

## **NOTA IMPORTANTE:**

La entidad sólo puede hacer uso de esta norma para si misma, por lo que este documento NO puede ser reproducido, ni almacenado, ni transmitido, en forma electrónica, fotocopia, grabación o cualquier otra tecnología, fuera de su propio marco.

**ININ/ Oficina Nacional de Normalización**

---

# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

# NC

ISO/TS 22003: 2007  
(Publicada por la ISO en 2007)

---

## SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS—REQUISITOS PARA LOS ORGANISMOS QUE REALIZAN LA AUDITORÍA Y LA CERTIFICACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (ISO/TS 22003:2007, IDT)

Food safety management system—Requirements for bodies providing audit and certification of safety management systems

La traducción oficial de la Especificación Técnica Internacional ISO 22003: 2007 *Food safety management system – Requirements for bodies providing audit and certification of safety management systems* es adoptada como Norma Nacional idéntica con la referencia NC-ISO 22003:2007.

---

ICS: 03.120.10; 67.020

1. Edición      Octubre 2007  
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 Vedado, Ciudad de La Habana. Cuba. Teléfono: 830-0835 Fax: (537) 836-8048; Correo electrónico: [nc@ncnorma.cu](mailto:nc@ncnorma.cu); Sitio Web: [www.nc.cubaindustria.cu](http://www.nc.cubaindustria.cu)



Cuban National Bureau of Standards

## **Prefacio**

La Oficina Nacional de Normalización (NC), es el Organismo Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos normativos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

### **Esta Especificación Técnica:**

- Ha sido elaborada por las Direcciones de Evaluación de la Conformidad, y de la Normalización de la Oficina Nacional de Normalización.
- Es una adopción idéntica de la traducción oficial de la Especificación Técnica Internacional *ISO /TS 22003:2007 Food safety management system – Requirements for bodies providing audit and certification of safety management systems*

### **© NC, 2007**

**Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:**

**Oficina Nacional de Normalización (NC)**

**Calle E No. 261, Vedado, Ciudad de La Habana, Habana 4, Cuba.**

**Impreso en Cuba.**

# ISO/TS 22003:2007

## **Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos**

*Food safety management system — Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems*

### **PDF – Exoneración de responsabilidad**

El presente fichero PDF puede contener pólizas de caracteres integradas. Conforme a las condiciones de licencia de Adobe, este fichero podrá ser impreso o visualizado, pero no deberá ser modificado a menos que el ordenador empleado para tal fin disfrute de una licencia que autorice la utilización de estas pólizas y que éstas estén instaladas en el ordenador. Al descargar este fichero, las partes implicadas aceptan de hecho la responsabilidad de no infringir las condiciones de licencia de Adobe. La Secretaría Central de ISO rehúsa toda responsabilidad sobre esta cuestión.

Adobe es una marca registrada de Adobe Systems Incorporated.

Los detalles relativos a los productos software utilizados para la creación del presente fichero PDF están disponibles en la sección General Info del fichero. Los parámetros de creación PDF han sido optimizados para la impresión. Se han adoptado todas las medidas pertinentes para garantizar la explotación de este fichero por los comités miembros de ISO. En la eventualidad poco probable de surgir un problema de utilización, sírvase comunicarlo a la Secretaría Central en la dirección indicada a continuación.

# Índice

Página

Prólogo .....	iv
Prólogo de la versión en español .....	v
Introducción .....	vi
1 Objeto y campo de aplicación.....	1
2 Referencias normativas.....	2
3 Términos y definiciones .....	2
4 Principios .....	2
5 Requisitos generales .....	3
5.1 Generalidades .....	3
5.2 Gestión de la imparcialidad.....	3
6 Requisitos relativos a la estructura.....	3
7 Requisitos relativos a los recursos .....	3
7.1 Competencia de la dirección y del personal.....	3
7.2 Personal involucrado en las actividades de certificación .....	3
7.3 Empleo de auditores externos y expertos técnicos externos individuales.....	9
7.4 Registros relativos al personal .....	9
7.5 Contratación externa .....	9
8 Requisitos relativos a la información.....	9
9 Requisitos relativos a los procesos .....	10
9.1 Requisitos generales .....	10
9.2 Auditoría inicial y certificación .....	11
9.3 Actividades de vigilancia .....	13
9.4 Renovación de la certificación.....	13
9.5 Auditorías especiales .....	13
9.6 Suspender, retirar o reducir el alcance de la certificación .....	13
9.7 Apelaciones.....	13
9.8 Quejas.....	13
9.9 Registros relativos a solicitantes y clientes .....	13
10 Requisitos relativos al sistema de gestión de los organismos de certificación.....	13
Anexo A (normativo) Clasificación de las categorías de la cadena alimentaria .....	14
Anexo B (informativo) Tiempo mínimo de auditoría .....	15
Bibliografía.....	17

## Prólogo

ISO (Organización Internacional de Normalización) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). El trabajo de preparación de las Normas Internacionales normalmente se realiza a través de los comités técnicos de ISO. Cada organismo miembro interesado en una materia para la cual se haya establecido un comité técnico, tiene el derecho de estar representado en dicho comité. Las organizaciones internacionales, públicas y privadas, en coordinación con ISO, también participan en el trabajo. ISO colabora estrechamente con la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC) en todas las materias de normalización electrotécnica.

Las Normas Internacionales se redactan de acuerdo con las reglas establecidas en la Parte 2 de las Directivas ISO/IEC.

La tarea principal de los comités técnicos es preparar Normas Internacionales. Los Proyectos de Normas Internacionales adoptados por el comité son enviados a los organismos miembros para votación. La publicación como Norma Internacional requiere la aprobación por al menos el 75% de los organismos miembros con derecho a voto.

En otros casos, en particular cuando tales documentos se requieren urgentemente del mercado, un comité técnico puede decidir publicar otros tipos de documentos normativos:

- Una Especificación Pública Disponible de ISO (ISO/PAS) representa un acuerdo entre los expertos técnicos de un grupo de trabajo de ISO y se acepta su publicación si lo aprueban más del 50 % de los miembros con derecho a voto del comité originario;
- Una Especificación Técnica de ISO (ISO/TS) representa un acuerdo entre los miembros de un comité técnico y se acepta su publicación si se aprueba por 2/3 de los miembros del comité con derecho a voto.

Este documento, perteneciente a la serie de Especificaciones Técnicas (de acuerdo con el apartado 3.1 de la Parte 1 de las Directivas ISO/IEC) se publica como “norma anticipada para uso provisional” en el campo de la inocuidad de los alimentos, porque hay una necesidad urgente de tener una orientación sobre cómo se deben utilizar las normas en este campo para satisfacer una necesidad identificada.

Este documento no se debe considerar como una “Norma Internacional”. Se propone su uso provisional para que se pueda recopilar la información y la experiencia de su aplicación práctica. Los comentarios sobre el contenido de este documento se deben enviar a la Secretaría Central de ISO.

Esta Especificación Técnica se revisará como muy tarde a los 3 años de su publicación, con las opciones de: extensión por otros 3 años; conversión en una Norma Internacional; o anulación.

Se llama la atención sobre la posibilidad de que algunos de los elementos de este documento puedan estar sujetos a derechos de patente. ISO no asume la responsabilidad por la identificación de cualquiera o todos los derechos de patente.

La Especificación Técnica ISO/TS 22003 fue preparada por el Comité Técnico ISO/ TC 34, *Alimentos*, en colaboración con el *Comité de ISO para la evaluación de la conformidad (ISO/CASCO)*.

## Prólogo de la versión en español

Esta Especificación Técnica ha sido traducida por el Grupo de Trabajo "Spanish Translation Working Group" del Comité Técnico ISO/CASCO, Comité para la evaluación de la conformidad, en el que participan representantes de los organismos nacionales de normalización y representantes del sector empresarial de los siguientes países:

Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, España, Estados Unidos de América, México, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela.

Igualmente, en el citado Grupo de Trabajo participan representantes de COPANT (Comisión Panamericana de Normas Técnicas) e IAAC (Cooperación Interamericana de Acreditación).

Esta traducción es parte del resultado del trabajo que el Grupo ISO/CASCO STWG viene desarrollando desde su creación en el año 2002 para lograr la unificación de la terminología en lengua española en el ámbito de la evaluación de la conformidad.



## Introducción

La certificación del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) de una organización, es una de las formas de asegurar que la organización ha implementado un sistema para la gestión de la inocuidad de los alimentos, en línea con su política.

Los requisitos de los SGIA pueden provenir de varias fuentes, y esta Especificación Técnica ha sido desarrollada para ayudar en la certificación de los SGIA que cumplen los requisitos de la Norma ISO 22000, *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. El contenido de esta Especificación Técnica también puede utilizarse para apoyar la certificación de los SGIA que estén basados en otros conjuntos de requisitos de SGIA especificados.

Esta Especificación Técnica está destinada a ser utilizada por los organismos que realizan la auditoría y la certificación de SGIA. Establece requisitos genéricos para los organismos de certificación que realizan la auditoría y certificación en el campo de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Estos organismos se denominan organismos de certificación. Esta denominación no debería ser un obstáculo para que organismos que se denominan de otra forma, y que se ocupan de las actividades cubiertas por el alcance de este documento, utilicen esta Especificación Técnica. En efecto, cualquier organismo que participe en la evaluación de SGIA debería poder utilizar esta Especificación Técnica.

Las actividades de certificación implican la auditoría del SGIA de una organización. La manera de atestar la conformidad del SGIA de una organización con una norma de SGIA específica (por ejemplo, la Norma ISO 22000) u otros requisitos especificados, es generalmente un documento de certificación o un certificado.

La organización que se certifica tiene que desarrollar sus propios sistemas de gestión (incluyendo un SGIA según la Norma ISO 22000, otros grupos de requisitos de SGIA especificados, sistemas de gestión de la calidad, sistemas de gestión ambiental o sistemas de gestión de seguridad y salud ocupacional) y, excepto cuando los requisitos legales pertinentes establezcan lo contrario, la organización tiene que decidir cómo se dispondrán los diferentes componentes de dichos sistemas. El grado de integración entre los diversos componentes de los sistemas de gestión variará de una organización a otra. Por ello, es adecuado que los organismos de certificación, que funcionan de acuerdo con esta Especificación Técnica, tengan en cuenta la cultura y las prácticas de sus clientes en relación con la integración de sus SGIA dentro de una organización mayor.

# Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos

## 1 Objeto y campo de aplicación

Esta Especificación Técnica:

- define las reglas aplicables a la auditoría y la certificación de un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) que cumpla con los requisitos de la Norma ISO 22000 (u otros conjuntos de requisitos de SGIA especificados), y
- proporciona a los clientes la información y la confianza necesarias sobre la forma en que se ha otorgado la certificación de sus proveedores.

La certificación de los SGIA (designada “certificación” en esta Especificación Técnica) es una actividad de evaluación de la conformidad de tercera parte (véase la Norma ISO/IEC 17000:2004, apartado 5.5). Los organismos que realizan esta actividad son por lo tanto organismos de evaluación de la conformidad de tercera parte (designados “organismos de certificación” en esta Especificación Técnica).

NOTA 1 La certificación de un SGIA en algunos casos se denomina “registro”, y a los organismos de certificación a veces se les denomina “registradores”.

NOTA 2 Un organismo de certificación puede ser gubernamental o no gubernamental (con o sin autoridad de reglamentación).

NOTA 3 Esta Especificación Técnica está prevista fundamentalmente para su uso como un documento que establece criterios para la acreditación o la evaluación entre pares de los organismos de certificación que busquen el reconocimiento de su competencia para certificar que un SGIA cumple con la norma ISO 22000. También está prevista para su uso como un documento que establece criterios por las autoridades reglamentarias y consorcios industriales que se dedican al reconocimiento directo de organismos de certificación, para certificar que un SGIA cumple con la Norma ISO 22000. Algunos de sus requisitos también podrían resultar útiles para cualquier otra parte involucrada en la evaluación de la conformidad de dichos organismos de certificación, y para la evaluación de la conformidad de cualquier organismo que se ocupe de certificar el cumplimiento de los SGIA con criterios adicionales o diferentes de los de la Norma ISO 22000.

La certificación de SGIA no atestigua la inocuidad ni la idoneidad de los productos de una organización dentro de la cadena alimentaria. Sin embargo, la Norma ISO 22000 requiere que una organización cumpla todos los requisitos legales y reglamentarios aplicables relativos a la inocuidad de los alimentos a través de su sistema de gestión.

Es importante hacer notar que la certificación de un SGIA según la Norma ISO 22000 es una certificación del sistema de gestión y no una certificación de producto.

Otros usuarios de SGIA pueden utilizar los conceptos y requisitos de esta Especificación Técnica siempre que los requisitos se adapten, según sea necesario.

## 2 Referencias normativas

Los documentos que a continuación se indican son indispensables para la aplicación de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, aplica la última edición del documento indicado (incluyendo cualquier modificación).

ISO 19011:2002, *Directrices para la auditoría de sistemas de gestión de la calidad y/o ambiental*

ISO 22000:2005, *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*

ISO/IEC 17000:2004, *Evaluación de la conformidad – Vocabulario y principios generales*

ISO/IEC 17021:2006, *Evaluación de la conformidad – Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión*

## 3 Términos y definiciones

Para los propósitos de este documento, se aplican los términos y definiciones dados en las Normas ISO/IEC 17000, ISO/IEC 17021 e ISO 22000 así como los siguientes.

NOTA En esta Especificación Técnica los términos “producto” y “servicio” se emplean separadamente, lo que no concuerda con la definición de producto dada en la Norma ISO/IEC 17000.

### 3.1 análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP

sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que son significativos para la inocuidad de los alimentos

NOTA Adaptada de la referencia [8].

### 3.2 sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos SGIA

conjunto de elementos mutuamente relacionados o que interactúan para establecer la política y los objetivos y para lograr dichos objetivos, que se utilizan para dirigir y controlar una organización respecto a la inocuidad de los alimentos

NOTA Véanse los apartados 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3 de la Norma ISO 9000:2005.

## 4 Principios

Los principios dados en el capítulo 4 de la Norma ISO/IEC 17021:2006 son la base para los subsiguientes requisitos específicos de desempeño y descriptivos en esta Especificación Técnica. Esta Especificación Técnica no da requisitos específicos para todas las situaciones que puedan ocurrir. Estos principios deberían aplicarse como orientaciones para tomar decisiones ante situaciones imprevistas. Los principios no son requisitos.

El término “sistema de gestión” utilizado en la Norma ISO/IEC 17021 debe reemplazarse por “sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos” en el contexto de esta Especificación Técnica.

## 5 Requisitos generales

### 5.1 Generalidades

Se aplican todos los requisitos dados en el capítulo 5 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

### 5.2 Gestión de la imparcialidad

El organismo de certificación y cualquier otra parte de la misma entidad legal no deben ofrecer ni proporcionar consultoría en materia de análisis de peligros, de SGIA ni de sistemas de gestión.

El hecho de que se conozca que el organismo que emplea al auditor haya proporcionado para el sistema de gestión consultoría en análisis de peligros, de SGIA o de sistemas de gestión en los dos años siguientes al fin de la consultoría, es susceptible de ser considerado una amenaza importante a la imparcialidad.

El término “consultoría en sistemas de gestión” mencionado en el apartado 5.2 de la Norma ISO/IEC 17021:2006 debe reemplazarse en el contexto de esta Especificación Técnica por “consultoría en análisis de peligros, SGIA o sistema de gestión”.

## 6 Requisitos relativos a la estructura

Se aplican todos los requisitos dados en el capítulo 6 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

## 7 Requisitos relativos a los recursos

### 7.1 Competencia de la dirección y del personal

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 7.1 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

Adicionalmente, el organismo de certificación debe tener procesos para asegurarse de que el personal tiene los conocimientos apropiados pertinentes a las categorías (véase el Anexo A) en las que trabaja.

### 7.2 Personal involucrado en las actividades de certificación

#### 7.2.1 Generalidades

**7.2.1.1** Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 7.2 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

**7.2.1.2** El organismo de certificación debe asegurarse de que todo el personal involucrado en las actividades de auditoría y certificación posea los atributos personales siguientes. El personal debe ser:

- a) ético (es decir, imparcial, veraz, sincero, honesto y discreto),
- b) de mentalidad abierta (es decir, dispuesto a considerar ideas o puntos de vista alternativos),
- c) diplomático (es decir, con tacto en el trato con las personas),
- d) observador (es decir, activamente consciente del entorno físico y de las actividades),
- e) perceptivo (es decir, instintivamente consciente y capaz de entender las situaciones),
- f) versátil (es decir, se adapta fácilmente a diferentes situaciones),

- g) tenaz (es decir, persistente, centrado en lograr los objetivos),
- h) decidido (es decir, llega a conclusiones oportunas basadas en el análisis y en el razonamiento lógicos),  
e
- i) independiente (es decir, actúa y trabaja independientemente a la vez que se relaciona eficazmente con otros).

## **7.2.2 Personal que realiza la revisión del contrato**

### **7.2.2.1 Educación**

El organismo de certificación debe asegurarse de que el personal que realiza la revisión del contrato tenga los conocimientos correspondientes a una educación secundaria.

### **7.2.2.2 Formación en inocuidad de los alimentos**

El organismo de certificación debe asegurarse de que el personal que realiza la revisión del contrato haya completado satisfactoriamente una formación en:

- a) los principios del análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), la evaluación de peligros y el análisis de peligros,
- b) los principios de gestión de la inocuidad de los alimentos, incluidos los programas de prerrequisitos (PPR), y
- c) las normas pertinentes de SGIA (por ejemplo, la Norma ISO 22000).

### **7.2.2.3 Formación en auditoría**

El organismo de certificación debe asegurarse de que el personal que lleva a cabo la revisión del contrato haya completado satisfactoriamente una formación en procesos de auditoría basada en la orientación dada en la Norma ISO 19011.

NOTA No es obligatorio que el personal que lleva a cabo la revisión del contrato, tenga o mantenga experiencia en auditorías.

### **7.2.2.4 Competencias**

El organismo de certificación debe asegurarse de que el personal que lleva a cabo la revisión del contrato demuestre la capacidad de aplicar sus conocimientos y habilidades en las áreas siguientes:

- a) la clasificación de los solicitantes en las categorías y los sectores de la cadena alimentaria;
- b) la evaluación de los productos, procesos y prácticas incluidas en la solicitud;
- c) el despliegue de las competencias y los requisitos de un auditor de SGIA;
- d) la determinación del tiempo de auditoría (véase el Anexo B) y de los requisitos relativos a la duración;
- e) las políticas y los procedimientos del organismo de certificación relativos a la revisión del contrato.

## 7.2.3 Personal que otorga la certificación

### 7.2.3.1 Generalidades

El organismo de certificación debe asegurarse de que el personal que toma la decisión de otorgar la certificación tenga la misma educación, formación en inocuidad de los alimentos, formación en auditorías y experiencia laboral que la requerida para un auditor en una categoría (véase el Anexo A).

NOTA No es obligatorio que el personal que otorga la certificación, tenga o mantenga experiencia en auditorías.

### 7.2.3.2 Competencias

El organismo de certificación debe asegurarse de que el personal que toma la decisión de otorgar la certificación demuestre la capacidad para aplicar sus conocimientos y habilidades en las áreas siguientes:

- a) los principios de HACCP vigentes;
- b) comprensión de los PPR;
- c) identificación de peligros para la inocuidad de los alimentos;
- d) implementación y gestión de los peligros para la inocuidad de los alimentos, de los puntos críticos de control (PCC) y de la capacidad para evaluar la eficacia de las medidas de control elegidas;
- e) correcciones y acciones correctivas a tomar con respecto a cuestiones de inocuidad de los alimentos;
- f) la evaluación de peligros potenciales para la inocuidad de los alimentos vinculados con la cadena de suministro de los alimentos;
- g) las leyes y reglamentaciones pertinentes para la inocuidad de los alimentos para poder realizar una auditoría eficaz del SGIA;
- h) los productos, procesos y prácticas;
- i) los requisitos pertinentes de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos;
- j) las normas pertinentes;
- k) la evaluación y revisión de un informe de auditoría en cuanto a su exactitud e integridad;
- l) la evaluación y revisión de la eficacia de las acciones correctivas;
- m) el proceso de certificación.

## 7.2.4 Auditores

### 7.2.4.1 Educación

El organismo de certificación debe asegurarse de que los auditores tengan los conocimientos correspondientes a una educación post-secundaria que incluya microbiología general y química general.

El organismo de certificación también debe asegurarse de que los auditores tengan los conocimientos correspondientes a una educación post-secundaria que incluya cursos en la categoría industrial de la cadena alimentaria en la que realizan auditorías de SGIA.

EJEMPLOS:

- a) Para la industria alimentaria (categorías C, D, E, F, G y H de la tabla A.1): microbiología de los alimentos, fundamentos del procesamiento de alimentos y química de los alimentos, incluyendo el análisis de alimentos.
- b) Para la producción de vegetales (categoría B de la tabla A.1): producción vegetal.
- c) Para la producción de animales (categorías A y F de la tabla A.1): producción animal.
- d) Para la industria del embalaje, de la maquinaria alimentaria, de la ingeniería (categorías I a M de la tabla A.1): cursos de ciencias y de ingeniería relativos a la disciplina.

**7.2.4.2 Formación en inocuidad de los alimentos**

El organismo de certificación debe asegurarse de que los auditores hayan completado satisfactoriamente una formación en:

- a) los principios de HACCP, la evaluación de peligros y el análisis de peligros, y
- b) los principios de gestión de la inocuidad de los alimentos, incluidos los PPR.

Los cursos de formación deberían estar reconocidos por la industria (y sus partes involucradas) como apropiados y pertinentes. Su aprobación o certificación por un organismo independiente con la experiencia pertinente puede proporcionar cierto grado de seguridad de que el curso satisface los criterios especificados.

**7.2.4.3 Formación en auditorías**

El organismo de certificación debe asegurarse de que los auditores hayan completado satisfactoriamente una formación en:

- a) técnicas de auditoría basadas en la Norma ISO 19011, y
- b) las normas pertinentes de SGIA (por ejemplo, la Norma ISO 22000).

**7.2.4.4 Experiencia laboral**

Para establecer la primera calificación de un auditor en una o más categorías, el organismo de certificación debe asegurarse de que el auditor tiene al menos cinco años de experiencia en un trabajo a tiempo completo en la industria relacionada con la cadena alimentaria, incluyendo al menos dos años de trabajo realizando funciones de aseguramiento de la calidad o de inocuidad de los alimentos en la producción o fabricación de alimentos, la venta al por menor, la inspección o cumplimiento legal o similar.

El número total de años de experiencia laboral puede reducirse en un año, si el auditor ha completado una educación post-secundaria apropiada.

**7.2.4.5 Experiencia en auditorías**

Para establecer la primera calificación, el organismo de certificación debe asegurarse de que el auditor ha realizado, en los últimos tres años, al menos doce días de auditorías de SGIA en, al menos, cuatro organizaciones, bajo el liderazgo de un auditor calificado.

NOTA Los días de auditorías de SGIA incluyen los días de auditorías de la Norma ISO 9001 en la industria de los alimentos u otras auditorías de SGIA.

Para ampliar a una nueva categoría, el organismo de certificación debe demostrar que el auditor tiene las competencias requeridas a través de la educación pertinente según se requiere en el apartado 7.2.4.1, la formación en inocuidad de los alimentos en la nueva categoría, y:

- seis meses de experiencia laboral en la nueva categoría, o bien
- cuatro auditorías de SGIA bajo la supervisión de un auditor calificado en la nueva categoría.

Para mantener la calificación del auditor, el organismo de certificación debe asegurarse de que los auditores hayan realizado:

- un mínimo de cinco auditorías externas por año incluyendo, al menos, dos auditorías de SGIA, o bien
- un mínimo de cuatro auditorías externas in situ de SGIA o diez días de auditoría de SGIA por año.

#### **7.2.4.6 Competencias**

**7.2.4.6.1** Las competencias de los auditores deben registrarse (véase el apartado 5.5c de la Norma ISO 19011:2002) para cada categoría y sector (véase el Anexo A). El organismo de certificación debe proporcionar evidencia de una evaluación satisfactoria.

**7.2.4.6.2** El organismo de certificación debe asegurarse de que los auditores demuestren su capacidad para aplicar conocimientos y habilidades en las áreas siguientes:

- a) Los principios, procedimientos y técnicas de auditoría: para permitir que el auditor aplique los que corresponda a diferentes auditorías y asegurarse de que las auditorías se realizan de manera coherente y sistemática. Un auditor debe ser capaz de:
  - aplicar los principios, procedimientos y técnicas de auditoría,
  - planificar y organizar el trabajo eficazmente,
  - realizar la auditoría dentro del calendario acordado,
  - priorizar y centrarse en los temas significativos,
  - recopilar información por medio de entrevistas eficaces, escuchando, observando y revisando documentos, registros y datos,
  - comprender la idoneidad y las consecuencias de utilizar técnicas de muestreo para auditar,
  - verificar la exactitud de la información recopilada,
  - confirmar que la evidencia de auditoría es suficiente y apropiada para respaldar los hallazgos de auditoría y las conclusiones,
  - evaluar aquellos factores que puedan afectar la fiabilidad de los hallazgos de auditoría y las conclusiones,
  - utilizar documentos de trabajo para registrar las actividades de auditoría,
  - preparar los informes de auditoría,
  - mantener la confidencialidad y seguridad de la información, y
  - comunicarse eficazmente, ya sea por medio de sus habilidades lingüísticas o por medio de un intérprete.



- b) Sistema de gestión y documentos de referencia: para permitir que el auditor comprenda el alcance de la auditoría y aplique criterios de auditoría. Los conocimientos y habilidades en esta área deben cubrir:
- la aplicación de sistemas de gestión a diferentes organizaciones,
  - la interacción entre los componentes del sistema de gestión,
  - las normas de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos, los procedimientos aplicables u otros documentos de sistemas de gestión utilizados como criterios de auditoría,
  - reconocer las diferencias entre los documentos de referencia y su prioridad,
  - la aplicación de los documentos de referencia a situaciones de auditoría diferentes, y
  - los sistemas y la tecnología de la información para la autorización, la seguridad, la distribución y el control de documentos, datos y registros.
- c) Situaciones de la organización: para permitir que el auditor comprenda el contexto operativo de la organización. Los conocimientos y habilidades en esta área deben cubrir:
- el tamaño de la organización, su estructura, sus funciones y sus relaciones,
  - los procesos generales de negocio y la terminología relacionada, y
  - las costumbres culturales y sociales del auditado.
- d) Leyes, reglamentaciones y otros requisitos pertinentes aplicables a la materia: para permitir que el auditor trabaje dentro de los requisitos que se aplican a la organización que está siendo auditada, y sea consciente de éstos. Los conocimientos y habilidades en esta área deben cubrir:
- los códigos, leyes y reglamentaciones locales, regionales y nacionales,
  - los contratos y acuerdos,
  - los tratados y convenciones internacionales, y
  - otros requisitos que la organización suscriba.

**7.2.4.6.3** El organismo de certificación debe asegurarse de que los auditores demuestren la capacidad para aplicar la terminología, los conocimientos y las habilidades en las áreas específicas de inocuidad de los alimentos siguientes:

- a) los principios de HACCP vigentes;
- b) los PPR pertinentes para la o las categorías consideradas (véase el Anexo A);
- c) la identificación de peligros para la inocuidad de los alimentos;
- d) las metodologías utilizadas para la determinación, implementación y gestión de las medidas de control (los PPR , PPR operativos y PCC ) y la capacidad para evaluar la eficacia de las medidas de control seleccionadas;
- e) las correcciones y las acciones correctivas a realizar con respecto a cuestiones de la inocuidad de los alimentos;
- f) la evaluación de peligros potenciales para la inocuidad de los alimentos vinculados a la cadena de suministro de los alimentos;

- g) la evaluación de la importancia de los PPR aplicables incluyendo el establecimiento o la selección de un método o una guía de evaluación apropiados para dichos PPR para las categorías consideradas (véase el Anexo A);
- h) las leyes y reglamentaciones pertinentes a la inocuidad de los alimentos para poder realizar una auditoría eficaz del SGIA;
- i) productos, procesos y prácticas del sector o los sectores específicos (véase el Anexo A);
- j) los requisitos pertinentes de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos;
- k) las normas pertinentes de inocuidad de los alimentos.

## **7.2.5 Expertos técnicos**

### **7.2.5.1 Educación**

El organismo de certificación debe asegurarse de que los expertos técnicos tienen los conocimientos correspondientes a una educación post-secundaria en el sector industrial de la cadena alimentaria que se esté auditando, en los procesos que se auditan o en los peligros para la inocuidad de los alimentos aplicables al sector.

### **7.2.5.2 Experiencia laboral**

El organismo de certificación debe asegurarse de que los expertos técnicos tienen experiencia laboral en su área técnica.

### **7.2.5.3 Competencias**

El organismo de certificación debe asegurarse de que los expertos técnicos demuestren capacidad para proporcionar experiencia en su área técnica.

## **7.2.6 Selección del equipo auditor**

El organismo de certificación debe asegurarse de que el equipo auditor de SGIA tenga las competencias en la aplicación de los PPR y HACCP en el sector específico requerido por la auditoría (véase el Anexo A).

## **7.3 Empleo de auditores externos y expertos técnicos externos individuales**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 7.3 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

## **7.4 Registros relativos al personal**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 7.4 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

## **7.5 Contratación externa**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 7.5 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

## **8 Requisitos relativos a la información**

Se aplican todos los requisitos dados en el capítulo 8 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

Los documentos de certificación deben identificar con detalle qué actividad se certifica, haciendo referencia a los sectores (véase el Anexo A).

## 9 Requisitos relativos a los procesos

### 9.1 Requisitos generales

**9.1.1** El organismo de certificación debe definir con precisión el alcance de la certificación en términos de los niveles de la cadena alimentaria (por ejemplo, producción primaria, procesamiento de alimentos, producción de material de embalaje), las categorías y los sectores de acuerdo con el Anexo A. El organismo de certificación no debe excluir parte de los procesos, sectores, productos o servicios del alcance de la certificación, cuando dichos procesos, sectores, productos o servicios tengan influencia en la inocuidad de los productos finales.

**9.1.2** El organismo de certificación debe tener un proceso para elegir la fecha, el tiempo y la estación del año para la auditoría de modo que el equipo auditor tenga la posibilidad de auditar a la organización funcionando sobre un número representativo de líneas de producto, de categorías y de sectores de productos cubiertos por el alcance.

**9.1.3** Se aplican todos los requisitos dados en los apartados 9.1.1 a 9.1.3 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

**9.1.4** El organismo de certificación debe tener procedimientos documentados para determinar el tiempo asignado a la auditoría, y para cada cliente el organismo de certificación debe determinar el tiempo necesario para planificar y realizar una auditoría completa y eficaz del SGIA del cliente. Se debe registrar el tiempo de auditoría determinado por el organismo de certificación, y su justificación. Al determinar el tiempo de auditoría, el organismo de certificación debería tener en cuenta el Anexo B y debe considerar, entre otros, los siguientes aspectos:

- a) los requisitos de la norma de SGIA pertinente;
- b) el tamaño y la complejidad de la organización;
- c) el contexto tecnológico y reglamentario;
- d) cualquier contratación externa de actividades incluidas en el alcance del SGIA;
- e) los resultados de cualquier auditoría previa;
- f) el número de sitios y consideraciones relativas a multisitios.

**9.1.5** Para organizaciones con multisitios, se aplican los siguientes requisitos dados en los apartados 9.1.5.1 a 9.1.5.3.

**9.1.5.1** Cuando el organismo de certificación certifica una organización con multisitios bajo un único certificado, se aplican las siguientes condiciones:

- a) todos los sitios realizan la misma actividad y están localizados dentro del mismo país;
- b) todos los sitios funcionan bajo un SGIA controlado y administrado de forma centralizada como se define en el Capítulo 4 de la Norma ISO 22000:2005 o su equivalente para otros SGIA;
- c) se ha realizado una auditoría interna en cada sitio en los tres años anteriores a la certificación,
- d) tras la certificación, se debe realizar una auditoría interna en cada sitio, dentro del período de certificación;
- e) las auditorías internas de todos los sitios deben cumplir la Norma ISO 22000 o su equivalente;
- f) los hallazgos de auditoría de los sitios individuales deben considerarse indicativos de todo el sistema y la corrección se debe implementar consecuentemente.

**9.1.5.2** La utilización del muestreo de multisitios sólo es posible para organizaciones con más de 20 sitios y sólo para las categorías A, B, G, H y J (véase la tabla A.1). Esto aplica tanto a las auditorías iniciales de certificación como a las de seguimiento.

**9.1.5.3** Cuando el organismo de certificación ofrece la certificación de multisitios, debe utilizar un programa de muestreo para asegurar que la auditoría del SGIA sea eficaz, en el que:

- a) cuando se superan los 20 sitios el muestreo debe guardar una proporción de 1 sitio adicional por cada 5 sitios con un mínimo de 20. Todos los sitios deben seleccionarse al azar y tras la auditoría, ningún sitio muestreado puede resultar no conforme (es decir, no cumplir los límites para la certificación para la Norma ISO 22000),
- b) la evaluación de los hallazgos de auditoría de los sitios muestreados debe considerarse equivalente a los hallazgos de la auditoría interna de los mismos sitios de la organización,
- c) se debe realizar una auditoría del SGIA central, al menos una vez por año,
- d) se deben realizar auditorías de seguimiento de los sitios muestreados, al menos una vez por año, y
- e) los hallazgos de auditoría de los sitios muestreados se deben considerar indicativos de todo el sistema y la corrección se debe implementar consecuentemente.

La tabla 1 proporciona ejemplos del número de sitios a auditar cuando se utiliza el muestreo.

**Tabla 1 — Ejemplos del número de sitios a ser auditados cuando se utiliza el muestreo de multisitios**

	Número total de sitios								
	x entre 1 y 20	21	22	23	24	25	26	27	28
Número de sitios superior a 20	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Número adicional de sitios a ser auditados	0	1	1	1	1	1	2	2	2
Número de sitios a auditar	x	21	21	21	21	21	22	22	22

**9.1.6** Se aplican todos los requisitos dados en los apartados 9.1.6 a 9.1.9 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

**9.1.7** El organismo de certificación debe proporcionar un informe escrito para cada auditoría. El informe debe basarse en la orientación pertinente que se proporciona en la Norma ISO 19011. El equipo auditor puede identificar oportunidades de mejora pero no debe recomendar soluciones específicas. El organismo de certificación debe mantener la propiedad del informe de auditoría.

El informe debe incluir referencias a los PPR utilizados por la organización, la metodología HACCP utilizada, los comentarios sobre el equipo de HACCP y otros asuntos pertinentes para el SGIA.

**9.1.8** Se aplican todos los requisitos dados en los apartados 9.1.11 a 9.1.15 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

## **9.2 Auditoría inicial y certificación**

### **9.2.1 Solicitud**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.2.1 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

El organismo de certificación debe requerir que la organización solicitante le proporcione información detallada en relación con las líneas de proceso, estudios de HACCP y número de turnos de trabajo.

## **9.2.2 Revisión de la solicitud**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.2.2 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

## **9.2.3 Auditoría inicial de certificación**

La auditoría inicial de certificación de un SGIA debe realizarse en dos etapas: etapa 1 y etapa 2.

### **9.2.3.1 Auditorías de la etapa 1**

**9.2.3.1.1** Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.2.3.1.1 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

Cuando una organización ha implementado una combinación de medidas de control desarrollada externamente, la auditoría de la etapa 1 debe revisar la documentación incluida en el SGIA para determinar si la combinación de medidas de control es adecuada para la organización, fue desarrollada conforme a los requisitos de la Norma ISO 22000 y se mantiene actualizada.

Se debería verificar la disponibilidad de las autorizaciones pertinentes durante la recopilación de información relacionada con el cumplimiento de los aspectos reglamentarios.

**9.2.3.1.2** El objetivo de la auditoría de la etapa 1 es proporcionar una perspectiva para la planificación de la auditoría de la etapa 2 mediante la comprensión del SGIA en lo que concierne a la identificación y análisis de peligros para la inocuidad de los alimentos, el plan de HACCP y los PPR, la política y los objetivos de la organización, y en particular el estado de preparación de la organización para ser auditada mediante la revisión del grado en el que:

- a) ha identificado la organización los PPR que son apropiados para el negocio, (por ejemplo, los requisitos legales y reglamentarios),
- b) el SGIA incluye los procesos y métodos adecuados para la identificación y evaluación de los peligros para la inocuidad de los alimentos de la organización, y la subsiguiente selección y categorización de las medidas de control (combinaciones),
- c) la legislación sobre inocuidad de los alimentos para el o los sectores pertinentes de la organización, está implementada,
- d) el SGIA está diseñado para lograr la política de inocuidad de los alimentos de la organización,
- e) el programa de implementación del SGIA justifica la realización de la auditoría (etapa 2),
- f) los programas de validación, verificación y mejora son conformes con los requisitos de la norma de SGIA,
- g) los documentos y acuerdos sobre el SGIA están implementados para ser comunicados internamente y a los proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes, y
- h) es necesario revisar la documentación adicional y/o los conocimientos que se necesita obtener con anticipación.

**9.2.3.1.3** Para un SGIA, la auditoría de la etapa 1 debe realizarse en las instalaciones del cliente con el fin de lograr los objetivos indicados anteriormente.

**9.2.3.1.4** Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.2.3.1.2 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

Se debe informar al cliente que los resultados de la auditoría de la etapa 1 pueden llevar a posponer o cancelar la auditoría de la etapa 2.

**9.2.3.1.5** Cualquier parte del SGIA que es auditado durante la auditoría de la etapa 1 y que se determine que está totalmente implementado, es eficaz y cumple los requisitos, puede no necesitar ser nuevamente auditado durante la auditoría de la etapa 2. Sin embargo, el organismo de certificación debe asegurarse de que las partes del SGIA que ya fueron auditadas continúan cumpliendo los requisitos de certificación. En este caso, el informe de auditoría de la etapa 2 debe incluir estos hallazgos e indicar claramente que se ha establecido la conformidad durante la auditoría de la etapa 1.

**9.2.3.1.6** Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.2.3.1.3 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

Se espera que el intervalo entre las auditorías de la etapa 1 y 2 no supere los 6 meses. La auditoría de la etapa 1 debería repetirse si se requiriese un intervalo mayor.

#### **9.2.3.2 Auditoría de la etapa 2**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.2.3.2 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

#### **9.2.4 Conclusiones de la auditoría inicial de certificación**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.2.4 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

#### **9.2.5 Información para el otorgamiento inicial de la certificación**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.2.5 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

### **9.3 Actividades de vigilancia**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.3 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

### **9.4 Renovación de la certificación**

Se aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.4 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

### **9.5 Auditorías especiales**

Aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.5 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

### **9.6 Suspender, retirar o reducir el alcance de la certificación**

Aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.6 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

### **9.7 Apelaciones**

Aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.7 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

### **9.8 Quejas**

Aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.8 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

### **9.9 Registros relativos a solicitantes y clientes**

Aplican todos los requisitos dados en el apartado 9.9 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

## **10 Requisitos relativos al sistema de gestión de los organismos de certificación**

Aplican todos los requisitos dados en el Capítulo 10 de la Norma ISO/IEC 17021:2006.

## Anexo A (normativo)

### Clasificación de las categorías de la cadena alimentaria

El organismo de certificación debe utilizar la tabla A.1 para:

- a) definir el alcance que se va a abordar,
- b) identificar si es necesaria alguna calificación técnica de sus auditores para esa categoría o sector particular, y
- c) seleccionar un adecuado equipo auditor calificado.

Los ejemplos dados en la tabla A.1 no son exhaustivos sino sólo una indicación de los temas pertinentes.

El alcance de una organización cliente específica puede cubrir más de una categoría.

**Tabla A.1 Categorías de la cadena alimentaria**

<b>Códigos de las categorías</b>	<b>Categorías</b>	<b>Ejemplos de sectores</b>
<b>A</b>	Animales	animales; pescado; producción de huevos; producción de leche; apicultura; pesca; caza; caza con trampas
<b>B</b>	Vegetales	frutas; verduras; granos; especias; productos hortícola
<b>C</b>	Procesado 1 (Producto perecedero de origen animal) (incluyendo todas las actividades posteriores a la crianza, por ejemplo, sacrificio)	carne; aves de corral; huevos; productos lácteos y de pescados
<b>D</b>	Procesado 2 (Producto perecedero de origen vegetal)	frutas frescas y zumos (jugos) frescos; frutas en conserva; vegetales frescos; vegetales en conserva
<b>E</b>	Procesado 3 (Productos con larga vida útil a temperatura ambiente)	productos enlatados; galletas; aperitivos; aceite; agua mineral; bebidas; pastas; harina; azúcar; sal
<b>F</b>	Producción de alimentos para animales	piensos; alimento para peces
<b>G</b>	Servicios de comida y catering	hoteles; restaurantes
<b>H</b>	Distribución	venta al por menor; tiendas; venta al por mayor
<b>I</b>	Servicios	abastecimiento de agua; limpieza; aguas residuales; disposición de residuos; desarrollo de productos, procesos y equipos; servicios veterinarios
<b>J</b>	Transporte y almacenamiento	transporte y almacenamiento
<b>K</b>	Fabricación de equipos	equipos para procesos; máquinas expendedoras
<b>L</b>	Fabricación de productos químicos y bioquímicos	Aditivos; vitaminas; pesticidas; medicamentos; fertilizantes; agentes limpiadores; biocultivos
<b>M</b>	Fabricación de material de embalaje	material de embalaje

## Anexo B (informativo)

### Tiempo mínimo de auditoría

#### B.1 Generalidades

Para determinar el tiempo de auditoría necesario para cada sitio, como se requiere en el apartado 9.1.4, el organismo de certificación debería tener en cuenta la duración mínima in situ para la certificación inicial, dada en la tabla B.1.

El tiempo mínimo incluye la etapa 1 y la etapa 2 de la auditoría inicial de certificación (véase el apartado 9.2.3) pero no incluye el tiempo para la preparación de la auditoría ni para la redacción del informe de auditoría.

El tiempo mínimo de auditoría se establece para la auditoría de un SGIA que sólo incluya un único estudio de HACCP. Un estudio de HACCP corresponde a un análisis de peligros para una familia de productos/servicios con peligros similares y una tecnología de producción similar y, cuando sea pertinente, una tecnología de almacenamiento similar.

El tiempo mínimo de la auditoría de seguimiento debería ser un tercio del tiempo de la auditoría inicial de certificación con un mínimo de 0,5 días de auditoría. El tiempo mínimo para la auditoría de renovación debería ser dos tercios del tiempo de la auditoría inicial de certificación, con un mínimo de 0,5 días de auditoría.

Cuando no se haya implementado un sistema de gestión certificado pertinente, se debería añadir un tiempo adicional para la auditoría. Para que un certificado de sistemas de gestión sea considerado pertinente, debería cubrir el alcance de la inocuidad de los alimentos para el producto/servicio.

El número de empleados debería expresarse como el número de empleados equivalentes a tiempo completo (ETC).

Algunas categorías están sometidas a muestreo multisitio (véase el apartado 9.1.5.2) y esto puede tenerse en cuenta al calcular el tiempo de auditoría.

Otros factores pueden hacer necesario incrementar el tiempo mínimo de auditoría (por ejemplo, el número de tipos de productos, el número de líneas de producto, el desarrollo del producto, el número de PCC, el número de PPR operativos, el área del edificio, la infraestructura, los laboratorios de ensayos propios de la empresa, la necesidad de un traductor).

#### B.2 Cálculo del tiempo mínimo para la auditoría inicial de certificación:

**B.2.1** Tiempo mínimo de auditoría para un solo sitio, Ts:

$$T_s = (D + H + MS + ETC)$$

Donde:

D tiempo base de auditoría in situ

H días de auditoría para estudios de HACCP adicionales

MS días de auditoría en el caso de ausencia de un sistema de gestión pertinente

ETC días de auditoría de acuerdo con el número de empleados

**B.2.2** Tiempo mínimo de auditoría para cada sitio adicional, Tm:

$$T_m = T_s \times 50/100$$



Tabla B.1 Tiempo mínimo para la auditoría inicial de certificación

Categoría  (véase el Anexo A)	D Tiempo base de auditoría in situ  (en días de auditoría)	H Para cada estudio de HACCP adicional  (en días de auditoría)	MS Ausencia de un sistema de gestión certificado pertinente  (en días de auditoría)	ETC Número de empleados  (en días de auditoría)	Para cada sitio adicional visitado
<b>A</b>	0,75	0,25	0,25		50% del tiempo mínimo de auditoría in situ
<b>B</b>	0,75	0,25			
<b>C</b>	1,50	0,50		1 a 19 = 0	
<b>D</b>	1,00	0,50		20 a 49 = 0,5	
<b>E</b>	1,50	0,50		50 a 79 = 1,0	
<b>F</b>	1,50	0,50		80 a 199 = 1,5	
<b>G</b>	1,00	0,50		200 a 499 = 2,0	
<b>H</b>	1,00	0,50		500 a 899 = 2,5	
<b>I</b>	1,00	0,25		900 a 1299 = 3,0	
<b>J</b>	1,00	0,25		1 300 a 1 699 = 3,5	
<b>K</b>	1,00	0,25		1 700 a 2 999 = 4,0	
<b>L</b>	1,50	0,50		3 000 a 5 000 = 4,5	
<b>M</b>	1,00	0,25		> 5 000 = 5,0	

## Bibliografía

- [1] ISO 9000:2005, *Sistemas de gestión de la calidad — Fundamentos y vocabulario*
- [2] ISO 9001:2005 *Sistemas de gestión de la calidad — Requisitos*
- [3] ISO 10002, *Gestión de la calidad — Satisfacción del cliente — Directrices para el tratamiento de las quejas en las organizaciones*
- [4] ISO 14001, *Sistemas de gestión ambiental — Requisitos con orientación para su uso*
- [5] ISO/IEC 17030:2003, *Evaluación de la conformidad — Requisitos generales para las marcas de conformidad de tercera parte*
- [6] ISO/IEC 17024, *Evaluación de la conformidad — Requisitos generales para los organismos que realizan la certificación de personas*
- [7] Código de práctica internacional recomendado — *Principios generales relativos a la higiene de los alimentos*. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003
- [8] *Textos Básicos sobre Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius*. Organización para los Alimentos y la Agricultura de las Naciones Unidas, Organización Mundial de la Salud, Roma, 2001