

Lección de Responsabilidad Gerencial

1. Política

- 1.1. La administración se asegura de que los recursos necesarios para implementar la política y los objetivos de inocuidad de los alimentos estén disponibles.
- 1.2. La gerencia demostró que los empleados entienden su responsabilidad por la seguridad alimentaria y se les permite el tiempo, las herramientas y la autoridad para llevar a cabo estas responsabilidades. Estos son entendidos por todos los empleados y miembros del personal del sitio.
- 1.3. La gerencia identifica y proporciona los recursos para lograr los objetivos de seguridad alimentaria.

2. Procedimiento

2.1. Declaración de política

- 2.1.1. Una declaración de política documentada, firmada por la alta gerencia del sitio, que se compromete a cumplir con los requisitos reglamentarios y del cliente e indica cómo se cumplen esos requisitos; establecer y alcanzar objetivos de inocuidad de los alimentos; revisar los objetivos de seguridad alimentaria de forma regular (al menos anual) y mejorar continuamente su sistema de gestión de seguridad alimentaria SQF.
- 2.1.2. La declaración de política está a disposición de todo el personal en una forma de idioma inglés y árabe que todo el personal entienda.
- 2.1.3. La Declaración de Política de Seguridad Alimentaria se muestra y se pone a disposición de todo el personal en la siguiente ubicación.
 - 2.1.3.1. Sala de descanso / área de comedor, o
 - 2.1.3.2. Tablón de anuncios del pasillo
 - 2.1.3.3. Publicado (ejemplo: sitio web, manual del empleado, tablón de anuncios, cafetería, sala de descanso, sala de conferencias, vestíbulo)

2.2. Cultura de seguridad alimentaria

- 2.2.1. Los valores, creencias y normas compartidas afectan la mentalidad y el comportamiento hacia la seguridad alimentaria en toda y en toda una organización.
- 2.2.2. Los elementos de la cultura de seguridad alimentaria son aquellos elementos del sistema de gestión de seguridad alimentaria que la alta dirección de una empresa puede utilizar para impulsar la cultura de seguridad alimentaria dentro de la empresa. Estos incluyen, pero no se limitan a:
 - 2.2.2.1. Comunicación sobre políticas y responsabilidades de seguridad alimentaria
 - 2.2.2.2. Adiestramiento
 - 2.2.2.3. Comentarios de los empleados sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria
 - 2.2.2.4. Medición del rendimiento
- 2.2.3. Plan de cultura y responsabilidades
 - 2.2.3.1. El equipo de seguridad alimentaria impulsa la cultura de seguridad alimentaria en las instalaciones de fabricación a través de comunicaciones e interacciones. El equipo de seguridad alimentaria toma decisiones sobre materias primas, procesos, prácticas de los empleados, capacitación y disposición del producto terminado.
 - 2.2.3.2. El equipo de seguridad alimentaria establece procesos de recompensa y reconocimiento que refuerzan la seguridad alimentaria.
 - 2.2.3.3. El equipo de seguridad alimentaria es responsable de desarrollar y comunicar el compromiso con la seguridad alimentaria y garantizar que se cumplan los objetivos.
 - 2.2.3.4. Los empleados están informados y son responsables de sus responsabilidades regulatorias y de seguridad alimentaria.
 - 2.2.3.5. Se alienta positivamente a los empleados y se les exige que notifiquen a la gerencia sobre problemas de seguridad alimentaria reales o potenciales; y

- 2.2.3.6. Los empleados están facultados para actuar para resolver problemas de seguridad alimentaria dentro de su ámbito de trabajo.
- 2.3. Organigrama
 - 2.3.1. El organigrama tiene las descripciones de las posiciones que demuestran las interrelaciones y responsabilidades dentro del sitio.
 - 2.3.2. El personal responsable de la seguridad alimentaria y las mejoras continuas se identifica con la marca del asterisco ("*").
- 2.4. Practicante primario y alternativo de SQF
 - 2.4.1. El practicante principal y alternativo de SQF está empleado como empleado a tiempo completo y completó el curso de capacitación HACCP.
 - 2.4.2. Los profesionales primarios y suplentes son individuos dentro de la estructura organizacional con conocimientos técnicos, de calidad, seguridad alimentaria y/o operativos, experiencia y responsabilidad.
 - 2.4.3. Competente para implementar y mantener planes de seguridad alimentaria basados en HACCP.
 - 2.4.4. Cuando el médico de cabecera no está disponible debido a una ausencia planificada, el médico sustituto asume esa responsabilidad de garantizar la continuidad continua del Sistema SQF.
 - 2.4.5. Algunos sitios pueden tener más de un profesional designado por SQF para cubrir turnos o departamentos adicionales, en cuyo caso se puede cumplir fácilmente el requisito de un profesional sustituto. Sin embargo, se requiere que los sitios con un solo profesional de SQF tengan un sustituto identificado, capacitado y disponible para completar para el médico primario cuando sea necesario.
 - 2.4.6. Comprender el Código de Seguridad Alimentaria de SQF: Fabricación de Alimentos y los requisitos para implementar y mantener un Sistema SQF relevante para el alcance de la certificación del sitio
- 2.5. Alcance de la certificación de los sitios
 - 2.5.1. El alcance de la certificación se aplica a todas las operaciones y todos los recibos a través de la distribución de conformidad con el Código de Seguridad Alimentaria SQF para la Fabricación Edición 9.
- 2.6. Períodos de apagón
 - 2.6.1. Las fechas restringidas identificadas son FERIADO FEDERAL o según lo declarado por la Alta Dirección.
 - 2.6.2. Las fechas restringidas identificadas no infringirán al organismo de certificación para realizar la auditoría programada.
- 2.7. Descripciones de puestos Provisión de personal clave
 - 2.7.1. Seguridad alimentaria y responsabilidad regulatoria: Como parte de la seguridad alimentaria, el personal de calidad es responsable de adherirse al Código de Seguridad Alimentaria SQF para la Fabricación, el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria, las GMP, haCCP, los Planes de Seguridad Alimentaria y los estándares requeridos por la FSMA.
- 2.8. Provisión para cobertura en todos los turnos y reemplazo durante la ausencia.
- 2.9. Compromiso de la Dirección
 - 2.9.1. Asegura que los empleados estén capacitados y evaluados como competentes para llevar a cabo funciones laborales sobre seguridad alimentaria.
 - 2.9.2. Las descripciones de puestos de trabajo reflejan las competencias requeridas de cada empleado para llevar a cabo sus responsabilidades de seguridad alimentaria y la capacitación necesaria para garantizar esas competencias (consulte 2.9).
- 3. Responsabilidad
 - 3.1. Practicante de SQF
 - 3.1.1. Supervisar el desarrollo, implementación, revisión y mantenimiento del Sistema SQF del sitio.

- 3.1.2. Desarrollar, validar, verificar y mantener los planes de seguridad alimentaria de la empresa y supervisar la operación diaria del Sistema SQF.
- 3.1.3. Representar a la alta gerencia del sitio y garantizar que el sistema SQF funcione y sea efectivo las 24 horas del día, los 7 días de la semana.
- 3.1.4. Comunicar al personal pertinente toda la información esencial para garantizar la implementación y el mantenimiento efectivos del Sistema SQF.
 - 3.1.4.1. Consulte la *Carta de designación de practicante de SQF*
- 3.2. Practicante alternativo de SQF
 - 3.2.1. Las mismas calificaciones y experiencia que el profesional primario de SQF y que está disponible y es capaz de llevar a cabo las funciones del profesional primario de SQF durante una ausencia prolongada.
 - 3.2.1.1. Consulte la *Carta de designación de practicante de SQF*
- 3.3. Alta Dirección del Sitio
 - 3.3.1. Responsable de las operaciones comerciales dentro del sitio y de la implementación y mejora del sistema de gestión de seguridad alimentaria (y calidad, si corresponde).
 - 3.3.2. Liderar y apoyar una cultura de seguridad alimentaria dentro del sitio y proporcionar el compromiso y los recursos para implementar y administrar el sistema SQF.
- 4. Acción correctiva
 - 4.1. Si el Programa de Responsabilidad de Gestión no cumple o se desvía de los requisitos estándar de SQF, realice una revisión de la Administración de FSMS para actualizar las responsabilidades del Equipo de Seguridad Alimentaria y el líder de SQF.
 - 4.2. Las fechas restringidas son revisadas y aprobadas por la Gerencia y comunicadas al organismo de certificación de la 3ª parte
- 5. Revisión – Departamento de Calidad
 - 5.1. Una declaración de política documentada, firmada por el gerente senior del sitio, que se compromete a cumplir con los requisitos reglamentarios y del cliente e indica cómo se deben cumplir esos requisitos; establecer y alcanzar objetivos de inocuidad de los alimentos; revisar los objetivos de seguridad alimentaria de forma periódica (al menos anual); y mejorar continuamente su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos SQF.
 - 5.2. La moneda de la declaración de política.
 - 5.3. La disponibilidad de la declaración de política para todo el personal dentro del sitio. Esto incluye confirmar la comprensión de la declaración de política por parte de los empleados.
 - 5.4. Los objetivos de seguridad alimentaria son establecidos y realistas.
 - 5.5. Las actividades dentro del sitio cumplen con las expectativas regulatorias y del cliente.
 - 5.6. Las actividades dentro del sitio reflejan los objetivos de seguridad alimentaria establecidos. El auditor puede buscar las actas de las reuniones de seguridad alimentaria de la empresa y verificar si la Administración participó en estas reuniones.
 - 5.7. La declaración de política, incluidos los objetivos de seguridad alimentaria, se revisa al menos una vez al año.
 - 5.8. Una estructura organizativa actual y documentada identifica a los responsables de la inocuidad de los alimentos y su interrelación y es acordada por la alta dirección.
 - 5.9. Existen descripciones de trabajo para puestos dentro del sitio del proveedor que tienen la responsabilidad de la seguridad alimentaria. El auditor puede preguntarse por qué los puestos han estado vacantes durante un período prolongado o si el sitio utiliza un gran grupo de mano de obra temporal.
 - 5.10. Existen recursos adecuados para cumplir con los objetivos de inocuidad de los alimentos y los requisitos del Sistema SQF. Esto incluye la cobertura de todos los turnos operativos y ausencias.

- 5.11. Los empleados dentro del sitio responsables de la seguridad alimentaria son identificados, conscientes de sus responsabilidades y capacitados y competentes para llevar a cabo estas responsabilidades.
- 5.12. La alta gerencia se asegura de que todas las prácticas y actividades de seguridad alimentaria designadas estén correctamente documentadas, cumplan con los requisitos del Código SQF y se implementen correcta y completamente en todos los turnos. Esto incluiría una revisión de la puntualidad de la implementación de acciones correctivas, la acción sobre las quejas y el abordaje de las brechas identificadas en los programas del sitio.
- 5.13. Un profesional designado de SQF gestiona la implementación y el mantenimiento del Sistema SQF diariamente.
- 5.14. El profesional designado tiene las calificaciones necesarias para ser un profesional de SQF y es competente para llevar a cabo esta función.
- 5.15. El profesional designado cuenta con el apoyo del personal directivo superior y dispone del tiempo y la disponibilidad necesarios para supervisar la eficacia del sistema SQF; es competente y tiene la autoridad para tomar las medidas correctivas apropiadas cuando sea necesario y comunica a los empleados relevantes cualquier información necesaria para mantener o mejorar el Sistema.
- 5.16. La Alta Dirección cuenta con procesos para medir la implementación efectiva del Sistema SQF e iniciar programas de mejora de recursos y revisión.

6. Historia

Revisión No.:	Fecha de Revisión:	Descripción del Cambio:	Originador / Nombre del Autor:	Título / Departamento:
0	20220915	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.