” a los productos, servicios y suministros.	Las medidas preventivas necesarias se encuentran en el análisis de vulnerabilidades realizado por el equipo de Fraude Alimentario.	Equipo de Fraude Alimentario	Anualmente
2.5.5 Uso del logotipo FSSC22000.	Realizar el uso correcto del logotipo FSSC 22000	Se solicita la autorización a la casa certificadora para su uso correcto.	SGIA	Anual
2.5.6 Manejo de alérgenos.	Recepción del transporte de materia prima y recepción del tanque vacío.	Visual para el transporte de materia prima y documentación y visual del transporte del producto terminado embarcado y considerando la política P-AC-35 y registrándolo en el formato	Calidad	Por evento

Equipo de Inocuidad	
REVISÓ Equipo de Inocuidad	MARCO GUTIÉRREZ AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			REQUISITOS ADICIONALES NORMA FSSC22000			CÓDIGO P-AC-05
						PÁGINA 4 DE 7
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV. ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	03 TODAS
15	05	2017	23	03	2022	


		F-AC-19 Reporte de inconformidad de Recibo de fruta y en F-HACCP-03 Evaluación de los riesgos para identificar una posible contaminación cruzada por alérgenos.		
2.5.7 Monitoreo ambiental	Determinación microbiológica del ambiente de las áreas de proceso	Realizando análisis microbiológicos del ambiente. Cumplir con los requisitos de verificación descritos en la norma ISO 22000.	Calidad	mensual
2.5.8 Formulación de productos	N/A	N/A	N/A	N/A
2.5.9 Transporte y entrega	Sabotaje: contacto con sustancias no grado alimenticio / tóxicas. El personal capacitado y asignado coloca los sellos firmemente ajustados para cada puerto en los tanques. Se registra la localización y se verifica que todos los papeles están en orden y números sellos debidamente identificados	Asegurar el estado de integridad de los sellos y etiquetas en el embarque de tanque y tambores. Asegurar el cerrado correcto de los tambores y pipas y evitar la violación de sellos	Calidad	Por evento

Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez
REVISÓ Equipo de Inocuidad	AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			REQUISITOS ADICIONALES NORMA FSSC22000			CÓDIGO P-AC-05
						PÁGINA 5 DE 7
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV. ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	03 TODAS
15	05	2017	23	03	2022	


	adjuntos a cada documento relacionado. Durante la carga del producto en tambor se verifica el estado y la integridad de los sellos. Durante la carga de aceites se verifica el estado y la integridad de los tambores, sellos y etiquetas.			
2.5.10 Almacenamiento y almacén.	Mantener el producto en condiciones adecuadas para su conservación.	F- INV-04 Control de almacén para concentrado, pulpa, pasteurizado. (Registra la entrada y la fecha de elaboración del lote al almacén) F-VE-02 Orden de embarque. (Autoriza la salida del almacén para su embarque) F-MTO-05 Reporte diario de lectura de refrigeración. F-INV-10 Reporte de movimiento de cámara de congelación F-HACCP-06 A F-HACCP-06 B	Inventarios Mantenimiento Inventarios Inventarios Inventarios	Eventual (cada vez que suceda) Diario Eventual Eventual Eventual

Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez
REVISÓ Equipo de Inocuidad	AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			REQUISITOS ADICIONALES NORMA FSSC22000			CÓDIGO P-AC-05
						PÁGINA 6 DE 7
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV.
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	
15	05	2017	23	03	2022	03
						ÁREAS AFECTADAS
						TODAS

2.5.11 Control de peligros y acciones para prevenir la contaminación cruzada	Prevenir la contaminación cruzada	Verificación del F-SAN-12 Control de Riesgos físicos Verificación del F-SAN-09 Buenas Prácticas de Manufactura. Verificación del F-SAN-04A verificación del plan de limpieza diaria	Analista de Sanidad Jefe de Sanidad Jefe de sanidad	Semanal
2.5.12 verificación de los PPR	Asegurar el ambiente de producción y el equipo de procesamiento se mantenga en condiciones adecuadas para asegurar la inocuidad de los alimentos.	T-HACCP-05 Planificación de la verificación. Auditoría de la verificación de los PPR	Equipo de Inocuidad	Eventual (según sea el PPR) Anual
2.5.13 Desarrollo de productos	N/A	N/A	N/A	N/A

Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez
REVISÓ Equipo de Inocuidad	AUTORIZÓ Gerente de Planta

 PROCIMART			REQUISITOS ADICIONALES NORMA FSSC22000			CÓDIGO P-AC-05
						PÁGINA 7 DE 7
FECHA DE ELABORACIÓN			FECHA DE ACTUALIZACIÓN			NO. REV. ÁREAS AFECTADAS
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	03 TODAS
15	05	2017	23	03	2022	

2.5.14 Estado de Salud	N/A	N/A	N/A	N/A
2.5.15 Requisitos para organizaciones con certificación multisitios	N/A	N/A	N/A	N/A

5.0 DOCUMENTOS RELACIONADOS:

FSSC 22000 Part II Requirements for certification

6.0 TABLA DE CAMBIOS Y REVISIONES:

FECHA	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
15/05/2017	00	Creación de documento.
19/01/2018	01	Se actualiza tabla de acuerdo a Requisitos Adicionales.
23/08/2019	02	Se actualizó el responsable de la gerencia de planta.
23/03/2022	03	Cambios en la tabla por actualizaciones de los Requisitos Adicionales.

Equipo de Inocuidad	 Marco Gutiérrez
REVISÓ Equipo de Inocuidad	AUTORIZÓ Gerente de Planta