	TIEMPOS DE AUDITORIA PARA CERTIFICACION DE SISTEMAS HACCP	DA-D15
		Página 1 de 12

1 OBJETO Y ALCANCE

1.1 El presente documento es mandatorio para la aplicación consistente de la cláusula 9.1.4 de NCh-ISO17021-2011, en la determinación del tiempo de auditorías para la certificación de sistemas de HACCP, y fue realizado tomando como base los criterios establecidos en la norma NCh-ISO 22003:2014.

1.2 Este documento establece disposiciones obligatorias y orientaciones para que los organismos de certificación de sistemas (OCS) desarrollen sus propios procedimientos documentados para determinar la cantidad de tiempo requerido para la auditoría de sistemas HACCP.

2 REFERENCIAS

NCh-ISO17021-2011	Evaluación de la conformidad – Requisitos para los organismos que realizan la auditoria y la certificación de sistemas de gestión
NCh-ISO 22003:2014	Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para los organismos que realizan la auditoria y certificación de sistemas de gestión de los alimentos”
DA-D12	Tiempos de auditoria de certificación de sistemas
DA-D05	Testificación de Actividades

3 DEFINICIONES

3.1 **OCS:** Organismo de certificación de sistemas

3.2 **PCC:** Punto Crítico de Control

3.3 **PRP:** Programa de pre-requisitos


4 DISPOSICIONES GENERALES

4.1 Un plan HACCP corresponde a un análisis de riesgos para una familia de productos con peligros similares y tecnología de producción similar, y cuando corresponda una tecnología de almacenamiento similar.

4.2 El tiempo mínimo de la Tabla 1, incluye la etapa 1 y 2 de la auditoría inicial de certificación, pero no incluye el tiempo de preparación de la auditoría ni de la redacción del informe.

4.3 El tiempo mínimo de auditoría de seguimiento será 1/3 del tiempo que se empleó en la auditoría inicial, redondeando al menos a la mitad del entero superior (0,5), resultando como mínimo 1 día de auditoría.

Preparado por: División Acreditación	Revisado por: Comité Técnico Organismos Certificación de Sistemas	Aprobado por: Jefe División Acreditación
Versión Original: 2016.06.03	Versión: 01	Fecha: 2016.06.03

	TIEMPOS DE AUDITORIA PARA CERTIFICACION DE SISTEMAS HACCP	DA-D15
		Página 2 de 12

4.4 El tiempo mínimo de duración de la auditoría de renovación será de 2/3 del tiempo empleado en la auditoría inicial, redondeando al menos a la mitad del entero superior (0,5), resultando como mínimo 1 día de auditoría.

4.5 El número de empleados es expresado como el número equivalente de empleados a tiempo completo, para el cálculo de la duración de la auditoría. Dependiendo de las horas trabajadas, el número de personal a tiempo parcial se puede convertir a un número equivalente de personal a tiempo completo, considerando días completos de 8 horas. Las conversiones con decimales se redondean al entero superior.

4.6 Factores tales como el número de tipos de productos, el número de líneas de productos, el desarrollo tecnológico de los productos, el número de PCC, el número de PRP operacionales, el área edificada, las infraestructuras, los análisis de laboratorios internos, entre otros, pueden implicar la necesidad de aumentar a lo menos el 50% del tiempo mínimo de auditoría in situ.

4.7 Los cálculos de días auditor, con sus consideraciones, según 4.6, y las evidencias deben estar a disposición del INN para su revisión durante las evaluaciones, o bien cuando sea solicitado, por el INN.

4.8 Los planes HACCP aportan a la determinación de días auditor conforme lo indicado en 5.4

4.9 Un OCS debe estar de acuerdo con la organización a ser auditada, sobre el tiempo real de la auditoría, que mejor demostrará el alcance completo de las actividades del cliente.

4.10 Cuando se deba realizar una auditoría a un sitio adicional, para cualquiera de los grupos establecidos en la tabla 1, el OCS deberá considerar adicionar a lo menos el 50% del tiempo mínimo de la auditoría *in situ*.

4.11 Cuando el cliente no tenga un sistema de gestión pertinente (T_{MS}), el OCS deberá considerar agregar un tiempo adicional de 0.25 día, para cualquiera de los grupos incluidos en la tabla 1.

5 CALCULO DEL TIEMPO MINIMO DE AUDITORIA DE CERTIFICACION INICIAL

5.1 El cálculo del tiempo mínimo de auditoría de certificación inicial se calcula a partir de la Tabla 1 y la Ecuación 1.


5.2 Los sectores industriales EAC que pueden comprender el alcance de acreditación, se desglosa en las actividades que involucran y se presentan en la Tabla 1.

5.3 **Ecuación 1: Cálculo de tiempo mínimo de auditoria de certificación HACCP**

$$T_s = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{ETC})$$

Donde: (ver Tabla 1)

T_D = Tiempo base de auditoría *in situ*, expresado en días

 INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN	TIEMPOS DE AUDITORIA PARA CERTIFICACION DE SISTEMAS HACCP	DA-D15
		Página 3 de 12

T_H = Número de días auditoría para estudios de HACCP adicionales

T_{MS} = Número de días auditoría en el caso de ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado

T_{ETC} = Número de días de auditoría por número de empleados

5.4 **Tabla 1 – Tiempos mínimos para auditoría inicial de certificación HACCP**

Grupo	Códigos de las categorías	Categorías	Sub-Categoría	Ejemplos de actividades incluidas	T _D Tiempo base de auditoría in situ (días auditor)	T _H Para cada plan HACCP adicional (días auditor)	T _{MS} Número de días auditoría ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado	T _{ETC} Número de empleados (días auditor)	
Agropecuario	A	Producción Ganadera	AI	Producción de carne/leche/huevos/miel	La Cría de animales (sin considerar pescados y mariscos) para producción de carne, de huevos, de leche, o de miel. Crecimiento, mantención, captura, y caza (sacrificio por la caza). Almacenamiento y embalaje en granja ^b asociados.	0,75	0,25	0,25	1 – 19 = 0 20 – 49 = 0,5 50 – 79 = 1,0 80 – 199 = 1,5 Seguir progresión
			AII	Producción de pescados y mariscos	La cría de peces y mariscos para producción de carne. Crecimiento,	0,75	0,25	0,25	

Grupo	Códigos de las categorías	Categorías	Sub-Categoría	Ejemplos de actividades incluidas	T _D Tiempo base de auditoría in situ (días auditor)	T _H Para cada plan HACCP adicional (días auditor)	T _{MS} Número de días auditoría ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado	T _{ETC} Número de empleados (días auditor)
	B	Agricultura			captura y pesca (sacrificio por la caza) Almacenamiento y embalaje en granja ^b asociados.			
			BI	Producción de plantas sin considerar granos y legumbres	Cultivo y cosecha de granos y legumbres para el consumo. Almacenamiento y embalaje en granja asociados.	0,75	0,25	0,25
			BII	Producción de granos y legumbres	Cultivo y cosecha de granos y legumbres para el consumo. Almacenamiento y embalaje en granja ^b asociados.	0,75	0,25	0,25

Grupo	Códigos de las categorías	Categorías	Sub-Categoría	Ejemplos de actividades incluidas	T _D Tiempo base de auditoría in situ (días auditor)	T _H Para cada plan HACCP adicional (días auditor)	T _{MS} Número de días auditoría ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado	T _{ETC} Número de empleados (días auditor)	
Procesamiento de alimentos y forraje	C	Elaboración de alimentos	CI	Procesamiento de productos animales perecibles	Producción de productos animales incluyendo pescados, mariscos, carne, huevos, productos marinos y lácteos	1,5	0,5	0,25	1 – 19 = 0 20 – 49 = 0,5 50 – 79 = 1,0 80 – 199 = 1,5 Seguir progresión
			CII	Procesamiento de productos vegetales perecibles	Producción de productos vegetales incluyendo (frutas frescas y jugos de frutas, frutas en conservas, vegetales, granos, nueces y legumbres.	1,5	0,5	0,25	
			CIII	Procesamiento de productos perecible vegetales y animales	Producción de productos mixtos animales y vegetales, incluyendo pizza, lasaña, sándwich,	1,5	0,5	0,25	

Grupo	Códigos de las categorías	Categorías	Sub-Categoría	Ejemplos de actividades incluidas	T _D Tiempo base de auditoría in situ (días auditor)	T _H Para cada plan HACCP adicional (días auditor)	T _{MS} Número de días auditoría ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado	T _{ETC} Número de empleados (días auditor)
				(productos mixtos) albóndigas, y comidas preparadas.				
			CIV	Productos estables a temperatura ambiente Producción de alimentos de cualquier origen que son almacenados y vendidos a temperatura ambiente, incluyendo las comidas enlatadas productos enlatados, panecillos, bocadillos galletas, snacks, aceite,	1,5	0,5	0,25	

Grupo	Códigos de las categorías	Categorías	Sub-Categoría		Ejemplos de actividades incluidas	T _D Tiempo base de auditoría in situ (días auditor)	T _H Para cada plan HACCP adicional (días auditor)	T _{MS} Número de días auditoría ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado	T _{ETC} Número de empleados (días auditor)
	D	Producción de alimentos vegetales			agua potable, bebestibles, pastas, harinas, azúcar, sal de calidad alimentaria. leche larga vida.				
			DI	Producción de pellets	Producción de pellets de una o múltiples fuentes alimentarias para alimentar a los animales	1,5	0,50	0,25	
			DII	Producción de alimentos para mascotas	Producción de pellets de una o múltiples fuentes alimentarias para alimentar a los animales que no producen alimentos.	1,5	0,50	0,25	
Servicio de alimentos	E	Servicio de alimentos			Preparación, almacenamiento y cuando sea	1,0	0,5	0,25	1 – 19 = 0 20 – 49 = 0,5 50 – 79 = 1,0

Grupo	Códigos de las categorías	Categorías	Sub-Categoría	Ejemplos de actividades incluidas	T _D Tiempo base de auditoría in situ (días auditor)	T _H Para cada plan HACCP adicional (días auditor)	T _{MS} Número de días auditoría ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado	T _{ETC} Número de empleados (días auditor)
				apropiado, entrega de alimentos para el consumo, al lugar de preparación o a una filial.				80 – 199 = 1,5 Seguir progresión
Ventas al por menor, transporte y almacenaje	F	Distribución	FI	Ventas al por menor/ventas al por mayor	Disposición de productos alimenticios finalizados a un cliente (vendedores al por menor, tiendas, vendedores al por mayor)	1,0	0,5	0.25
			FII	Corretaje/ Comercio de alimentos	Compra y venta de productos alimenticios por su cuenta o como un agente para otros. Embalajes sin alteraciones ^c	1,0	0,5	0,25

Grupo	Códigos de las categorías	Categorías	Sub-Categoría	Ejemplos de actividades incluidas	T _D Tiempo base de auditoría in situ (días auditor)	T _H Para cada plan HACCP adicional (días auditor)	T _{MS} Número de días auditoría ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado	T _{ETC} Número de empleados (días auditor)
Ventas al por menor, transporte y almacenaje	G	Disposición de transporte y servicios de almacenaje	GI	Disposición de transporte y servicios de almacenaje para alimentos perecibles y forraje	Instalaciones de almacenamiento y vehículos de distribución para el almacenamiento y transporte de alimentos perecibles y forraje. Embalaje sin alteraciones.	1,0	0,25	0.25
			GII	Disposición de transporte y servicios de almacenaje para alimentos estables a temperatura ambiente y forraje	Instalaciones de almacenamiento y vehículos de distribución para al almacenamiento y transporte de alimentos estables a temperatura ambiente y forraje. Embalajes sin alteraciones ^c	1,0	0,25	0.25

Grupo	Códigos de las categorías	Categorías	Sub-Categoría	Ejemplos de actividades incluidas	T _D Tiempo base de auditoría in situ (días auditor)	T _H Para cada plan HACCP adicional (días auditor)	T _{MS} Número de días auditoría ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado	T _{ETC} Número de empleados (días auditor)
Servicios Auxiliares	H		Servicios	Disposición de servicios relacionados a la producción segura de alimentos, incluyendo el suministro de agua, control de plagas, servicios de limpieza, eliminación de residuos	1,0	0,25	0.25	
	I		Producción de empaques de alimentos y material de embalaje	Producción de material para embalaje.	1,0	0,25	0,25	
	J		Fabricante de equipamiento	Producción y desarrollo de equipamiento para procesar alimentos y máquinas expendedoras	1,0	0,25	0,25	

Grupo	Códigos de las categorías	Categorías	Sub-Categoría	Ejemplos de actividades incluidas	T _D Tiempo base de auditoría in situ (días auditor)	T _H Para cada plan HACCP adicional (días auditor)	T _{MS} Número de días auditoría ausencia de un sistema de gestión pertinente certificado	T _{ETC} Número de empleados (días auditor)
Bioquímicos	K	Producción de (bio) químicos		Producción de alimentos y aditivos, vitaminas, minerales, pesticidas, fertilizantes biocultivos, saborizantes, enzimas, agentes limpiadores y auxiliares tecnológicos	1,5	0.5	0.25	

- b) Embalaje en granja se refiere a empaquetamiento de un producto sin modificaciones ni alteraciones.
c) Embalajes sin alteraciones se refiere al empaquetamiento de un producto sin modificaciones ni alteraciones y sin alterar el embalaje original.