

REUNIÓN: REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

PARTICIPANTES: Peter, Mary, John, Frank, Sandra, Mark

LOCAL: HOTEL HACIENDA Y SPA GLOBAL

FECHA Y DURACIÓN: 10 DE ENERO DE 20YY DE 09:00 HASTA LAS 12:00

ITEMS ABORDADOS:

- 1. Resultado de las auditorías internas y externas;**
- 2. Reclamos de los clientes y de parte interesadas;**
- 3. Riesgo en cuanto a la imparcialidad;**
- 4. Acciones correctivas y preventivas;**
- 5. Seguimiento de las reuniones anteriores;**
- 6. Cambios de las metas planeadas;**
- 7. Cambios que pueden afectar el sistema de gestión**

ACTA DE LA REUNIÓN

1. Resultado de las auditorías internas y externas

Auditoría Externa está agendada. Será hecha la Auditoría de Certificación durante este año. Está preliminarmente planteada para 01/06/20YY.

Auditoría Interna para 20YY está programada y el programa de 20XX fue realizado con éxito. Los auditores internos fueron John Souza y Mary Rodriguez.

2. Reclamos de clientes y de partes interesadas

No fueron registradas reclamos de clientes o de partes interesadas.

3. Riesgo cuanto a la imparcialidad

Confidencialidad y imparcialidad fueron evaluadas y no hay evidencias de quiebre.

4. Acciones correctivas y preventivas

Durante las auditorias de 20XX se registraron 06 no conformidades y 04 observaciones, como se indica a continuación. Se tomaron medidas correctivas para las no conformidades y se realizarán mejoras para las observaciones.

NC 01 - Artículos de limpieza adquiridos de proveedor A. Silva Ltd., no está en la lista de proveedores aprobados

NC 02 - No se encuentra la orden de compra relativo a la compra de alimentos para caballos, realizada en 20/11/20VV

NC 03 - El personal de ventas no sabe la Política de Gestión

NC 04 - El sector de basura del restaurante tenía fugas de líquidos para el medio ambiente

NC 05 – No se utilizan los equipos de protección individual establecidos para la cocina.

NC 06 – El control de temperatura para carnes no está funcionando

OBS 01 - Almacén es desorganizado y con fugas cuando ocurre lluvia

OBS 02 - Reunión de análisis crítico está documentado con deficiencia, porque no registra la salida del análisis crítico, centrándose sólo en los registros de la entrada del análisis.

OBS 03 – La limpieza de las instalaciones de mantenimiento no está buena. Hay aceite en el piso.

OBS 04 – Los equipos de protección personal para uso en electricidad son viejos.

5. Seguimiento de las reuniones anteriores

No existen cuestiones pendientes de reuniones anteriores. Esta es la primera reunión de análisis crítico por la Dirección

6. Cambios en las metas planeadas

Las metas de 20XX fueran integralmente cumplidas. No existieran cambios en las metas planeadas. Los objetivos fueran cumplidos.

7. Cambios que pueden afectar el sistema de gestión

No existieran cambios significativos que pudieran afectar el sistema de gestión.