

Checklist: ¿Está tu empresa lista para la próxima auditoría de Seguridad Alimentaria?

5 puntos críticos que pueden costarte la certificación APPCC, IFS o BRC.

1. DOCUMENTACIÓN ACTUALIZADA

- ¿Tienes tu manual APPCC actualizado al menos una vez al año?
SÍ NO
- ¿Están registradas y revisadas las fichas de control de PCC (Puntos Críticos de Control)?
SÍ NO
- ¿Tus procedimientos de limpieza, mantenimiento y calibración están documentados y firmados?
SÍ NO

2. FORMACIÓN DEL PERSONAL

- ¿Todo el personal tiene formación higiénico-sanitaria vigente?
SÍ NO
- ¿Se han hecho formaciones específicas para calidad/producción según IFS/BRC?
SÍ NO
- ¿Tienes registros que demuestren quién recibió formación y cuándo?
SÍ NO

3. TRAZABILIDAD Y GESTIÓN DE NO CONFORMIDADES

- ¿Puedes demostrar trazabilidad completa en menos de 4 horas?
SÍ NO
- ¿Se registran y analizan las no conformidades y acciones correctivas?
SÍ NO
- ¿Realizas simulacros de retirada de producto cada año?
SÍ NO

4. AUDITORÍAS INTERNAS Y REVISIÓN DEL SISTEMA

- ¿Has hecho una auditoría interna en los últimos 12 meses?
SÍ NO
- ¿Existe una revisión por la dirección documentada?
SÍ NO
- ¿Tienes planificado un calendario de verificación de APPCC/IFS/BRC?
SÍ NO

5. INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO

- ¿Las zonas de producción cumplen diseño higiénico según normativa?
SÍ NO
- ¿Se registran controles de plagas, temperaturas y limpieza correctamente?
SÍ NO
- ¿Se han corregido las no conformidades anteriores antes de la nueva auditoría?
SÍ NO

Conclusión del Checklist

Si has marcado más de 3 NO, tu empresa podría no estar lista para una auditoría y corre riesgo de no conformidades graves.

☒ Te ofrecemos un diagnóstico gratuito en 30 minutos para ver exactamente qué necesitas actualizar para cumplir con APPCC, IFS o BRC.

☞ Contacta con nosotros para agendarlo: <https://consultoriaagroalimentaria.com/contacto/>