
	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 1 de 15

	Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
	Mercedes Flores Cancino Especialista SIAG	Oscar Pineda Coronel Director de la SIAG	Carlos Caballero Solís Director General DIAIA
			
Firma	01.07.12	02.02.12	7/2/12
	Carlos Leyva Fernández Especialista SIAG		
			
Fecha	01.02.12		
	Mirna Zuzunaga Bedón Especialista SIAG		
			
	01.02.12		

TABLA DE CONTENIDO

1. Objetivo.
2. Alcance.
3. Referencias.
4. Definiciones.
5. Responsabilidades.
6. Descripción.
7. Registros.
8. Anexos.
9. Control de Cambios.

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 2 de 15

1. OBJETIVO.

Establecer el procedimiento a seguir para realizar auditorías relacionadas con la inocuidad agroalimentaria a establecimientos que procesan alimentos agropecuarios primarios y piensos, Organismos de Certificación / Inspección y Laboratorios de Ensayo; con fines de otorgar o mantener la autorización emitida por el SENASA.

2. ALCANCE.

Administración: Direcciones Ejecutivas del Servicio Nacional de Sanidad Agraria.

3. REFERENCIAS.

- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Fe de Erratas.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG: Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG: Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y su Fe de Erratas.

4. DEFINICIONES.

Auditoría: Se entiende por *auditoría* el proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los procedimientos y regulaciones alimentarias establecidas.

Criterios de Auditoría: Conjunto de normas y procedimientos o requisitos.

Equipo Auditor: Uno o más auditores que llevan a cabo una auditoría.


Auditor: Persona con atributos personales demostrados y competencia para llevar a cabo una auditoría.

Auditado: Organización que es auditada.

Organización: Conjunto de personas e instalaciones con una disposición de responsabilidades, autoridades y relaciones.

Evidencia de Auditoría: Registros, declaraciones de hechos o cualquier otra información, que son pertinentes a los criterios de auditoría y que son verificables. La evidencia puede ser cualitativa o cuantitativa, siendo utilizada en la auditoría para determinar cuando se cumple con los criterios establecidos. La evidencia de auditoría se obtiene en entrevistas, revisión de documentos, observación de actividades y condiciones, resultados y pruebas.

Evidencia objetiva: Datos que respaldan la existencia o veracidad de algo. Esta puede obtenerse por medio de la observación, medición, determinación de una o más características de acuerdo a un procedimiento u otros medios.

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 3 de 15

Hallazgos de auditoría: Resultados de la evaluación de la evidencia de auditoría recopilada frente a los criterios de auditoría.

Conformidad: Cumplimiento de un requisito establecido en normas, procedimientos, especificaciones técnicas, reglamentos u otros documentos normativos.

No conformidad: Incumplimiento de un requisito establecido en normas, procedimientos, especificaciones técnicas, reglamentos u otros documentos normativos.

Plan de Auditoría: Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría

Plan Anual de Auditoría: Conjunto de una o más auditorías planificadas para un año determinado y dirigidas hacia un propósito específico.

Registro: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

Requisito: Necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria.

Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.

Acción Preventiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable.

Acción Correctiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.

Conclusiones de la Auditoría: Resultado de una auditoría que proporciona el equipo auditor tras considerar los objetivos de la auditoría y todos los hallazgos de la auditoría.

5. RESPONSABILIDADES.

5.1 El Director General de la Dirección de Insumos Agrícolas e Inocuidad Agroalimentaria es responsable de la supervisión y aprobación del presente procedimiento.


5.2 El Director de la Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria es responsable de actualizar, verificar y supervisar el cumplimiento del presente procedimiento.

Asimismo aprueba el Plan de Auditoría y asigna los recursos requeridos para la ejecución de las auditorías

5.3 El Jefe del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria de la Direcciones Ejecutivas, es responsable de cumplir con lo establecido en el presente procedimiento y en la reglamentación vigente sobre inocuidad alimentaria; debiendo para ello:

5.3.1 Asegurar que las auditorías a las plantas de procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, organismos de certificación y Laboratorios de análisis de alimentos sean programadas, planificadas, dirigidas y registradas de acuerdo al presente procedimiento.

5.3.2 Designar al equipo auditor a cargo de la auditoría.

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 4 de 15

5.4 Auditor y Equipo Auditor:

- 5.4.1 Ejecuta la auditoría de acuerdo a lo establecido en la legislación vigente sobre inocuidad de los alimentos,
- 5.4.2 Emite el Informe de Auditoría REG-SIAG-05 y de Seguimiento de Auditoría.


6. DESCRIPCIÓN.

6.1 Criterios Generales.

- 6.1.1. El presente procedimiento se desarrolla para dar cumplimiento al Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria del SENASA, tal como se establece en los Artículos 30° y 31°.
- 6.1.2. Los criterios de auditoría para las autorizaciones son:
 - a. Para la autorización sanitaria de establecimientos que procesan alimentos:
 - Guía de Buenas Prácticas Agrícolas.
 - Guía de Buenas Prácticas Ganaderas.
 - Código para la producción de leche fresca del *Codex Alimentarius*
 - Guía de Buenas Prácticas de Faenado.
 - Guía de Buenas Prácticas Apícolas.
 - Guía de Buenas Prácticas Avícolas.
 - Guía APPCC/HACCP, POES y BPM.
 - Guía de rastreabilidad.
 - Guía sobre Vigilancia Sanitaria Basada en Riesgo.
 - b. Autorización de Laboratorios de Ensayo:
 - La NTP ISO 17025.
 - Buenas Prácticas de Laboratorio.
 - Métodos oficiales de análisis de alimentos primarios.
 - c. Autorización de Organismos de Certificación
 - Requerimientos técnicos de la NTP ISO 65.
 - Reglamento Sectorial de Inocuidad Agroalimentaria del SENASA.
 - d. Autorización de Organismos de Inspección.
 - Requerimientos técnicos de la NTP ISO/IEC 17020.
 - Reglamento Sectorial de Inocuidad Agroalimentaria del SENASA.

6.2 Elaboración del Plan Anual de Auditoría.

- 6.2.1. El Plan Anual de Auditoría se elabora sobre la base de las solicitudes de registro y de la supervisión y mantenimiento a través del pos registro.
- 6.2.2. El Jefe del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria comunica el Plan Anual de Auditoría (REG-SIAG-09) a los establecimientos

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 5 de 15

de procesamiento primario y organismos de certificación, inspección y Laboratorios de Ensayo a ser auditados.

6.3 Designación del Equipo Auditor.

El Jefe del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria elabora el Itinerario de Auditorías (REG-SIAG-03) y designa el auditor o auditores responsables de ejecutar la auditoría, al menos con una anticipación de cinco (5) días útiles, cuando existe la solicitud de registro y un (1) mes antes cuando la auditoría se hace como parte del pos registro, teniendo en cuenta lo siguiente:

- a. Organización a auditar.
- b. El auditor debe tener competencia en el tema de inocuidad de los alimentos.
- c. Tener amplio conocimiento de la legislación vigente referida a la Inocuidad de los Alimentos.
- d. Debe estar registrado en la Lista de Auditores de la SIAG.
- e. Ubicación geográfica de la empresa auditar.

6.4 Comunicación a la organización a auditar.

6.4.1 El Jefe del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria informa a la organización a ser auditada sobre la auditoría a ejecutarse con una anticipación de 5 días útiles, posteriores a la conformación del equipo auditor, remitiendo el respectivo Itinerario de Auditoría (REG-SIAG-03); así como la relación del equipo auditor.

6.4.2 El auditor coordina con el representante de la organización, el itinerario, a fin de que el personal esté presente y se den las condiciones para la ejecución de la auditoría.


6.4.3 Si se trata de una auditoría de seguimiento por una queja o infracción denunciada, ésta se efectuará.

6.5 Preparación de la Auditoría.


El equipo auditor organiza la auditoría teniendo en cuenta los aspectos que caracterizan al establecimiento, revisa el historial, la documentación referida a la organización, la reglamentación correspondiente; entre otra información que se considere relevante.

6.6 Conducción de la Auditoría.

6.6.1 El equipo auditor deben contar con la autorización necesaria para ingresar al establecimiento. Antes de comenzar la auditoría deben identificarse y presentar sus credenciales oficiales.

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 6 de 15

- 6.6.2 La organización a auditar tiene derecho a solicitar las credenciales oficiales e identificación de los auditores, a formular preguntas y defender las prácticas y procedimientos que utiliza.
- 6.6.3 La organización es responsable de proveer la documentación necesaria así como la información pertinente requerida por el auditor.
- 6.6.4 El equipo auditor inicia el itinerario con la Reunión de Apertura, que tiene como propósito:
- Presentar al equipo auditor a los directivos de la organización.
 - Comunicar el alcance, los objetivos e itinerario del Programa de Auditoría.
 - Confirmar la disponibilidad de los recursos y facilidades requeridas para la auditoría (guías, fotocopidora, movilidad, ropa, equipos, herramientas, etc.).
 - Promover la participación activa del organismo auditado.
- 6.6.5 La auditoría se ejecuta en dos etapas:
- Auditoría documentaria: Debe realizarse antes de la auditoría in situ para determinar la conformidad del sistema, según la documentación, con los criterios de la auditoría.
- 6.6.6 Auditoría *in situ*: Realizada en el establecimiento de procesamiento primario, organismo de certificación/inspección o laboratorio de ensayo; a fin de comprobar los criterios de auditoría; para lo cual se pueden utilizar listas de verificación (check-lists), formularios, planes de muestreo, etc. El equipo auditor mediante el uso de la correspondiente lista de verificación, procede a:
- Tomar nota de las evidencias objetivas.
 - Entrevista, revisa, registra y verifica los procedimientos puestos en práctica, como evidencia de la auditoría.
 - Evalúa las evidencias encontradas y verifica el cumplimiento de la legislación vigente y procedimientos establecidos por la propia organización.
- 6.6.7 Una vez finalizada la auditoría, el equipo auditor evalúa los hallazgos detectados y los clasifica en:
- No Conformidad Mayor: Incumplimiento de un requisito especificado por la legislación aplicable o de documento(s) imprescindible(s), que impidan el cumplimiento de la legislación vigente.
 - No Conformidad Menor: Incumplimiento de requisitos de la legislación aplicable o documento(s), que afectan indirectamente al cumplimiento de lo establecido en la legislación vigente.
 - Observación: Incumplimiento de requisitos, pero que no afectan directa o

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 7 de 15

indirectamente el cumplimiento de lo establecido en la legislación vigente.

d. Conformidad: Cumplimiento de requisitos.

e. No aplica: Cuando el requisito que considera la lista de verificación no está comprendido en la legislación vigente.

6.6.8 El equipo auditor se asegura que los hallazgos de No Conformidad sean documentados de forma clara, concisa y que sean respaldados por evidencias objetivas.

6.6.9 El equipo auditor ejecuta la Reunión de Cierre de Auditoría con la Organización y los responsables de las áreas auditadas del establecimiento para tratar las No conformidades (infracciones o incumplimientos) detectados; a fin de obtener el reconocimiento de todos los hallazgos de No Conformidad detectados y acordar los plazos para efectuar las correcciones o ajustes necesarios.

6.6.10 En la Reunión de Cierre, la organización puede levantar alguna No Conformidad, mediante la presentación de la evidencia correspondiente.

6.6.11 Entre los hallazgos de No Conformidad detectados el equipo auditor debe identificar si al menos uno corresponde a una causal de cancelación o denegación de la autorización.

6.6.12 Cualquier opinión divergente debe discutirse y, si es posible, resolverse. Si no se resolvieran, las dos opiniones deberán registrarse.

6.6.13 El Informe de Auditoría (REG-SIAG-04) debe contener las No conformidades detectadas y los plazos acordados para su levantamiento; así como, la aprobación del proceso de corresponder y la firma del representante del establecimiento en señal de conformidad.


El auditor elabora el informe de auditoría en el sistema módulo SIAG, y remite vía SIGIA al Jefe del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria.

6.6.14 Se ha de mantener confidencialidad y no revelarse el contenido del informe.

6.7 Emisión de Solicitud de Acción Correctiva (SAC).

6.7.1 El informe de auditoría es revisado por el Jefe del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria, quién emite las Solicitudes de Acción Correctiva de Auditoría (REG-SIAG-10) por cada No Conformidad detectada durante la auditoría, dentro de los 2 días hábiles posteriores a la emisión del informe de auditoría.

6.7.2 El informe de auditoría y las solicitudes de acción correctiva emitidas, son visadas por el Director de la Dirección Ejecutiva y remitidas a la organización auditada dentro de los 2 días hábiles de recibido el informe.

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 8 de 15

6.8 Seguimiento de acciones correctivas (luego de obtener la Autorización Sanitaria o Autorización a Organismos o Laboratorios de Ensayo)

- 6.8.1 El establecimiento / organización / laboratorio auditado debe tomar las acciones correctivas sobre las No Conformidades detectadas en el plazo acordado en la Reunión de Cierre de la Auditoría.
- 6.8.2 El Jefe del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria designa un auditor para la verificación de la acción correctiva tomada para el levantamiento de la no conformidad.
- 6.8.3 El Auditor verifica la efectividad de la acción correctiva tomada por la organización, y:
- a. Si la acción tomada eliminó la No conformidad, el auditor cierra la Solicitud de Acción Correctiva.
 - b. Si la no conformidad u observación persisten, el auditor propone al Jefe del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria otorgar un nuevo plazo para su levantamiento quedando abierta la Solicitud de Acción Correctiva.
- 6.8.4 Si el auditor detecta que el establecimiento / organización / laboratorio no tomó acción alguna sobre la no conformidad detectada, en el plazo establecido, procederá a elaborar el informe para su sanción de acuerdo a lo establecido en la legislación.
- 6.8.5 El auditor emite el informe de auditoría de seguimiento (REG-SIAG-04) adjunta el archivo en electrónico al sistema módulo de SIAG y remite al Jefe del Área de Insumos Agropecuarios e Inocuidad Agroalimentaria para su evaluación y remisión al organismo auditado.

6.9 Incumplimientos


- 6.9.1. Una vez detectado el incumplimiento de la legislación vigente, se envía al administrado una notificación exigiendo el cumplimiento de las acciones correctivas (adjuntando las Solicitudes de Acción Correctiva) y el pago de la multa cuando corresponda.

6.10 Supervisión

La Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria supervisa periódicamente las auditorías programadas anualmente, a fin de verificar la eficacia y cumplimiento del proceso por parte de las Direcciones Ejecutivas del SENASA.

7. REGISTROS

- REG-SIAG-03: Itinerario de Auditoría.
 REG-SIAG-04: Informe de Auditoría.
 REG-SIAG-09: Plan Anual de Auditoría
 REG-SIAG-10: Solicitud de Acción Correctiva de Auditoría.


	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 9 de 15

8. ANEXOS


Anexo 01: Diagrama de Flujo: Auditoría para Obtención y Renovación de Autorización Sanitaria y Autorización de Organismos de Certificación / Inspección / Laboratorios de Ensayo

9. CONTROL DE CAMBIOS


PARRAFO	DICE	DEBE DECIR
1	mantener la autorización otorgada	mantener la autorización emitida
3	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria y su Fe de Erratas
4	Conformidad: Cumplimiento de un requisito.	Se elimina esta definición
6.1.2 a	<ul style="list-style-type: none"> - Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para la producción de alimentos agrícolas. - Guía de Buenas Prácticas Ganaderas- para la producción de alimentos de origen pecuario. - Guía de Buenas Prácticas de Faenado para los mataderos - Guía de Buenas Prácticas Apícolas para la producción de miel de abeja. - Guía de Buenas Prácticas Avícolas para la producción de productos avícolas - Guía de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (APPCC), POES y BPM para plantas de procesamiento primario. - Guía de rastreabilidad tanto para la producción primaria y procesamiento primario. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guía de Buenas Prácticas Agrícolas. - Guía de Buenas Prácticas Ganaderas. - Código para la producción de leche fresca del <i>Codex Alimentarius</i> - Guía de Buenas Prácticas de Faenado. - Guía de Buenas Prácticas Apícolas. - Guía de Buenas Prácticas Avícolas. - Guía APPCC/HACCP, POES y BPM. - Guía de rastreabilidad. - Guía sobre Vigilancia Sanitaria Basada en Riesgo.
6.1.2 c	Acreditación	Certificación

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 10 de 15

6.2.1	Plan de Auditoría	Plan Anual de Auditoría
6.2.2	(REG-SIAG-12) a los organismos a ser auditados	(REG-SIAG-09) a los establecimientos de procesamiento primario y organismos de certificación, inspección y Laboratorios de Ensayo a ser auditados
6.3	REG-SIAG-04	REG-SIAG-03
6.4.1	REG-SIAG-04 así como al equipo auditor.	REG-SIAG-03 así como la relación del equipo auditor.
6.4.2	confirma	coordina
6.4.3	sin previo aviso	Se elimina del párrafo
6.5	revisa	revisar
6.6.6	<i>In Situ</i> En la práctica la aplicación de	<i>in situ</i> Se elimina del párrafo
6.6.6 c	normativa	legislación
6.6.7	examina las infracciones o incumplimientos detectados	evalúa los hallazgos detectados
6.6.7 a	normativa	legislación
6.6.9	dirección	Organización
6.6.13	REG-SIAG-05	REG-SIAG-04
6.7.1	REG-SIAG-13	REG-SIAG-10
6.8	Seguimiento de acciones correctivas	Seguimiento de acciones correctivas (luego de obtener la Autorización Sanitaria o Autorización a Organismos o Laboratorios de Ensayo)
6.8.1	La organización auditada	El establecimiento / Organización / Laboratorio auditado
6.8.5	REG-SIAG-05	REG-SIAG-04
6.8.4	Si el auditor detecta que la organización no tomó acción alguna	Si el auditor detecta que el establecimiento / Organización / Laboratorio no tomó acción alguna
6.8.5	remite en físico al Jefe del Área	remite al Jefe del Área
6.9.1	exigiendo medidas correctivas	exigiendo el cumplimiento de las acciones correctivas
7	REG-SIAG-12: Plan Anual de Auditoría REG-SIAG-04: Itinerario de Auditoría REG-SIAG-05: Informe de Auditoría REG-SIAG-13: Solicitud de Acción Correctiva de	REG-SIAG-03: Itinerario de Auditoría. REG-SIAG-04: Informe de Auditoría. REG-SIAG-09: Plan Anual de Auditoría REG-SIAG-10: Solicitud de Acción Correctiva de Auditoría

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 11 de 15

	Auditoría	
8	Anexo 01: Diagrama de Flujo: Auditoría para Autorización Sanitaria y Autorización de Laboratorio de Ensayo, Organismos de Certificación y Organismos de Inspección	Anexo 01: Auditoría para Obtención y Renovación de Autorización Sanitaria y Autorización de Organismos de Certificación / Inspección / Laboratorios de Ensayo

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 13 de 15

**REG-SIAG-04
INFORME DE AUDITORIA**


<i>Nº DE AUDITORÍA:</i>	<i>EMPRESA AUDITADA:</i>	<i>FECHA:</i>
<i>OBJETIVO:</i>		
<i>ACTIVIDAD(ES) A AUDITAR(S):</i>		
<i>RESPONSABLE DE ORGANISMO AUDITADO:</i>		

<i>DOCUMENTOS REVISADOS</i>	<i>Nº DE REVISION</i>

<i>RESULTADO POR ACTIVIDAD AUDITADA</i>		
<i>ACTIVIDAD</i>	<i>Nº SAC's</i>	<i>Nº OBS.</i>

<i>AUDITOR O EQUIPO AUDITOR</i>	
<i>NOMBRE</i>	<i>FIRMA</i>

SAC's: Solicitudes de acción correctiva.

	DIRECCIÓN DE INSUMOS AGROPECUARIOS E INOCUIDAD AGROALIMENTARIA	Subdirección de Inocuidad Agroalimentaria PRO-SIAG-04	
	PROCEDIMIENTO: AUDITORIA PARA AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS QUE PROCESAN ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS Y AUTORIZACIÓN PARA ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN E INSPECCIÓN Y LABORATORIOS DE ENSAYO	Revisión: 01	Página: 14 de 15

**REG-SIAG-10
SOLICITUD DE ACCIÓN CORRECTIVA DE AUDITORÍA**

Nº DE AUDITORIA:		ACCIÓN CORRECTIVA:	FECHA:	
EMPRESA: REPRESENTANTE DE LA EMPRESA: JEFE DE AREA: AREA/OPERACIÓN AUDITADA:				
DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA				
AMERITA ACCIÓN CORRECTIVA: SI: NO:				
INVESTIGACIÓN / IDENTIFICACIÓN DE LA CAUSA RAÍZ				
PARTICIPANTES: _____ _____ _____				
MÉTODO DEL ANÁLISIS DEL PROBLEMA:				
ACCIONES A TOMAR				
Nº	ACCIONES	RESPONSABLE	FECHA	
SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN DE EFECTIVIDAD				
Nº	OBSERVACIONES	FECHA	AUDITOR	AVANCE
CIERRE				
FECHA DE CIERRE: NOMBRE/FIRMA AUDITOR:				

