



norma española

Enero 2005

TÍTULO	<p>Directrices para la aplicación de la Norma ISO 9001:2000 en la industria de alimentos y bebidas</p> <p><i>Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry.</i></p> <p><i>Lignes directices relatives à l'application de l'ISO 9001:2000 aux industries de l'alimentaire et des boissons</i></p>
CORRESPONDENCIA	<p>Esta norma es idéntica a la Norma Internacional ISO 15161:2001.</p>
OBSERVACIONES	<p>Esta norma fue sometida a información pública con el código PNE 34607.</p>
ANTECEDENTES	<p>Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34 <i>Productos Alimentarios</i> cuya Secretaría desempeña FIAB.</p>

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-ISO 15161



ÍNDICE

	Página
PRÓLOGO	4
PRÓLOGO DE LA VERSIÓN EN ESPAÑOL	5
INTRODUCCIÓN.....	6
1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	9
2 NORMAS PARA CONSULTA	9
3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES	9
4 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD.....	11
4.1 Requisitos generales	11
4.2 Requisitos de la documentación	12
5 RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN	14
5.1 Compromiso de la dirección	14
5.2 Enfoque al cliente	15
5.3 Política de la calidad.....	15
5.4 Planificación.....	16
5.5 Responsabilidad, autoridad y comunicación.....	16
5.6 Revisión por la dirección	17
6 GESTIÓN DE LOS RECURSOS.....	18
6.1 Provisión de recursos	18
6.2 Recursos humanos.....	19
6.3 Infraestructura	20
6.4 Ambiente de trabajo.....	20
7 REALIZACIÓN DEL PRODUCTO	21
7.1 Planificación de la realización del producto.....	21
7.2 Procesos relacionados con el cliente.....	22
7.3 Diseño y desarrollo	24
7.4 Compras	28
7.5 Producción y prestación del servicio.....	29
7.6 Control de los dispositivos de seguimiento y de medición.....	32
8 MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA.....	33
8.1 Generalidades	33
8.2 Seguimiento y medición	34
8.3 Control del producto no conforme.....	36
8.4 Análisis de datos	37
8.5 Mejora	38
ANEXO A (Informativo) INTERRELACIÓN ENTRE LOS SISTEMAS DE HACCP Y DE LA NORMA ISO 9001:2000.....	40
BIBLIOGRAFÍA.....	42



1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma internacional proporciona orientación a las organizaciones para la aplicación de los requisitos de la Norma ISO 9001 durante el desarrollo e implementación de un sistema de gestión de la calidad en la industria de alimentos y bebidas.

Esta norma internacional presenta información sobre las posibles interacciones de la serie de Normas ISO 9000 y el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para requisitos de inocuidad alimentaria.

Esta norma internacional no está prevista para fines contractuales, de reglamentación o de certificación.

2 NORMAS PARA CONSULTA

El documento normativo siguiente, contiene disposiciones que, a través de referencias en este texto, constituyen disposiciones de esta norma internacional. Para las referencias fechadas no son aplicables las modificaciones posteriores, o las revisiones, de la publicación citada. No obstante, se recomienda a las partes que basen sus acuerdos en esta norma internacional que investiguen la posibilidad de aplicar la edición más reciente del documento normativo citado a continuación. Los miembros de IEC e ISO mantienen el registro de las normas internacionales vigentes.

ISO 9000:2000 – *Sistemas de gestión de la calidad. Fundamentos y vocabulario.*