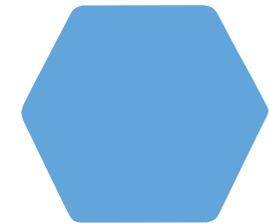


**IFS Food V 6.1 Nov 17  
Integrity program**

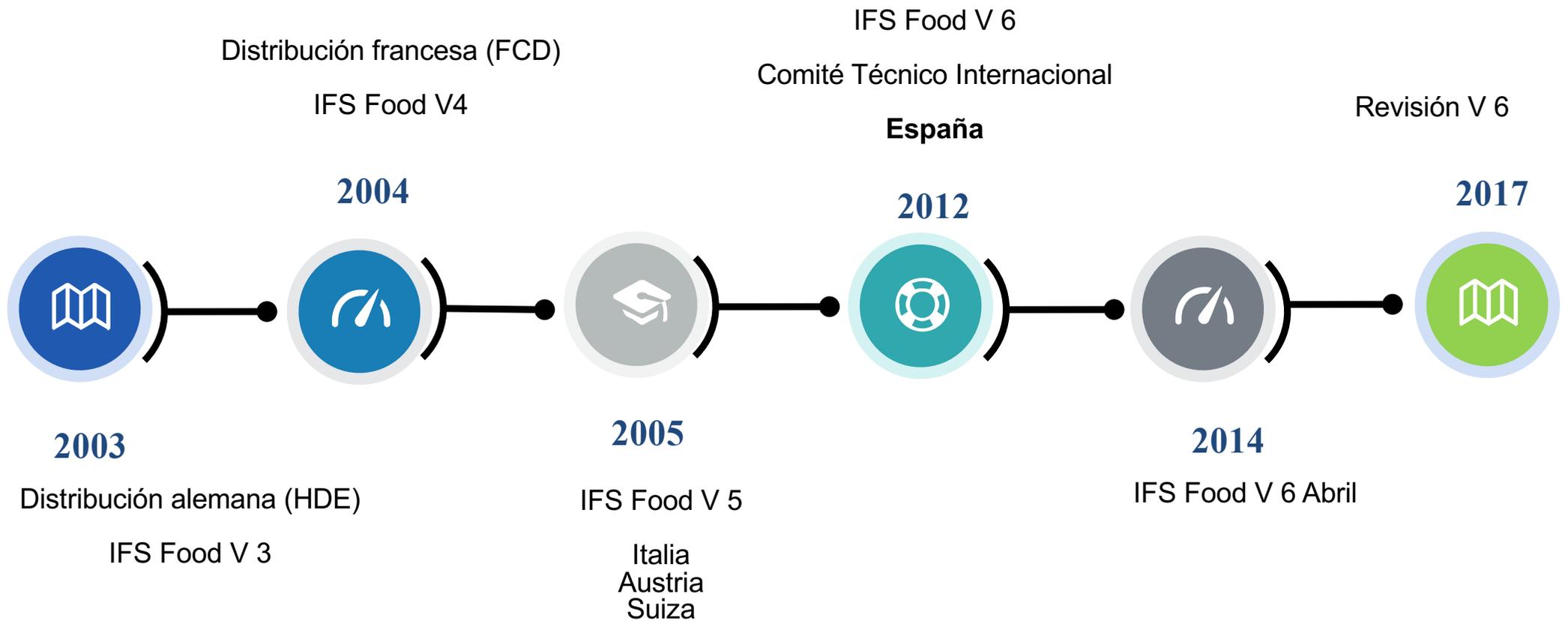
**Adesa  
Vitoria – Gasteiz  
17.11.17**



# INTRODUCCIÓN



IFS outlook  
**EVOLUCIÓN**



IFS outlook

# JUNTA DIRECTIVA & GRUPOS TRABAJO



IFS outlook

# OFICINAS



IFS outlook

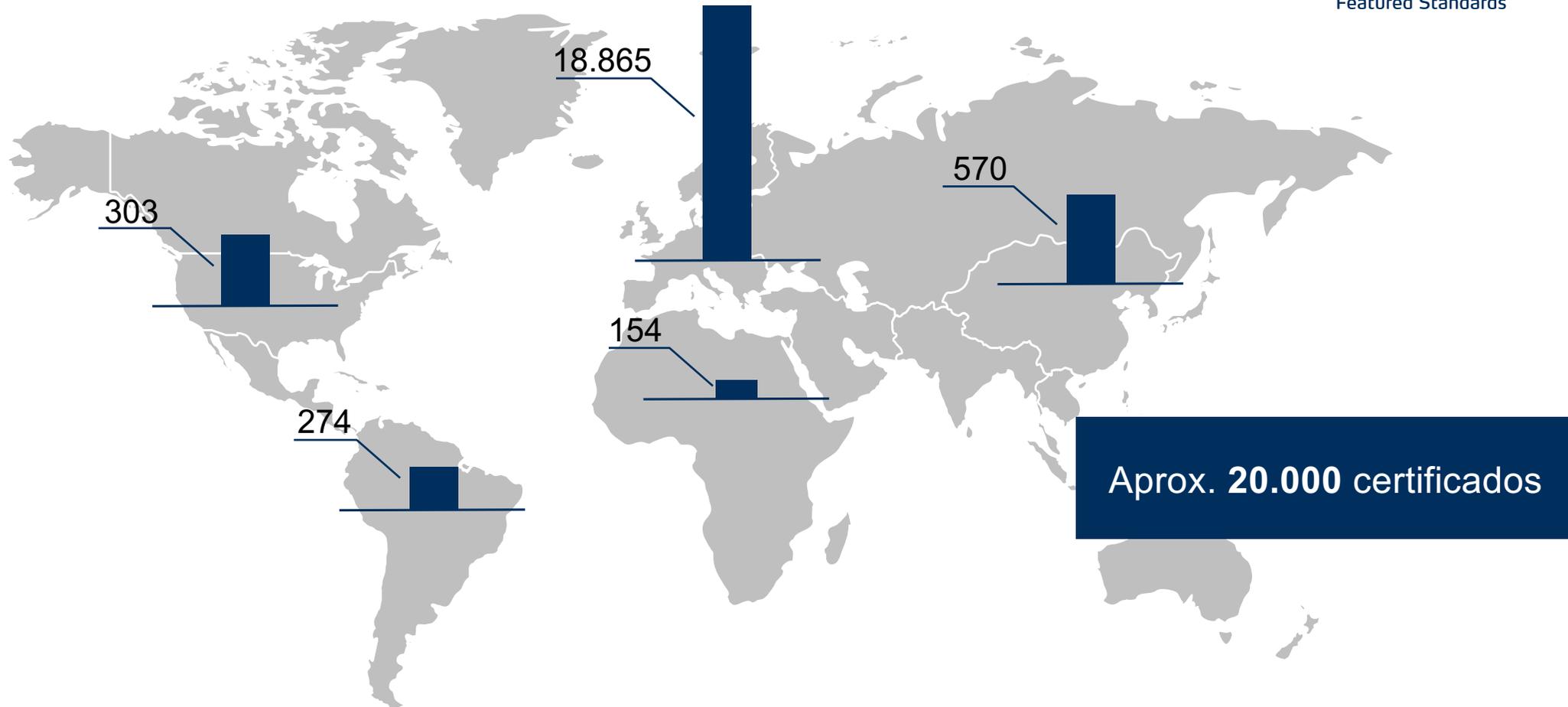
## NORMAS IFS

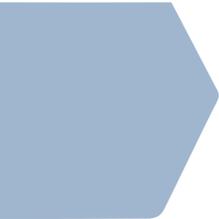


IFS outlook



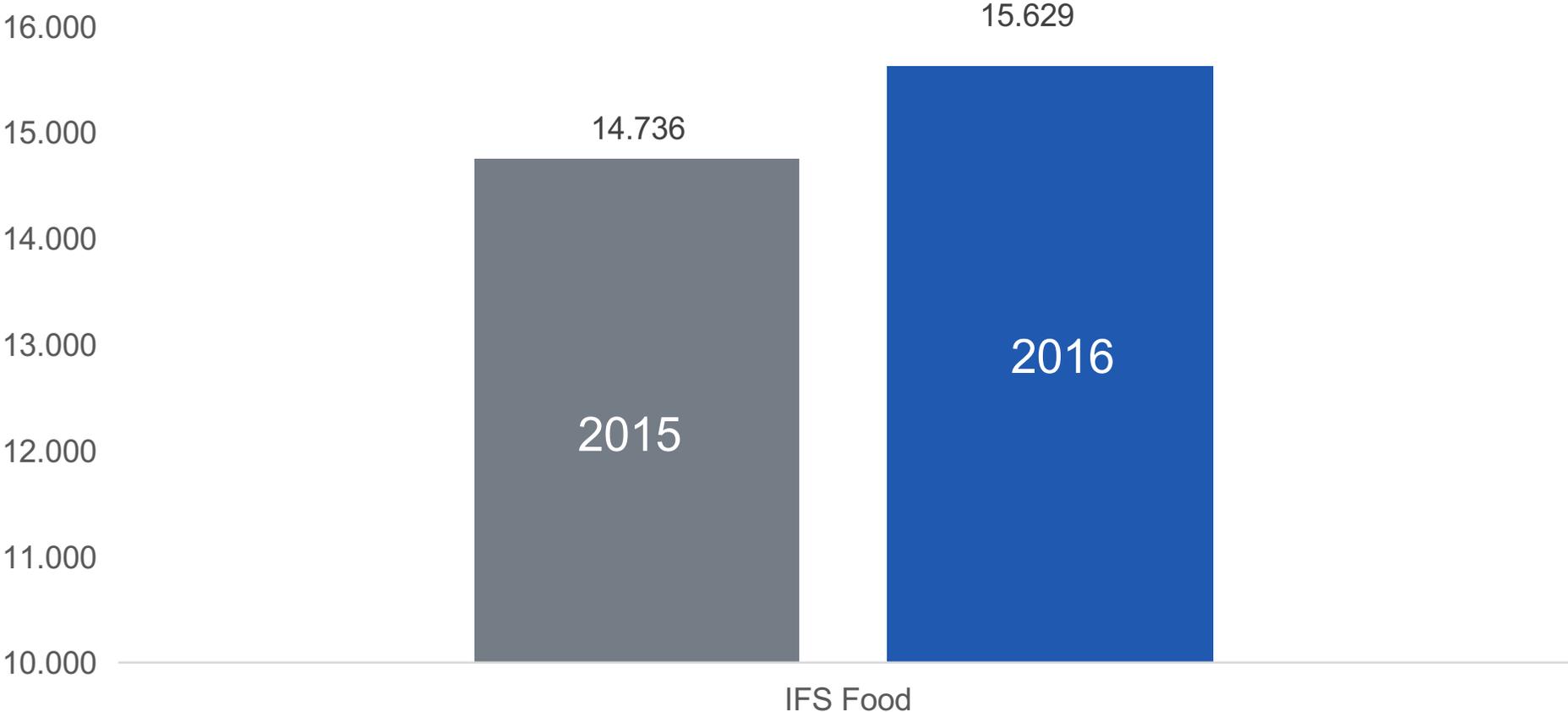
# CERTIFICADOS IFS





IFS outlook

# CERTIFICADOS IFS FOOD 2015 / 2016



# CERTIFICADOS



IFS Standards	Enero-Agosto 2016	Enero-Agosto 2017	Total	en %
Food	11.274	12184	+ 910	+ 8,1%
Logistics	1.202	1.376	+ 174	+ 14,5%
Broker	697	910	+ 213	+ 30,5%
PACsecure	80	107	+ 27	+ 33,7%
HPC	144	171	+ 27	+ 18,7%
Wholesale/Cash&Carry	507	501	+ 6	+ 1%
<b>Global Markets Program</b>				
Global Markets Food	414	695	281	+ 67,9%
Global Markets Logistics	0	1	0	0

# IFS Food - Más allá de la seguridad alimentaria

- ✓ **Más que calidad y seguridad alimentaria mediante:**
  - Valoración de la satisfacción del cliente
  - Investigación y desarrollo
  - GMP
  - Aspectos de higiene
  - Trazabilidad
  - GMO
  - Alérgenos
  - Material de envasado
- ✓ **Describe un nivel específico de cumplimiento**
- ✓ **Implanta la legislación alimentaria**
- ✓ **Diseñado para cumplir las expectativas del cliente**
- ✓ **Exámenes para auditores y CT**
- ✓ **Base de datos y AuditXpress**
- ✓ **Integrity Program**



# Información General

## Qué es IFS



Un estándar común de **seguridad alimentaria y calidad**

IFS desarrolla los estándares con **las partes interesadas** de la cadena de suministro

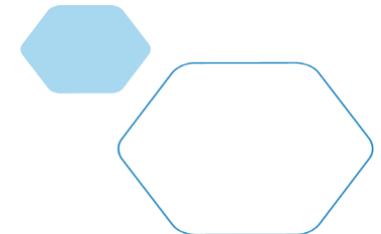
Las normas ayudan al **cumplimiento legal, seguridad y calidad**

IFS proporcionará una solución para **toda la cadena de suministro.**

# Beneficios Generales

---

- Basado en el **riesgo**, flexible
- Desarrollado por la industria
- **Reducción** de costes
- **Representantes** en todo el mundo
- Mejora la **relación** con los minoristas, clientes y autoridades
- **Gestión** eficaz de la seguridad alimentaria
- **Confianza** de los consumidores (menos alerta y crisis)
- **Optimización** de los procesos productivos



# Beneficios de la certificación IFS



Reducción de quejas de clientes



Reducción de pérdida de producto/retiro



Reducción de problemas legales

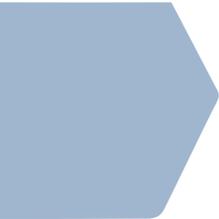


Incremento de ventas y confianza del cliente



Incremento de compradores potenciales





## TU BENEFICIO: LA BASE DE DATOS DE IFS



Todas las empresas evaluadas / certificadas IFS son localizables en la base de datos IFS

Los resultados de evaluaciones IFS Global pueden ser vistos

Los informes pueden ser descargados

Proveedores pueden ser seleccionados para la lista de “favoritos”

Información rápida por email en caso de suspensión de lista de favoritos

Estadísticas disponibles por país o incluso por favoritos

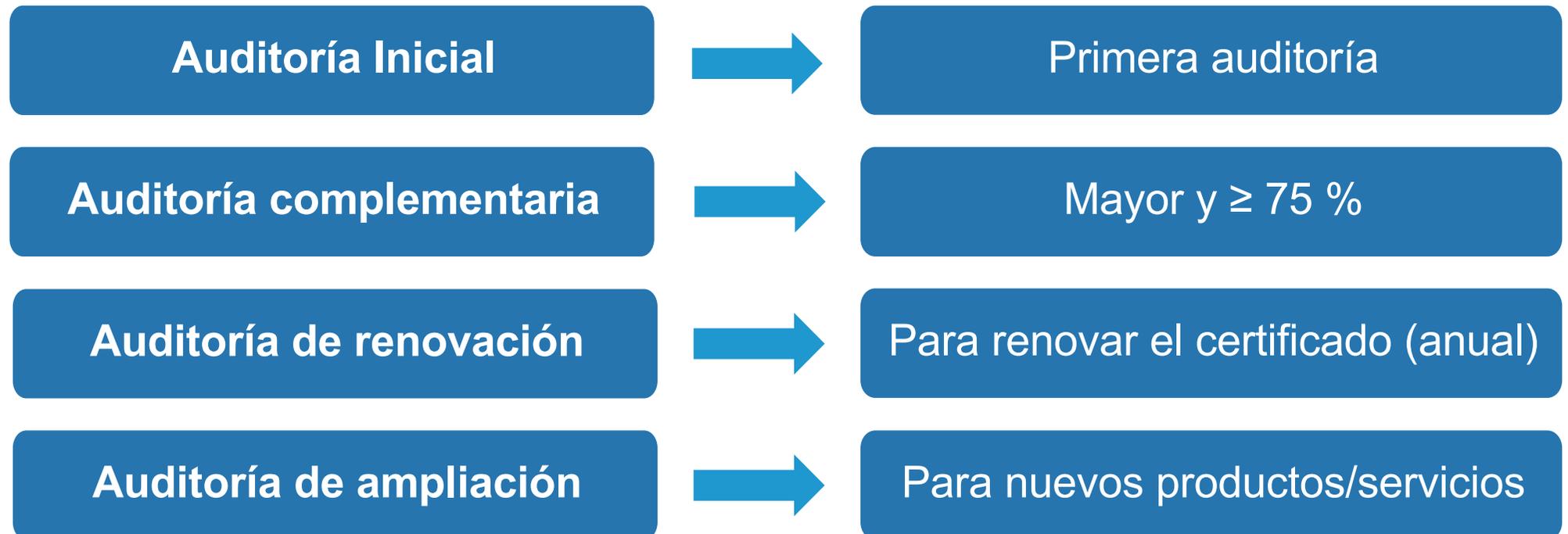


## •Protocolo de auditoría



# Protocolo de auditoría

## Tipos de auditoría



# Información General IFS Food

## Evaluación de los requisitos

### Sistema de puntuación

#### Asignación de puntos, de acuerdo al grado de cumplimiento

**A: 20 puntos**

¡Cumplimiento total del requisito!

**B: 15 puntos**

¡Casi cumplimiento total del requisito!

**C: 5 puntos**

¡Sólo una pequeña parte del requisito se ha implantado!

**D: - 20 puntos**

¡El requisito no se ha implantado!

La valoración No aplica (NA) se usa cuando el criterio no se aplica a la empresa – ¡siempre con justificación!

# Protocolo de auditoría

## Evaluación de los requisitos



Resulta	Explicación	Reducción
Mayor	<p><b>Se puede otorgar a cualquier requisito salvo a los KO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fallo sustancial</b> en el cumplimiento de los requisitos de la Norma</li> <li>• <b>Negligencia</b> en aspectos de la <b>seguridad del producto</b></li> <li>• <b>Negligencia</b> en los requisitos legales aplicables en los países de producción y de destino</li> <li>• Si la no conformidad puede implicar un peligro serio para la salud de los consumidores</li> </ul>	<p><b>Se sustrae un 15 %</b> de la máxima puntuación total posible</p>
KO	<p>Puede ser sólo puntuado con <b>A, B o D (KO)</b></p>	<p><b>Se sustrae un 50 %</b> de la máxima puntuación total =&gt; la concesión del certificado no es posible</p>

# Los 10 requisitos KO

---



- 1.2.4 Responsabilidad de la dirección
- 2.2.3.8.1 Sistema de control de cada PCC
- 3.2.1.2 Higiene personal
- 4.2.1.2 Especificaciones de materias primas
- 4.2.2.1 Cumplimiento de la formulación
- 4.12.1 Gestión de materiales extraños
- 4.18.1 Sistema de trazabilidad
- 5.1.1 Auditorías Internas
- 5.9.2 Procedimiento de retirada y recuperación
- 5.11.2 Acciones Correctivas



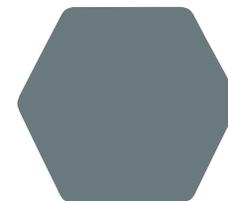
# Eficiencia demostrada

---



- ⬡ Las empresas que han implementado IFS Food han observado una **reducción** significativa en las siguientes áreas:

Retiradas de producto	17%
Reclamaciones de clientes	27%
Incidencias en inspecciones sanitarias	51%
Errores en el producto y en el ratio de defectos	40%



## Hacia la versión 7



Iniciativa para la seguridad alimentaria

# GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI)



## ¿Qué es?

- Gestionado por “*The Consumer Goods Forum*”.
- Plataforma privada de expertos mundiales en seguridad alimentaria.
- Proporciona orientación a los esquemas de seguridad alimentaria.

## Misión

- Comparación de esquemas de seguridad alimentaria (benchmarking)



## V6.1 – PLANIFICACION



Finales de noviembre  
2017

Noviembre/Diciembre  
2017

Junio  
2018



# REVISIÓN NORMA IFS:

## Pasos

1. Necesidad de una nueva versión

2. Aprobación Junta Directiva

3. Formación del grupo(s) de trabajo(s)

4. Periodo de revisión (trabajo borrador)

5. Consulta/ Validación del Comité Técnico Internacional

6. Presentación / entrada en vigor

Material de formación, actualización de documentos, promoción, presentaciones, etc...

Hacia la versión 7  
**REVISIÓN**

Grupo (s) de trabajo (s):



Hacia la versión 7  
**REVISIÓN**

**Análisis DAFO (2015)**  
(industria, entidades, distribución)



**Consulta auditores (2016)**



**Conclusiones:**

- 1) IFS Food es una norma sobre seguridad alimentaria bien aceptada. Otras normas reconocidas por GFSI también.
- 2) Auditoría IFS → Mayor énfasis en la auditoría in situ. Actualmente, auditoría centrada “demasiado” en documentación.
- 3) Además de seguridad alimentaria, otros temas deben ser tenidos en cuenta p.ej. gestión del riesgo a lo largo de toda la cadena de suministro, packaging etc.



Énfasis en la auditoría in situ



Menos enfoque en documentación



Mejora en la formulación de requisitos

„Protección de la marca del distribuidor“

## DOCUMENTOS EN REVISIÓN



- **Protocolo de auditoría**  
*tiempo de auditoría, tipos de resultado, etc.*
- **Listado de requisitos**  
*organización/estructura, número, etc.*
- **Requisitos para organismos (incluido auditores)**  
*gestión de auditores, exámenes, etc.*
- **Informe de auditoría, base de datos, etc.**

**Guía de auditores,  
Glosario,  
Material formación,  
FAQ, doctrina, etc.**

## PARTE 1- PROTOCOLO

Revisar	Grupos de trabajo nacionales
Más tiempo in situ (zona de producción)	
Menor revisión de documentación	→ Adaptar el listado de requisitos
Grado de nivel de certificación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eliminar niveles (básico / superior) ? 80 % en vez de 75 %</li> </ul>
Sistema de puntuación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mejor demarcación entre desviaciones (C's y D's)</li> </ul>



## PARTE 2- REQUISITOS

Revisar	Grupos de trabajo nacionales
Capítulos	Categorización de requisitos
Fraude*	GFSI Integridad de producto
Instalaciones / Food Defense	Possible reducción de requisitos?
Material de envasado	Incrementar/ reforzar? los existentes requisitos
Control de las materias primas	reforzar? los existentes requisitos



## PARTES 3 Y 4

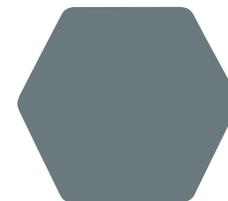
### *REQUISITOS ORGANISMOS, AUDITORES, INFORMES*

Revisar	Grupos de trabajo nacionales
Competencias del auditor	Cambio en la gestión de auditores, Examen inicial escrito on line + examen oral
Informe de auditoría	Síntesis de información, Perfil de la compañía, campos obligatorios, etc.



## V7 – PLANIFICACION





**APROXIMACIÓN A  
FRAUDE Y  
ALERGENOS  
IFS VER 6.1 NOV 17**



# REQUISITOS ACTUALES VERSIÓN 6



4.2.1.2  
Especificaciones

4.2.2.1  
Fórmula / receta

4.4.5  
Compras

4.18.2  
Trazabilidad

5.6.8  
Análisis de  
producto

### 4.21 Fraude alimentario/autenticidad



4.21.1 " Se realizará de manera documental **una valoración de la vulnerabilidad al fraude alimentario**, sobre materias primas, ingredientes y material de envasado, para determinar el riesgo de fraude en relación a la sustitución, etiquetados erróneos , adulteración o falsificación. Se debe definir el criterio utilizado para determinar la vulnerabilidad.



4.21.2 Se debe desarrollar un **plan para mitigar el fraude alimentario**, en relación a la valoración de la vulnerabilidad, e implantar medidas para controlar el riesgo identificado. Los métodos de control deben ser definidos e implantados.

4.21.3 En el caso de que el riesgo aumente, se deben revisar la valoración de la vulnerabilidad y el plan de mitigación y se deben modificar si fuera necesario. Además la valoración de la vulnerabilidad se debe revisar de manera anual..

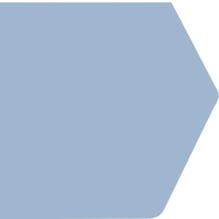
**Fraude alimentario:** La sustitución , adición, manipulación o la falsa declaración, **de manera intencionada** de alimentos, materias primas, material de envasado, etiquetado, información de producto, declaraciones falsas o confusas sobre un producto que se introduce en el mercado , **con el fin de obtener beneficio económico.**

**Plan de mitigación:** proceso que define cuándo, dónde y cómo se pueden atenuar las actividades fraudulentas identificadas a través de un análisis de vulnerabilidad. Este plan definirá las medidas y controles que son requeridos para atenuar de forma efectiva los riesgos identificados.

Las medidas de control requeridas pueden variar según **el tipo de fraude alimentario** (sustitución, adición, falsificación o falsa declaración), **metodología utilizada para la detección, tipo de vigilancia** (inspección, auditoría, analítica, certificación de producto) **y el origen de la materia prima, ingrediente y material de envasado.**

## Evaluación de la vulnerabilidad al fraude:

Es una forma sistemática y documentada de evaluación para identificar el riesgo de un posible fraude alimentario a lo largo de la cadena de suministro (incluyendo todas las materias primas, ingredientes, alimentos y envases).



## Requisitos de un plan de evaluación del riesgo

---



El método de la evaluación del riesgo puede variar de una empresa a otra, pero como mínimo incluirá:

- La identificación** de actividades potencialmente fraudulentas, utilizando fuentes conocidas y fiables.
- La evaluación** del nivel del riesgo, del producto y de la fuente que lo proporciona.
- La evaluación** de la necesidad de medidas de control adicionales.
- Uso de los resultados del plan de análisis de vulnerabilidad** para desarrollar e implementar un plan de mitigación.
- Revisión anual o cuando haya un incremento** del riesgo.

## Criterios para medir la posibilidad de fraude



- **Historial de incidentes** de fraude alimentario.
- **Factores económicos** tales como, precio y fluctuaciones del mismo, disponibilidad del producto.
- **Facilidad de fraude** en relación a la naturaleza del **producto y el coste y complejidad de cometer el fraude.**
- **Complejidad de la cadena de suministro en relación** al origen geográfico y el número y tipo de organizaciones que participen en la cadena de suministro: fabricante / almacén / distribuidor / agentes / broker).
- Medidas de control actuales tales como controles de la Administración, metodología del control, frecuencia y coste del control.
- Fiabilidad del proveedor teniendo en cuenta factores como historial de relaciones comerciales, país de origen y controles en el mismo, grado de implantación del control de la legislación del país , aspectos éticos, etc

# ELEMENTOS CLAVE PARA LA INTEGRIDAD EN LA CADENA DE SUMINISTRO

Conocer la cadena de suministro



Conocer materias primas, proveedores e instalaciones

# ENFOQUE GENERAL PARA PREVENIR FRAUDE

1

Conoce tus riesgos y cadena de suministro

2

Asegura integridad de producto

3

Valida y verifica medidas

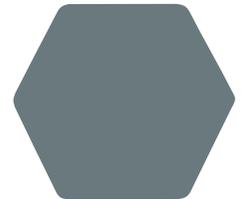
IFS V 6.1

### 4.20. Alérgenos

4.20.2 En base a una análisis de peligros y evaluación de los riesgos asociados, se deben establecer medidas de control para asegurar que desde la recepción hasta la expedición, se minimiza el riesgo de contaminación cruzada.

IFS V. 6

4.20.2. La fabricación de productos que contengan alérgenos que requieran ser declarados se llevará a cabo de tal manera que se minimice tanto como sea posible la contaminación cruzada.”



**AUDITORÍA SIN  
ANUNCIAR  
INTEGRITY  
PROGRAM**

**IFS VER 6.1 NOV 17**



# Protocolo de auditorías sin anunciar IFS

## Publicación y aplicabilidad

---



IFS publicó en febrero del 2016 el protocolo de auditorías no anunciadas. Este documento corresponde a la parte 5 de la norma IFS Food, April 2014

**Aplicación: 6 meses tras su publicación, 1 de octubre del 2016.** Desde esta fecha cada compañía podrá elegir si la auditoría de renovación va a ser auditoría anunciada o no anunciada.

Las órdenes para Food Checks no serán más aceptadas, cuando las auditorías sin anunciar entren en vigor (1 de octubre). Las compañías que quieran cambiar el Food Checks por auditorías sin anunciar deberán de comunicar la cancelación de la orden a la oficina de IFS y solicitar la auditoría sin anunciar a la entidad de certificación.

## Protocolo de auditorías sin anunciar IFS – principales reglas (1/3)



- Periodo de tiempo para una auditoría no anunciada: [- 16 semanas; + 2 semanas] desde la fecha obligatoria de auditoría. La auditoría debe realizarse en días consecutivos.
- Inscripción para una auditoría no anunciada: la compañía lo notificará a su entidad de certificación antes de que comience su periodo de tiempo para la próxima auditoría (“ventana”).
- La empresa puede solicitar el bloqueo de ciertos periodos durante los cuales no se podrá realizar la auditoría: un máximo de 10 días laborables que pueden estar divididos en un máximo de 3 secciones (p.e. visitas de clientes planificadas, mantenimiento, vacaciones de los empleados). Es posible que se indiquen días adicionales sin producción (deberá ser verificado).
- Para empresas que producen productos estacionales, no se podrán aplicar días de bloqueo. La empresa deberá informar a la EC sobre los periodos de la producción estacional.

## Protocolo de auditorías sin anunciar IFS – principales reglas (2/3)

---



- Si la compañía deniega el acceso al auditor el día de la auditoría no anunciada, el certificado vigente de IFS será suspendido en 2 días laborables. Los costes totales deberán ser abonados por la compañía y la siguiente auditoría para reactivar el certificado será anunciada.

## Protocolo de auditorías sin anunciar IFS – principales reglas (3/3)

---

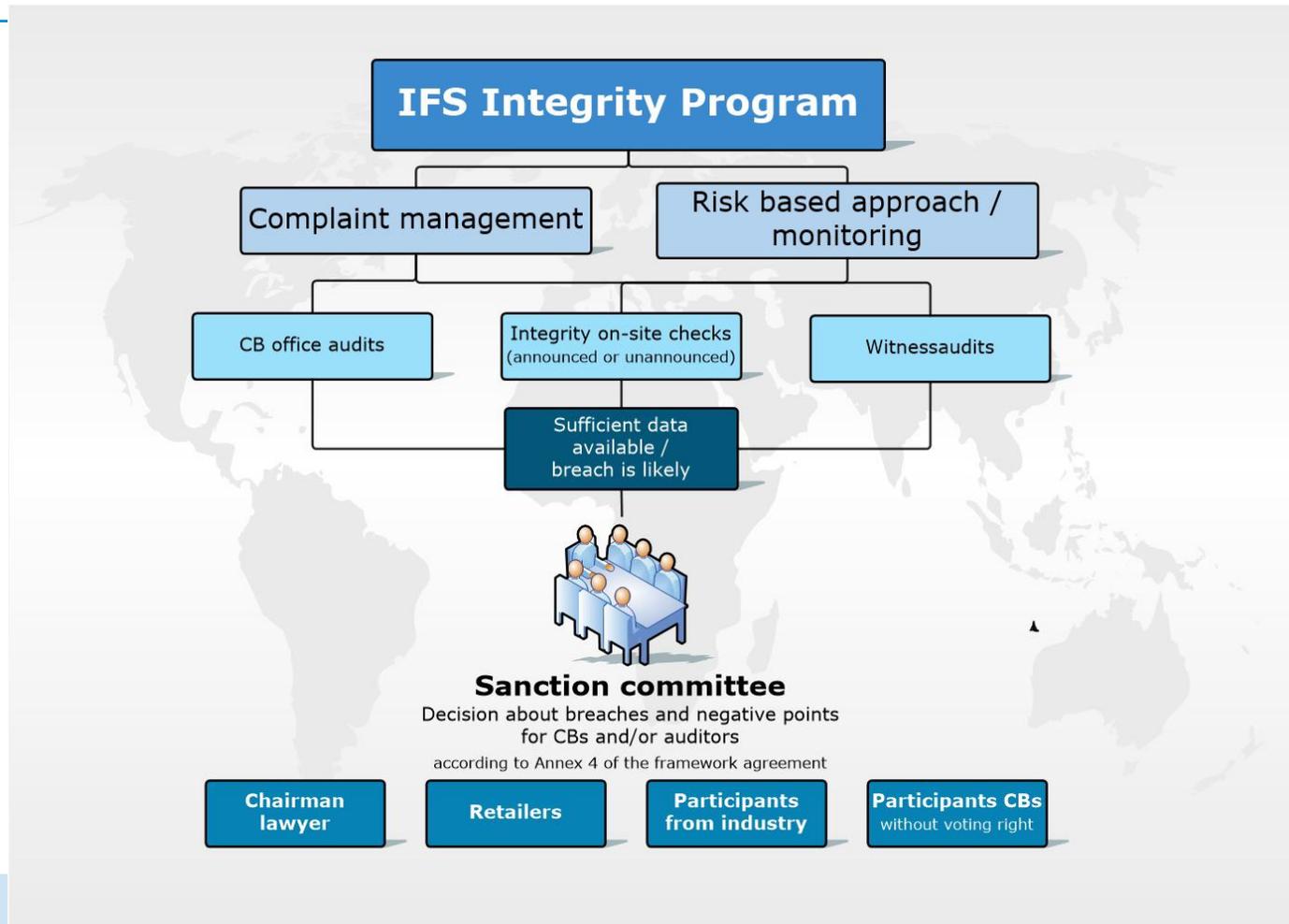


- Realización de la auditoría no anunciada
  - El auditor solicita a la compañía la documentación para preparar la auditoría antes de que empiece el periodo de auditoría (“ventana”).
  - Se puede hacer un plan de auditoría provisional el primer día de auditoría in situ.
  - La auditoría comenzará directamente en el área de producción tras una corta introducción.
  - Si durante la auditoría no anunciada hay líneas que no están en funcionamiento, esas líneas deberán ser auditadas en una auditoría de extensión en el caso que la compañía quiera incluir estos productos en el alcance de la auditoría y/o si la exclusión no es posible). La auditoría de extensión será auditoría anunciada.



# DATOS INTEGRITY PROGRAM

# Chart of IP Program with Annex 4, Version 3



## Gestión de las reclamaciones



	Reclamaciones administrativas	Reclamaciones de calidad
2013	~ 90	48
2014	~ 90	42
2015	~ 50	73
2016	28	64
2017 (01-09)	36	70

2016: 13x reclamaciones de distribuidores para tener en cuenta durante la auditoría

2017 (01-09): 23x reclamaciones de distribuidores para tener en cuenta durante la auditoría

## Integrity on-site audits/Checks

	Número de auditorías IP on-site (incl. IP Witness Audits)	Thereof with Major/ KO
2013	48	12 (25 %)
2014	31	7 (23 %)
2015	46	16 (35 %)
2016	32 25 Checks (CZ)	12 (38 %) 6 (24 %)
2017 (01-09)	31 auditorías on-site incluidas witness audits 58 on-site Checks incl. witness audits	11 (36 %) 20 (35 %)

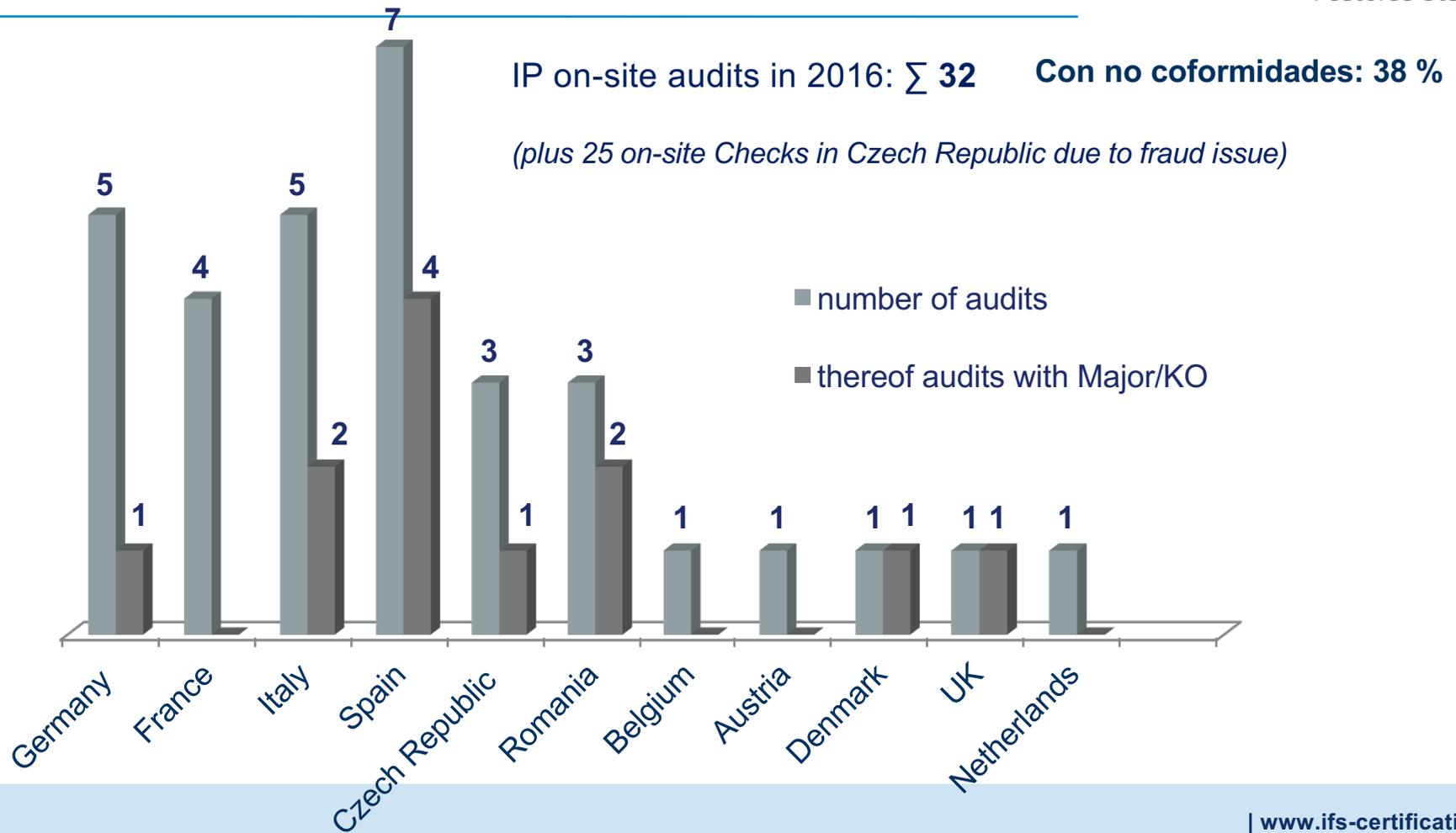
### 2016:

- 1 IP-audit no aceptada por la empresa → suspensión del certificado
- 1 IP-audit: tras la auditoría no anunciada suspensa notificó un incendio → suspensión del certificado

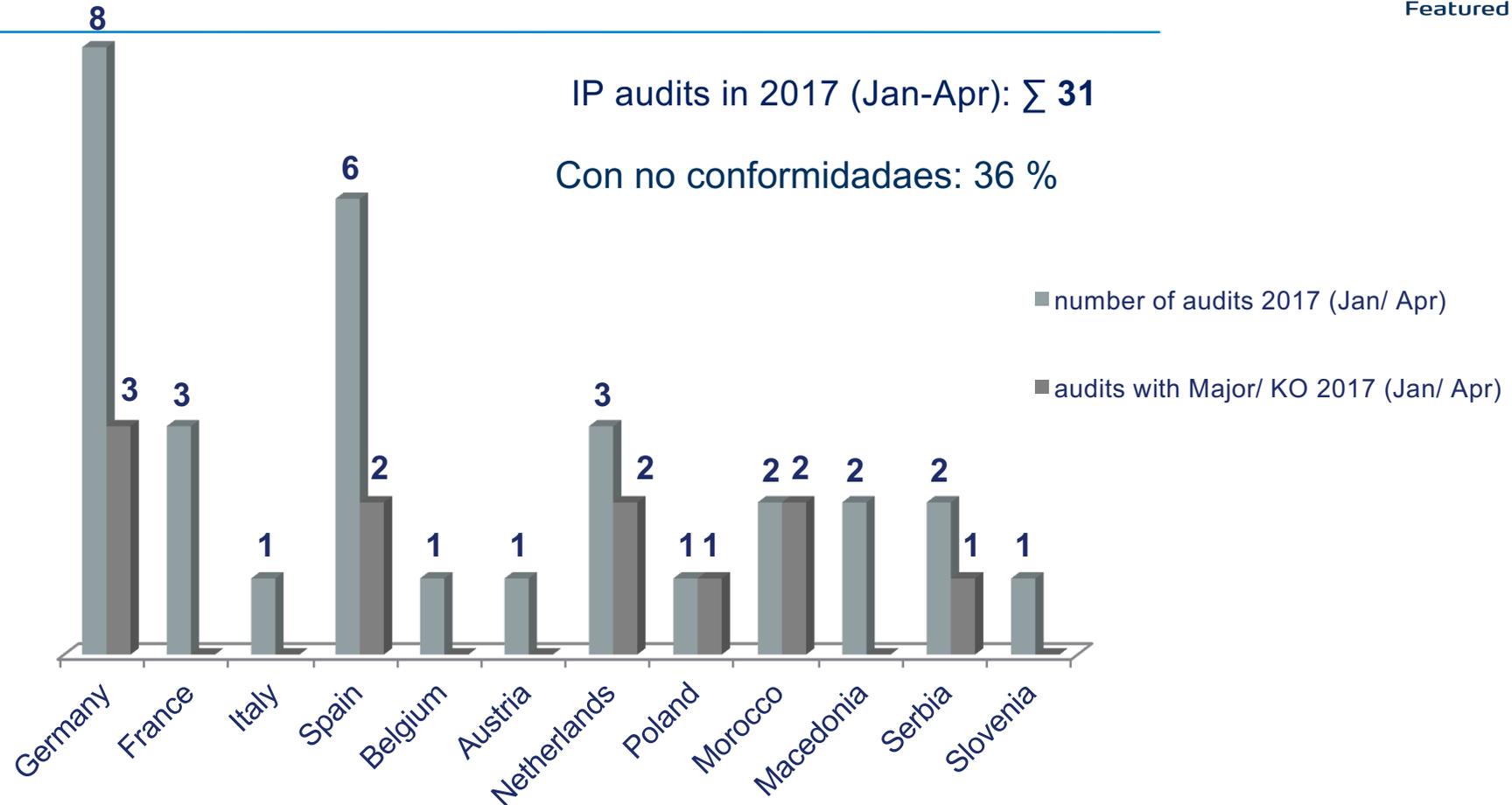
### 2017 (01-09):

- 1 IP-audit no aceptada por la empresa → suspensión del certificado

## Integrity on-site audits

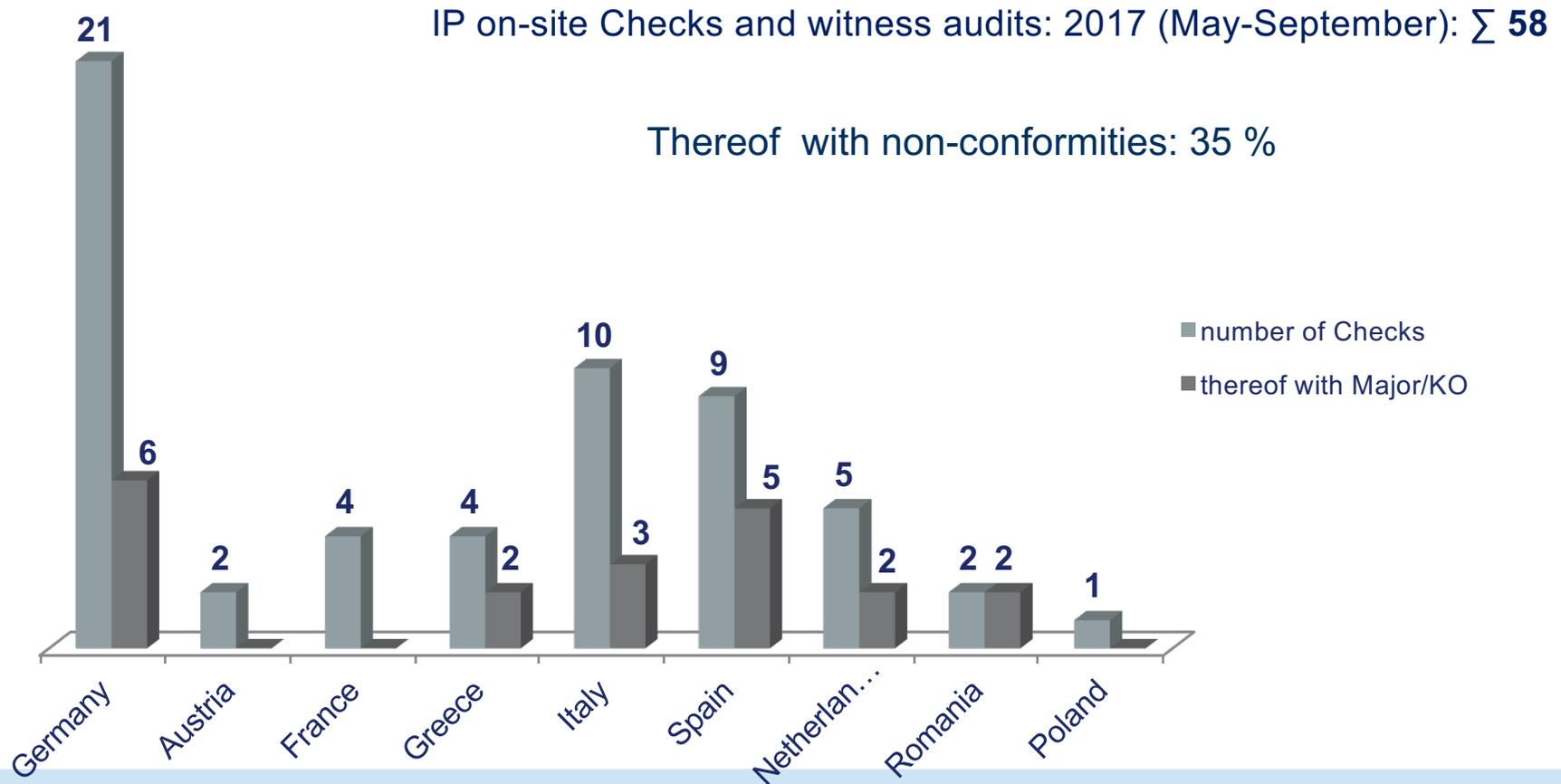


# Integrity on-site audits (and witness audits) until April 2017



# Integrity on-site Checks (and witness audits)

(May-September 2017)



### 2016: Enero-Diciembre

---

#### **26 auditorías en Entidades de Certificación**

Además de 3 tras suspensiones anteriores

Alemania 6, Francia 3, Italia 2, Holanda 2, España 4, Grecia 2, Polonia 3, Dinamarca 1, República Checa 1, UK 2

**Además 5x auditorías en oficinas locales en** Francia/ Grecia/ España/ Turquía/ Italia

→ 11x con penalizaciones de nivel 2.

### 2017: Enero-Setiembre

---

#### **18 auditorías en Entidades de Certificación**

Alemania 7, Francia 2, Italia 3, España 3, Suiza 2, UK 1

2x con penalizaciones de nivel 2.

4 Casos enviados al comité de sanciones → decisión pendiente.

1 caso se enviará al comité de sanciones tras la cumplimentación de las acciones correctoras

Ya hay otras 5 auditorías planificadas:  
Alemania 2, Francia 1, Bélgica 1, Austria 1

## Integrity on-site Checks en empresas certificadas en base al riesgo

Para programar los IP on-site Checks IFS se basa en el riesgo:

Algunos de los aspectos que se tienen en cuenta:

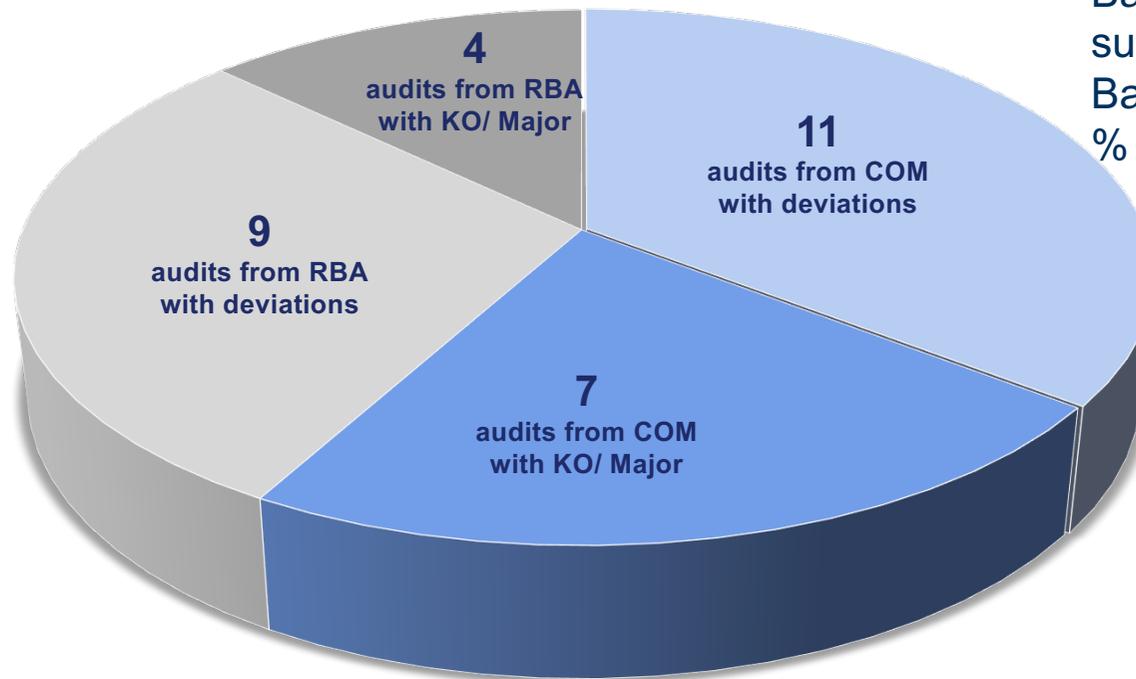
- Reclamaciones recibidas de empresas/EC/ auditores
- RASSF y returadas de producto
- Sucesos que afectan a la seguridad alimentaria
- Resultados de las auditorías en las EC
- Resultados de los anteriores IFS Food checks
- Análisis de los informes cargados en la base de datos:
  - Cambios frecuentes de EC
  - Varios ños con no conformidades mayores o KO
  - Varios años aprobados con un porcentaje bajo
  - Tiempos de auditoría ajustados sin una explicación aparente/convincente



Estas auditorías IP se llevan a cabo para las diferentes normas de IFS.

## Integrity on-site audits / IP witness audits

### Resultados en 2017 (enero- abril)



Basadas en reclamaciones: 39 %  
suspendidas

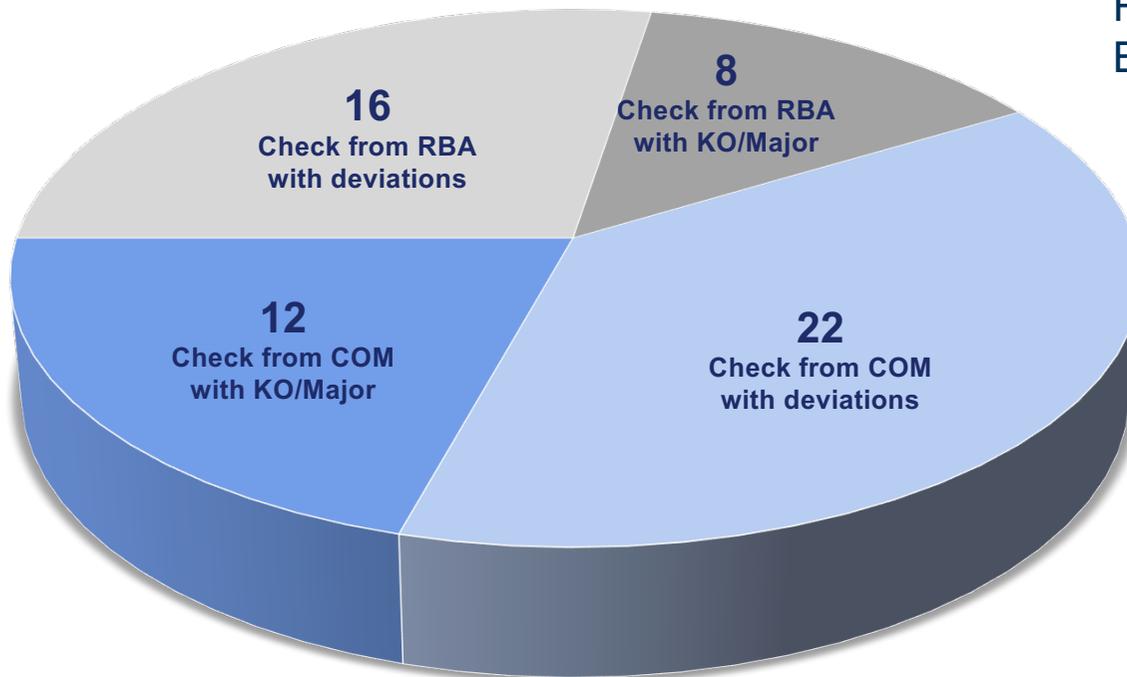
Basadas en el análisis del riesgo: 31  
% suspendidas

COM = reclamación  
RBA = en base al riesgo

# Integrity on-site Checks plus IP witness audits



Evaluación de resultados mayo. setiembre)



Reclamaciones: 35 % suspenso  
Basadas en el riesgo: 33 % suspenso

COM = reclamación  
RBA = en base al riesgo

# Gestión de quejas 2017

## Motivos

*Foreign Body Management Guideline  
in development*



### **Distribuidores alemanes:**

*Principalmente basado en segundas partes de auditoría:*

Faltas en APPCC, higiene, gestión de control de plagas, etiquetado, trazabilidad; **problemas con la gestión de cuerpos extraños**

### **Distribuidores franceses:**

*Principalmente basado en retiradas, control de etiquetado o quejas recibidas:*

No se respetan las especificaciones o contratos, pesaje incorrecto, incorrecto etiquetado, cambio de proveedor pero no comunicado al distribuidor, problemas de alérgenos, faltas en trazabilidad, **problemas en la gestión de cuerpos extraños.**

### **Distribuidores italianos:**

*Principalmente basado en segundas partes de auditoría, retiradas, quejas recibidas, verificación de etiquetado:*

**problemas con cuerpos extraños**, problemas de alérgenos, cambio de fórmula sin aviso al distribuidor, problemas con la trazabilidad y la vida media de los productos.

### **Distribuidores españoles:**

*Motivado por auditorías a proveedores o quejas recibidas, incumplimiento de especificaciones, errores en el etiquetado de alérgenos, **problemas con cuerpos extraños encontrados en productos.***



# IFS Integrity Program 2017



Principales desviaciones encontradas por auditores IP durante estas visitas. Algunos ejemplos:

❖2.2.3.8.1: Roturas de frascos durante la producción no se registran. = **KO**

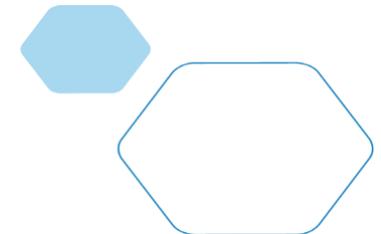
❖4.12.1: En una empresa produciendo y embotellando zumos, el peligro relacionado con una posible contaminación con cuerpos extraños, no estaba bajo control en varias líneas. Esto era debido a unas instalaciones en mal estado, además no había control de rotura de cristales y plásticos duros que se encontraban cerca de producto abierto. = **KO**

❖4.18.1: Durante un test de trazabilidad para sirope de cereza, los documentos no recogían los números de lotes, o fechas de entrega para un ingrediente (E-163), así como tampoco los registros utilizados en la producción de botellas PET y sus respectivos tapones. = **KO**

4.13.1: En una panificadora industrial, el plan de control de plagas no recogía las acciones de vigilancia de típicas plagas de la harina como Lepidoptera y Coleoptera. Durante la auditoría IP, el estado de la limpieza de los silos no era la apropiada (residuos de harina encontrados en el sulelo) Restos de Trilobiums se encontraron en los cubos de basura. Se encontró un trilobium muerto dentro de una galleta. = **Major**

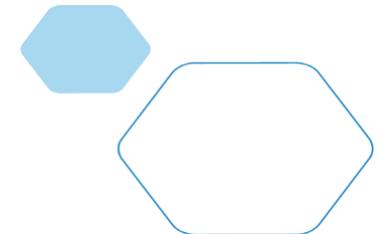
## IFS Y AUTORIDADES SANITARIAS

- Desde enero del 2017 la base de datos de IFS ha incluido un área más de acceso, la cual está dedicada a las autoridades de todo el mundo. Tras comprobar la información de registro, todas las autoridades pueden tener acceso a la base de datos. IFS decidió abrir su base de datos a las autoridades con el fin de dar a todas las empresas certificadas por IFS la oportunidad de beneficiarse de una mejor clasificación en el análisis de riesgo por parte de las autoridades que consideren a IFS en su evaluación.



## IFS Y AUTORIDADES SANITARIAS

- En el proceso de seguimiento a las compañías del sector alimentario de los Países Bajos, NWVA además de valorar factores de riesgo, tiene en consideración si una compañía está o no certificada bajo alguno de los esquemas/estándares de calidad. La participación en uno de estos esquemas/estándares de calidad puede afectar positivamente a la imagen de la empresa tanto como en la frecuencia de las inspecciones de alimentos, dado que en los Países Bajos las inspecciones por parte de las autoridades son pagadas están sometidas a unas tasas que debe pagar la empresa inspeccionada.



## IFS Y AUTORIDADES SANITARIAS

Tras la activación, cada autoridad puede añadir la empresa a su lista de favoritos. El procedimiento es el mismo que el de los distribuidores. Estar en la lista de favoritos de una autoridad significa que recibirá una notificación cuando haya los siguientes cambios en su perfil:

3 meses antes de que expire su certificado actual

en caso que su actual certificado expire, y no se cargue una nueva auditoría

una nueva auditoría se cargue

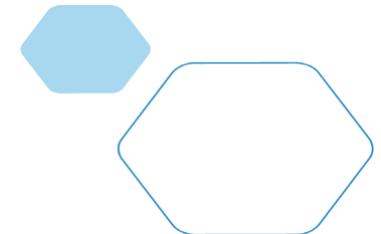
su certificado esté bloqueado

en caso que la información sobre la auditoría fuera editada

una nueva fecha para auditoría es fijada, editada o eliminada

cambie de entidad de certificación

se registra para una auditoría sin anunciar



## **Beneficios Generales**

---

Además, tiene la opción de dar acceso a las autoridades a su informe de auditoría y al plan de acciones correctivas.

Puede elegir entre dos posibilidades:

- Las autoridades solo pueden ver el resultado de las auditorías
- Las autoridades obtienen acceso a los resultados, informes y planes de acciones correctivas de
- cada auditoría
- Permitir a las autoridades comparar los informes actuales de auditoría y planes de acción de corrección con los anteriores. Esto permite a las autoridades evaluar adecuadamente el desarrollo de su empresa.

**Preguntas**

**Gracias por su atención**