

primus **GFS**

2018

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

LISTA DE COMPROBACIÓN

PrimusGFS v3.0

MODULO 6

HACCP

Requisitos del Sistema HACCP



POWERED



CONNECTED



SMART



SUPPORTED



GLOBAL



RECOGNIZED



primusgfs.com | azzule.com



Powered by Azzule Systems



PrimusGFS v3.0

Lista de Comprobación

MODULO 6: HACCP

(Secciones 6.01 to 6.03)

REQUISITOS DEL SISTEMA HACCP

Este módulo no será aplicable a las operaciones de campo.

Los auditados tienen la opción de presentar HACCP combinado y sistemas de control preventivo, pero los auditores deben informar/puntuar por separado.

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

Este Módulo debe completarse para cada una de las operaciones de la instalación en el alcance de la aplicación..

Powered by Azzule Systems

Traducción al español. La versión original de los documentos normativos es en inglés.

| PASOS PRELIMINARES | | | |
|--------------------|--|----------------|--------------|
| Pregunta # | Pregunta | Puntos Totales | Expectativas |
| 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 | | | |
|---------------------------|---|----------------|--------------|
| Pregunta # | Pregunta | Puntos Totales | Expectativas |
| 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? PUNTUACIÓN CERO (NO-CUMPLIMIENTO) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA 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 | |

| DESARROLLO DEL PLAN HACCP (CONTINUANDO) | | | |
|---|--|----------------|--------------|
| Pregunta # | Pregunta | Puntos Totales | Expectativas |
| 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 | |

| DESARROLLO DEL PLAN HACCP (CONTINUANDO) | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| Pregunta # | Pregunta | Puntos Totales | Expectativas |
| 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 | | | |
|---------------------------------------|---|----|--|
| 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 | |

| EJECUCIÓN DEL PLAN HACCP EN LA PLANTA (CONTINUANDO) | | | |
|---|---|----------------|--------------|
| Pregunta # | Pregunta | Puntos Totales | Expectativas |
| 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 | |