

primus **GFS**

2019

Un esquema de auditoría reconocida mundialmente para la inocuidad alimentaria por la Iniciativa Global para la Inocuidad Alimentaria (GFSI)

LISTA DE COMPROBACIÓN

PrimusGFS v3.1

MODULO 6

HACCP

Requisitos del Sistema HACCP



POWERED



CONNECTED



SMART



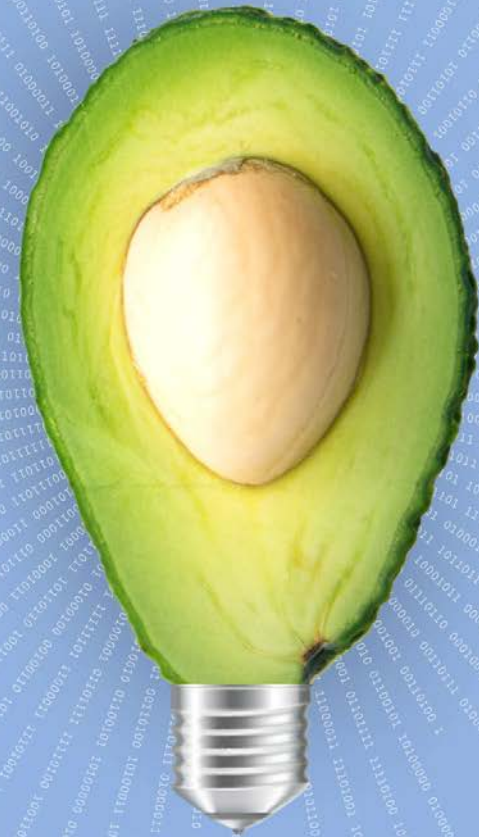
SUPPORTED



GLOBAL



RECOGNIZED



primusgfs.com | azzule.com



Powered by Azzule Systems



PrimusGFS v3.1

Lista de Comprobación

Módulo 6: HACCP

Requisitos del Sistema HACCP

(Secciones 6.01 a 6.03)

Los auditados tienen la opción de presentar HACCP y Sistemas de Control Preventivo combinados, pero los auditores deben informar/puntuar por separado.

Este módulo siempre será aplicable a todas las operaciones de instalación.

CONTACTO:

No dude en ponerse en contacto con nosotros por correo electrónico en **PrimusGFS@azzule.com** o por teléfono si tiene alguna pregunta o inquietud.

Santa Maria, California | United States of America | **+1-805-862-4219**

Culiacán, Sinaloa | Mexico | **+52-667-716-5037**

Viña del Mar | Chile | **+56-32-332-5045**

primusgfs.com | azzule.com

| PASOS PRELIMINARES | | | |
|---------------------------|---|----------------|-------------------------|
| Número | Pregunta | Puntos Totales | Comentarios del Auditor |
| 6.01.01 | ¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en la operación, con un líder asignado, si corresponde, para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento continuo del sistema HACCP? | 10 | |
| 6.01.02 | ¿Existe evidencia documentada de que los miembros del equipo de HACCP han sido entrenados en los principios de HACCP? | 15 | |
| 6.01.03 | ¿Existe una descripción del producto para los productos producidos? | 10 | |
| 6.01.04 | ¿Se han diagramado los procesos con suficiente detalle para describir completamente el proceso o los pasos de manejo/procesamiento del producto? | 10 | |
| 6.01.05 | ¿Existe evidencia documentada de que los diagramas de flujo se hayan verificado en el sitio? | 10 | |
| DESARROLLO DEL PLAN HACCP | | | |
| Número | Pregunta | Puntos Totales | Comentarios del Auditor |
| 6.02.01 | ¿Se ha realizado un análisis de peligros documentado para los procesos, que muestra los distintos tipos de peligros, su probabilidad de ocurrencia, su gravedad asociada y sus medidas de control? UNA PUNTUACIÓN DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA | 15 | |
| 6.02.02 | ¿Se han tomado decisiones de PCC con justificación documentada y donde los PCC se implementan en un paso de procesamiento específico, han sido desarrollados para controlar el(los) peligro(s) identificado(s)? | 15 | |

| | | | |
|---------|---|----|--|
| 6.02.03 | ¿Se han identificado los pasos de procesamiento del punto de control crítico (PCC) que eliminan o reducen los riesgos de inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable? Reunión de información. Si la respuesta es SÍ, continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es NO, el resto del "Módulo 6 HACCP" no es aplicable. | 0 | |
| 6.02.04 | ¿Se han establecido los límites de control crítico CCP y están respaldados por documentación de validación relevante? | 15 | |
| 6.02.05 | ¿Se han determinado y documentado los requisitos y frecuencias de monitoreo para los PCC? | 15 | |
| 6.02.06 | ¿Se han asignado responsabilidades específicas para la implementación de monitoreo, registro y acción correctiva de cada PCC? | 10 | |
| 6.02.07 | ¿Se han creado procedimientos operativos estándar (POE) para el/los proceso(s) de monitoreo de los PCC, que incluirían cómo llevar a cabo las actividades de monitoreo? | 5 | |
| 6.02.08 | ¿Se han establecido procedimientos de acción correctiva para los PCC, incluido un plan de acción detallado para que los operadores lo sigan si no se cumplen el/los límite(s) de control críticos de un PCC (pérdida de control/desviación) y planea ajustar el proceso nuevamente al control? | 15 | |
| 6.02.09 | ¿Se han desarrollado plantillas de registro (formularios de registro) para monitorear los PCC? | 15 | |
| 6.02.10 | ¿Se han desarrollado planes y cronogramas de verificación para cada PCC? | 10 | |
| 6.02.11 | ¿Se verifica el sistema HACCP cuando se realizan cambios operativos y al menos una vez cada 12 meses? | 10 | |

| 6.02.12 | ¿Existe evidencia documentada de que todos los trabajadores de la planta hayan asistido a una capacitación de HACCP, incluida la capacitación de los operadores de PCC? | 10 | |
|---------------------------------------|--|----------------|-------------------------|
| EJECUCIÓN DEL PLAN HACCP EN LA PLANTA | | | |
| Número | Pregunta | Puntos Totales | Comentarios del Auditor |
| 6.03.01 | ¿Todos los documentos anotados en el Plan HACCP reflejan con exactitud los requisitos del plan para los PCC? | 15 | |
| 6.03.02 | ¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo del PCC en cumplimiento con el Plan HACCP y los POE's de los PCC? | 15 | |
| 6.03.03 | ¿Los operadores de PCC comprenden los principios básicos de HACCP y su papel en el monitoreo de los PCC? | 10 | |
| 6.03.04 | ¿Los registros de monitoreo de PCC están firmados (o con las iniciales) por los operadores que están llevando a cabo y registrando el chequeo de los PCC? | 15 | |
| 6.03.05 | ¿Existe un registro de desviación que detalle acciones correctivas documentadas cuando ocurre una desviación/ pérdida de control de un PCC (se excede un límite de control crítico)? | 15 | |
| 6.03.06 | ¿Los registros del PCC son revisados y firmados por el supervisor y/o la gerencia de control de calidad (segundo signatario)? | 10 | |

Cuando existan leyes, directrices específicas de productos básicos y/o recomendaciones de buenas prácticas y se deriven de una fuente acreditada, se deberán utilizar estas prácticas y parámetros. Los usuarios de auditoría deberían permitir un grado de asociación de riesgo si no se han documentado las leyes, directrices, buenas prácticas, etc.