

# 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](http://primusgfs.com) | [azzule.com](http://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? <b>PUNTUACIÓN CERO (NO-CUMPLIMIENTO) Y CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</b> | 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 <b>implementación</b> 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 <b>han establecido</b> 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 <b>control críticos de un PCC (pérdida de control/desviación)</b> 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             |              |