

PrimusGFS - Lista de Comprobación - v 2.1-2c

- Este módulo no será aplicable para operaciones de campo, para actividades llevadas a cabo únicamente en el área de cultivo a nivel de rancho.
 - Este módulo siempre será aplicable a operaciones de instalaciones.

Este Módulo deberá ser completado para cada una de las operaciones de instalaciones dentro del alcance de la solicitud realizada por la organización.

Módulo 3 - HACCP (Secciones 3.01 a 3.03)

Requisitos del Sistema HACCP

Sección	P#	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Pasos preliminares	3.01.01	¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en las operaciones, con un líder asignado y si aplica, para el desarrollo, implementación y mantenimiento continuo del sistema HACCP?	10	
Pasos preliminares	3.01.02	¿Se tiene evidencia documentada que muestre que los miembros del equipo HACCP han sido entrenados en los principios HACCP?	10	
Pasos preliminares	3.01.03	¿Hay una descripción de los productos producidos?	10	
Pasos preliminares	3.01.04	¿Hay un diagrama de flujo del proceso(s) con suficiente detalle que describa de manera completa los pasos de manipuleo/proceso y ha sido verificado este diagrama(s)?	15	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.01	¿Se ha realizado un análisis documentado de peligros/riesgos para el proceso, que muestre los diferentes tipos de peligros/riesgos, posibilidad de ocurrencia y su severidad asociada? UNA PUNTUACIÓN DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA	15	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.02	¿Se han desarrollado PPC? Si la respuesta es "SI", continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es "NO", el resto del Módulo 3 HACCP no aplica. Si el auditor detecta que uno o más PCC han sido omitidos, entonces el auditor deberá marcar la deficiencia bajo la pregunta 3.02.01. Si el auditor considera que se han agregado PCC que debieran ser omitidos, entonces deberá hacer mención en la pregunta 3.02.03.	0	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.03	¿Se han tomado decisiones sobre PCC en base a justificaciones documentadas y donde existan PCC se han desarrollado de tal manera que se controlen los peligros identificados en el paso de análisis de riesgo?	15	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.04	¿Se han establecido los límites críticos de control de los PCC con el soporte de fuentes de información relevantes o con un documento de validación?	15	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.05	¿Se han determinado los requerimientos de monitoreo y frecuencias para cada PCC?	15	

Módulo 3 - HACCP (Secciones 3.01 a 3.03)

Requisitos del Sistema HACCP

Sección	P#	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.06	¿Se han asignado responsabilidades específicas para el monitoreo, registro y manejo de acciones correctivas de cada PCC?	10	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.07	¿Se han creado Procedimientos de Operación Estándar (POE's) para los procesos de monitoreo de PCC que incluyan una descripción sobre como realizar las actividades de monitoreo?	5	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.08	¿Se han establecido procedimientos de Acciones Correctivas para los PCC, incluyendo un plan de acción detallado a seguir por los operadores si no se cumplen los límites y planes con el fin de llevar el proceso de nuevo bajo control?	15	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.09	¿Se han desarrollado formatos de registro para el monitoreo de los PCC?	15	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.10	¿Se han desarrollado planes de verificación y calendarios para cada PCC?	10	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.11	¿Hay cambios en el proceso, equipo, ingredientes, etc. que ocasionen revisiones de los sistemas HACCP, incluyendo análisis de riesgo, decisiones y registro de PCC, y entrenamiento de personal?	10	
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.12	¿Cuenta la instalación con evidencia de registros de entrenamiento en HACCP para todos los trabajadores de la planta, incluyendo entrenamiento para los operadores de los PCC?	10	
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.01	¿Están en su lugar los documentos del plan HACCP para realizar un monitoreo de los PCC en tiempo real?	15	
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.02	¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo de cada PCC en cumplimiento con el plan establecido?	15	
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.03	¿Los operadores de PCC entienden los principios básicos de HACCP y su rol en el monitoreo de los PCC? (Entreviste a los empleados para verificar)	10	
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.04	¿Son firmados los registros de monitoreo de los PCC (o se ponen iniciales) por el (los) operador(es) que realizan las verificaciones de los puntos críticos de control?	15	
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.05	¿Se detallan por escrito las acciones correctivas cuando ocurre una falla a un PCC?	15	
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.06	¿Los registros de PCC se revisan y firman diariamente por el supervisor de control de calidad y/o la gerencia?	10	
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.07	¿Se realiza otra verificación de los PCC (aparte de la verificación diaria de registros) de acuerdo al Plan HACCP?	10	