



Lección de revisión de la gestión

1. Política

- 1.1. Global Food Services, Inc. revisa el Sistema SQF anualmente y cuando ocurre cualquier cambio que afecte la seguridad alimentaria. Esto puede incluir cambios en las líneas de productos, materiales, operaciones o cambios en el personal.
- 1.2. El profesional de SQF es responsable de administrar los cambios, sin embargo, la alta gerencia es responsable de autorizar y aprobar los cambios.
- 1.3. El examen y la actualización de los cambios en el sistema SQF se comunican al personal directivo superior como mínimo mensualmente como parte del examen de todas las actividades operacionales. El Personal Directivo Superior completa anualmente un examen completo del sistema SQF.

2. Procedimiento

2.1. Revisión del sistema SQF

- 2.1.1. Revisión basada en los cambios en las materias primas o materiales de empaque, equipos de empaque o personal.
- 2.1.2. Frecuencia de revisión
 - 2.1.2.1. Mensualmente: SQF revisa y actualiza los cambios mensualmente a la alta gerencia del sitio como parte de la revisión de las actividades operativas.
 - 2.1.2.2. Anualmente - Revisión completa del Sistema SQF por parte de la Alta Dirección
- 2.1.3. Las reuniones de examen de la administración a las que asiste el personal directivo superior se llevan a cabo en el intervalo previsto apropiado, anualmente como mínimo, para examinar el rendimiento del emplazamiento en relación con la norma y los objetivos.
- 2.1.4. Resultados del examen de la administración
 - 2.1.4.1. Los productos del examen de la gestión incluyen;
 - 2.1.4.1.1. Decisiones y acciones relacionadas con oportunidades de mejora continua;
 - 2.1.4.1.2. Cualquier necesidad de actualizaciones y cambios en el SGSA, incluidas las necesidades de recursos y la revisión de la política de inocuidad de los alimentos y los objetivos del SGSA.
- 2.1.5. Procedimiento que documenta cómo se lleva a cabo la revisión del Sistema SQF mediante la utilización de la *Auditoría e Inspección Interna*.
 - 2.1.5.1. La revisión es realizada por el auditor de la 3^a parte o el personal de cumplimiento para garantizar la integridad continua del SGSA.
- 2.1.6. La revisión mide la efectividad del Sistema SQF frente a los objetivos de seguridad alimentaria establecidos por la alta dirección y la efectividad de las acciones correctivas tomadas en respuesta a las deficiencias en el Sistema y la efectividad de los programas prerrequisitos, y la precisión y validación continuas del Plan (s) de Seguridad Alimentaria.
- 2.1.7. Todas las revisiones y cambios importantes en el Sistema SQF son registrados por el profesional de SQF, incluidas las razones de cualquier cambio y las acciones tomadas debido a cambios o revisiones.
- 2.1.8. Los cambios importantes en un proceso, el control del proceso o cualquier cambio que pueda afectar la capacidad del Sistema para entregar alimentos seguros desencadenan una revisión del Plan de Seguridad Alimentaria y la revisión anual. Cualquier cambio importante en los planes de seguridad alimentaria se valida y verifica antes de la implementación.
- 2.1.9. Encuesta sobre la cultura de la inocuidad de los alimentos
 - 2.1.9.1. Los resultados de la Encuesta sobre la Cultura de La Inocuidad de los Alimentos se destacan en la Revisión de la Gestión.
- 2.1.10. Objetivos de seguridad alimentaria
 - 2.1.10.1. Consulte el *Informe mensual de acción de los objetivos de seguridad alimentaria* y el *seguimiento del rendimiento de los objetivos de seguridad alimentaria*.

- 2.1.11. Quejas de los clientes
 - 2.1.11.1. Quejas de los clientes como:
 - 2.1.11.1.1. Calidad del producto
 - 2.1.11.1.2. Seguridad alimentaria
 - 2.1.12. Resultados de la auditoría
 - 2.1.12.1. Auditorías Internas y Externas
 - 2.1.13. Acciones correctivas y preventivas
 - 2.1.13.1. Resultados y estado de las auditorías internas y externas
 - 2.1.13.2. Seguimiento de implementaciones de las acciones Correctivas y Preventivas planteadas a partir de quejas de clientes, no conformidades de auditorías internas y externas, problemas de producto y calidad, problemas de seguridad alimentaria, capacitación, etc.
3. Responsabilidad
- 3.1. Practicante de SQF
 - 3.1.1. Gestión de cambios.
 - 3.2. Alta Dirección
 - 3.2.1. Autorizar y aprobar cambios.
4. Acción correctiva
- 4.1. Si la Revisión de la Administración no cumple o se desvía del requisito estándar de SQF, realice una Revisión de la Administración de FSMS para alinear y actualizar el programa.
 - 4.2. Una revisión del programa debe documentarse en la actualización.
5. Revisión – Calidad
- 5.1. Revisión del procedimiento de revisión de la gestión.
 - 5.2. Revisiones del sistema SQF por parte de la alta gerencia y la profundidad de la cobertura de las reuniones de revisión (por ejemplo, objetivos de seguridad alimentaria, medidas de seguridad alimentaria, quejas de clientes, registros de pruebas, cambios de productos y procesos, etc.).
 - 5.3. Identificación de acciones de las reuniones de revisión y seguimiento del progreso y resultados de las acciones correctivas.
 - 5.4. Cambios en los productos y/o procesos operativos desde la última auditoría y la medida en que estos cambios se reflejan en el manual de seguridad alimentaria.
 - 5.5. La medida en que se han validado los cambios en los materiales o productos.
 - 5.6. Registros de cambios de productos y procesos y su validación.
6. Historia

Revisión No.:	Fecha de Revisión:	Descripción del Cambio:	Originador / Nombre del Autor:	Título / Departamento:
0	20220922	Texto original en	Arnel Ryan	PCQI / Cumplimiento

Requisitos:

- (1) El aprendiz ha leído o recibido una traducción verbal de la totalidad o parte de la política, procedimiento, método y/o POE para el que está siendo capacitado.
- (2) El aprendiz ha demostrado la tarea que debe realizar o el procedimiento para el que está siendo capacitado según sea necesario.
- (3) El aprendiz ha demostrado la capacidad de realizar la tarea con una competencia aceptable y con una supervisión mínima según sea necesario.