

Guías de Auditoría PrimusGFS HACCP (Módulo 6)

Usadas en conjunto con la auditoría PrimusGFS v3.0

PrimusGFS (propiedad de Azzule Systems, LLC)
3030 Industrial Parkway
Santa Maria, CA 93455

Índice

| | |
|---------------------------------------|----|
| Ejecución de Auditoría | 3 |
| Puntuación de la Auditoría | 4 |
| Falla Automática | 5 |
| Documentación Requerida | 5 |
| Módulo 6 HACCP | 8 |
| Pasos Preliminares | 8 |
| Desarrollo del Plan HACCP | 10 |
| Ejecución del Plan HACCP en la Planta | 16 |

Este documento sirve como una guía solamente y de ninguna manera reemplaza cualquier Ley o Guía Reguladora. PrimusGFS (el Esquema), propiedad de Azzule Systems LLC no acepta ninguna responsabilidad por el contenido de este documento, ni por la aplicación que le dé cualquier individuo. Este documento es propiedad de Azzule Systems LLC y como tal no debe copiarse total o parcialmente para cualquier otro uso. Este documento no puede ser copiado por o para ninguna persona y bajo ninguna circunstancia sin el permiso expreso de Azzule Systems.

Estas guías ayudan a interpretar/apoyar los principios, requisitos y expectativas de PrimusGFS v3.0 de los Módulos 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 de acuerdo al contenido de los Documentos Normativos del Esquema. Estas guías no son exhaustivas ni exclusivas y detallan únicamente requerimientos mínimos por medio de afirmaciones relacionadas con las preguntas de auditoría y sus expectativas. Habrá variaciones en su aplicabilidad a una operación, dependiendo de los procesos y los productos involucrados. Los auditores y auditados deben interpretar las preguntas y los criterios de cumplimiento en diferentes situaciones, manteniendo como interés principal la inocuidad y la minimización del riesgo.

Las prácticas de la operación, sus políticas y procedimientos deberán ser pertinentes a la situación en el momento y ser capaces de enfrentar cualquier desafío por algún auditor u otra parte interesada pertinente (incluyendo instituciones que hacen cumplir la ley). Donde existan leyes, lineamientos específicos para ciertos productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y que sean derivados de fuentes confiables, estas prácticas y parámetros deberán ser seguidos si presentan un nivel superior de conformidad con los incluidos en el esquema de las auditorías.

Las ligas a sitios de Internet mostradas en este documento están para facilitar y proporcionar asistencia a manera de ejemplo (los listados de las ligas no son exhaustivos). Estas ligas no son señal de endoso por parte de Azzule. Además Azzule Systems no acepta ninguna responsabilidad por el contenido de estas ligas.

Por favor, esté consciente de que existe información adicional en el sitio de Internet de PrimusGFS incluyendo los formatos de las listas de verificación. El sitio de internet PrimusGFS también tiene acceso a las Regulaciones Generales oficiales PrimusGFS que explican los sistemas generales de puntuación y otros detalles del esquema.

Lo presentado a continuación es un extracto modificado de las Regulaciones Generales PrimusGFS v3.0. Es provisto aquí como una introducción a las notas de auditorías. Para el texto completo y actual por favor consultar la versión más reciente de las Regulaciones Generales PrimusGFS en la liga <http://www.primusgfs.com/documents.aspx>.

Ejecución de Auditoría

La auditoría se debe realizar con la versión más actual de los documentos normativos PrimusGFS. El Estándar PrimusGFS se divide en **siete** Módulos:

- Módulo 1 - Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria
- **Módulo 2 - Granja**
- **Módulo 3 - Invernadero**
- **Módulo 4 - Cuadrilla de cosecha**
- **Módulo 5 - BPM**
- **Módulo 6 - HACCP**
- **Módulo 7 - Controles Preventivos**

Cada Módulo está dividido en secciones relacionadas con el Módulo específico y cada sección incluye preguntas que detallan los requisitos para cada sección específica.

Sistema de Puntuación

Para **todos los módulos**, la cantidad de deficiencias y los riesgos asociados tienen que ser considerados para asignar la severidad del hallazgo, lo cual puede ser una Deficiencia Menor, Mayor y No Cumplimiento. Donde no se hayan encontrado deficiencias, se otorga el Cumplimiento Total. Las posibles respuestas a las preguntas en cada Módulo se listan en la siguiente tabla:

| Sistema de Puntuación para Preguntas | | | | |
|---|---|-----------|----------|----------|
| Posible Respuesta | Posible Puntuación para la Pregunta | | | |
| Cumplimiento Total | 15 puntos | 10 puntos | 5 puntos | 3 puntos |
| Deficiencia Menor | 10 puntos | 7 puntos | 3 puntos | 2 puntos |
| Deficiencia Mayor | 5 puntos | 3 puntos | 1 puntos | 1 puntos |
| No Cumplimiento | 0 puntos | 0 puntos | 0 puntos | 0 puntos |
| No Aplica | 0 puntos | 0 puntos | 0 puntos | 0 puntos |

Los requisitos detallados de cumplimiento se señalan para cada pregunta a lo largo de este documento, pero algunas declaraciones generales se describen a continuación. Estas declaraciones son reemplazadas por los criterios específicos de cumplimiento de preguntas y los usuarios deben tener en cuenta que algunas preguntas no siguen las siguientes declaraciones generales (por ejemplo, preguntas de falla automáticas).

| Cumplimiento de las Preguntas | |
|--------------------------------------|---|
| Respuesta | Criterios Utilizados |
| Cumplimiento Total | Cumplir con la pregunta y/o cumplir completamente con la expectativa de cumplimiento. |
| Deficiencia Menor | Tener deficiencias menores en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener uno o elementos aislados de deficiencias no severas (usualmente hasta tres) en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Haber cubierto la mayor parte del criterio de la expectativa de la pregunta, pero no todo. |
| Deficiencia Mayor | Tener deficiencias mayores en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener numerosas deficiencias no severas (usualmente más de tres) en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener una o aisladas deficiencias severas en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Haber cubierto algo de la expectativa de cumplimiento, pero no la mayoría. |
| No Cumplimiento | No haber cumplido con la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. Tener deficiencias sistemáticas (severas o no severas) en la pregunta y/o expectativa de cumplimiento. |
| No Aplica | El requisito descrito en la pregunta no aplica para las operaciones auditadas. Se debe justificar esta situación en los comentarios del auditor. Se debe estar consiente que hay algunas preguntas que no permiten responder No aplica. |

Falla Automática

Existen algunas preguntas que si son evaluadas como deficiencia llevarán a una falla automática y a una puntuación general de 0% del Módulo correspondiente. Al informar el auditor inmediatamente sobre la falla automática, el auditado tiene la opción de que el auditor continúe y termine la auditoría o que sea interrumpida en ese punto (aplicarán todos los cargos).

Circunstancias Especiales para No Otorgar la Certificación

Por favor tenga en cuenta, que bajo circunstancias especiales y al encontrar serios riesgos para la inocuidad **alimentaria**, la decisión de “no certificado” podrá ser atribuida. El auditor deberá notificar al auditado inmediatamente sobre la falla automática durante la auditoría. El auditado tiene la opción de continuar y completar la auditoría o de interrumpirla en ese punto (aplicarán todos los cargos). Hay otras Circunstancias Especiales que no son de naturaleza técnica, ejemplos de éstas incluyen detección de actividades ilegales deliberadas como etiquetado incorrecto deliberado, descubrimiento de registros falsificados, intento de soborno a un auditor/oficial de un OC, comportamiento amenazante hacia un auditor/oficial del OC, etc. **Por favor dirigirse al apartado de Regulaciones Generales para más detalles.**

Terminación de la Auditoría

Una vez que una auditoría ha iniciado, si el auditado solicita detener la auditoría por cualquier motivo, el auditor deberá completar el reporte con las preguntas que pudo verificar. Las auditorías PrimusGFS no pueden convertirse en auditorías pre-evaluadoras una vez que ha iniciado la auditoría. Si una auditoría es terminada antes de manera temprana, entonces las preguntas que el auditor no pudo verificar, serán marcadas como **No Cumplimiento** y recibirán una puntuación de cero. Para las preguntas que no pudieron ser verificadas el auditor indicará que la auditoría fue terminada a petición del auditado antes de que pudiera verificar si se cumplía o no el criterio para dichas preguntas. Se creará un reporte en la base de datos y se aplicarán todos los cargos.

Documentación Requerida

Sistemas de Inocuidad **Alimentaria** de la Organización:

Cuando una Organización y sus Operaciones asociadas están siendo auditadas el auditor revisará los sistemas (POEs, políticas, etc.) y la implementación de estos sistemas **a lo largo de la inspección visual**

Mientras que usualmente los auditados frecuentemente crean e implementan sus propios sistemas, también puede usar sistemas que han sido creados por otras entidades, por ejemplo, el gerente técnico de sus clientes, sus consultores etc. o una combinación de recursos. **La Organización puede crear sus propios POEs, o** en otras instancias puede utilizar POEs proporcionados por otras entidades. Siempre y cuando los sistemas cumplan con los requerimientos de las preguntas y expectativas PrimusGFS y estos sistemas estén siendo implementados de manera apropiada, el auditado deberá recibir puntuación completa. El auditado es responsable de asegurar que los sistemas que utilizan sean revisados, conservados y actualizados. Si el auditor detecta cualquier inconsistencia, resultará en una deficiencia.

Nuevos Auditados **PrimusGFS**/Auditados **PrimusGFS** por Primera Vez.

- **En operaciones que operan por más de tres meses consecutivos en el año** – el auditado deberá tener como mínimo tres meses de documentación (por ejemplo, registros de monitoreo, entrenamientos, registro de reuniones, etc) disponible para revisión. Si las instalaciones auditadas tienen menos de tres meses en la mayoría de la documentación disponible para revisión se recomienda una auditoría de **previa a la evaluación**. Si el auditado tiene menos de tres meses de documentación disponible para revisión y decide llevar a cabo la auditoría programada de forma regular **deberá tener conocimiento de que no recibirá un cumplimiento total en las preguntas**

relacionadas con monitoreo y la deficiencia será obtenida en base a la cantidad de documentación disponible.

- **En operaciones de temporada corta que operan por menos de tres meses consecutivos durante el año** – el auditado deberá tener por lo menos tres meses de documentación (ej. registros de monitoreo, capacitación, reuniones, etc) disponible para revisión (ésta puede incluir documentación de la temporada pasada). En operaciones en las que no se tengan disponibles registros de tres meses (**por ejemplo, están en operación por un mes al año**) el auditado deberá tener disponible por lo menos los registros de la temporada pasada para revisión. Si el auditado tiene menos de tres meses de documentación disponible para revisión y decide llevar a cabo la auditoría programada de forma regular **deberá tener conocimiento de que no recibirá un total cumplimiento en las preguntas relacionadas con monitoreo y la deficiencia será obtenida en base a la cantidad de documentación disponible.**

Auditados con PrimusGFS ya existentes.

- **En operaciones que operan más de tres meses consecutivos durante el año** – el auditado deberá tener disponible la documentación desde la última auditoría.
- **En operaciones de temporada corta que operan menos de tres meses consecutivos durante el año.** – el auditado deberá tener por lo menos tres meses de documentación y la documentación por lo menos de la última auditoría (la cual incluye la temporada pasada). En caso de que no se cuente con tres meses de documentación disponible (por ejemplo, **están en operación durante un mes del año**), auditado deberá tener como mínimo los registros de la temporada anterior disponibles para su revisión.

| | Opera < tres meses al año | Opera > tres meses al año |
|-------------------------------------|--|--|
| Nuevo Auditado PrimusGFS | Tres meses de registros (puede incluir los registros de la temporada pasada) | Tres meses de registros (puede incluir los registros de la temporada pasada) |
| Auditado PrimusGFS Existente | Registros al menos desde la última auditoría (o más) para cumplir el requisito mínimo de tres meses consecutivos de registros. | Registros al menos desde la última auditoría. |

Confirmación Visual versus Verbal

La confirmación visual es el método de auditoría por defecto, ya sea en la parte de inspección visual o en la sección de documentación. Se asume que las puntuaciones y comentarios han sido visualmente confirmados, a menos que se indique lo contrario. La confirmación verbal debe ser la excepción a la regla y si se audita de manera correcta ésta debe ser raramente utilizada. Si se acepta confirmación verbal, el auditor debe escribir esto en la sección de comentarios **del reporte para esa** pregunta en específico.

Cómo utilizar las Guías de Asignación de Puntos

Las siguientes secciones de este manual de guías están diseñadas para ayudar a los usuarios a seleccionar la puntuación correcta para cada pregunta, ayudando de esta manera a asegurar una consistencia. Este documento no cubre todas las situaciones y su propósito es que sea una guía a diferencia de una regla. Se espera que los auditores sigan estos lineamientos tanto como sea posible, pero es comprensible que existirán situaciones donde un auditor deberá emplear su criterio. Si un auditor tiene que hacer una llamada para pedir opinión y/o abordar una situación que no esté cubierta

en este manual, entonces el auditor deberá registrar las circunstancias en el reporte de auditoría con justificaciones completas. (El auditor también deberá enviar estos detalles a **su Organismo de certificación y a Azzule Systems, LLC** en una nota por separado, para que esto sea **revisado** y tomado en cuenta para **futuras** versiones del manual).

A fin de ser coherentes con la naturaleza voluntaria de solicitar auditorías de tercería y a fin de no ser un documento legal, los requisitos de las preguntas están escritos como “debe” y pueden ser calificadas de manera negativa. En otras preguntas que emplean el término “idealmente”, éstas no pueden ser calificadas de manera negativa, pero le dan al auditado una oportunidad de mejora.

Las notas en “rojo” son las preguntas y/o criterios de conformidad que han cambiado significativamente desde la última versión. Muchos de los cambios son para mejorar y ser más claros, pero algunos otros son cambios en los requisitos actuales. Favor de leer cuidadosamente para ver si estos cambios impactan su situación en particular.

Módulo 6: HACCP

Pasos Preliminares

6.01.01: ¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en la operación, con un líder asignado, si aplica, para el desarrollo, implementación y mantenimiento continuo del sistema HACCP?

Cumplimiento total (10 puntos): Debe haber formalmente un grupo identificado a cargo del desarrollo y mantenimiento del programa **Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)** junto con sus responsabilidades. Idealmente el grupo deberá estar conformado por individuos de diferentes áreas de la compañía como alta gerencia, gestión de calidad, producción, mantenimiento, sanidad, control de calidad, etc. Se debe considerar incluir recursos externos **por ejemplo**, proveedores, compradores, consultores, asociaciones de marca, universidades, etc. Un miembro del equipo deberá ser designado como coordinador del programa HACCP. Si un consultor externo ha sido designado como el **coordinador del programa HACCP**, **debiere haber evidencia que están presentes en todas las reuniones y participan activamente en el programa. El equipo HACCP debe tener una reunión cada tres meses como mínimo (idealmente una vez al mes)**. Si la compañía es muy pequeña (menos de 20 personas) para tener un equipo HACCP, debe de haber un individuo designado como el coordinador de HACCP. Esa persona será el responsable de la implementación del programa HACCP junto con cualquier cambio o actualización del programa HACCP.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Se ha conformado un equipo, pero carece de representación clave, por ejemplo, de mantenimiento.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- El equipo o persona es designado, pero no se reúne con regularidad para revisar el programa HACCP.
- Una compañía grande, pero solo un individuo ha sido designado para desarrollar el plan HACCP.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- El equipo HACCP o la persona designada para manejar el programa HACCP no ha mantenido el programa actualizado.
- No se cuenta con un equipo HACCP o no se **ha designado un coordinador HACCP**.

6.01.02: ¿Se tiene evidencia documentada que demuestre que los miembros del equipo HACCP han sido entrenados en los principios HACCP?

Cumplimiento total (15 puntos): El **coordinador HACCP** debe tener un certificado de **capacitación** oficial en HACCP de una organización reconocida, institución o instructor, por ejemplo, una certificación de **una capacitación HACCP** acreditado por la "International HACCP Alliance" o equivalente (por ejemplo, cursos provistos por universidades) que provean entrenamiento **oficial, cursado en los últimos 5 años. Capacitación para ser Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI) puede ser aceptado, siempre y cuando sea equivalente al entrenamiento de HACCP Alliance (tiene que cubrir los 7 principios del Codex Alimentarius y los 12 pasos de implementación HACCP)**. La administración y los miembros del equipo HACCP, deben tener capacitaciones completas de HACCP (ya sea internas o externas) impartidas por alguien con experiencia en HACCP y que haya asistido a un curso **acreditado** de International HACCP Alliance o su equivalente. Deberán mantenerse registros de los entrenamientos, así como también los certificados, donde sea relevante.

<http://www.haccpalliance.org/sub/index.html>

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- No todos los integrantes del equipo HACCP han sido capacitados (pero todos los operadores clave y la mayoría de los integrantes del equipo **HACCP** han sido entrenados).
- La alta dirección no ha recibido entrenamiento HACCP.
Eventos únicos/aislados de omisiones o información incorrecta en los registros.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- El coordinador HACCP no ha completado un entrenamiento HACCP certificado.
- Numerosos eventos de omisiones o información incorrecta en los registros.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- **No hay capacitaciones formales para integrantes del equipo HACCP**

6.01.03: ¿Se cuenta con una descripción de los productos producidos?

Cumplimiento total (10 puntos): La descripción del producto(s) debe indicar claramente la intención de su uso por el consumidor, por ejemplo, si necesita lavarse, pelarse, cocinarse previo a su consumo o si está listo para consumirse, etc., y reflejar en la etiqueta del producto (unidad de producto empaçado). Las descripciones del producto deben definir e indicar detalles respecto a si el producto es perecedero o de vida larga y si hay algunos requisitos especiales para su almacenamiento y **cualquier característica importante de inocuidad alimentaria (por ejemplo, pH, actividad del agua.)** Estas descripciones deben definir el riesgo potencial asociado con el producto, materiales utilizados y también a qué tipo de consumidores están dirigidos (público en general, restringido a ciertos sectores, **por ejemplo**, dirigidos a personas que no sufran de cierta alergia, problemas de diabetes, etc.). La descripción del producto puede ser genérica si los productos y procesos son similares. Donde los productos y/o procesos no sean similares, descripciones específicas serán requeridas.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de errores u omisiones en la descripción (es) del producto (s).

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de errores u omisiones en la descripción (es) del producto (s).
- En una operación con múltiples productos/procesos que no son similares, no están disponible descripción de un producto individual, pero la mayoría si lo están.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No existen descripciones de producto.
- Errores sistemáticos de errores u omisiones en las descripciones de producto
- En una operación con múltiples productos/procesos que no son similares, más de una de las descripciones de los productos no están disponibles.

6.01.04: ¿Ha sido verificado el diagrama de flujo del proceso(s) con suficiente detalle que describa de manera completa el proceso o los pasos de manipulación/procesamiento?

Cumplimiento total (10 puntos): **Deben haber diagramas de flujo del proceso para cada plan HACCP.** El diagrama de flujo debe mostrar cada paso del proceso(s) bajo control de las operaciones (**desde la recepción hasta el embarque**), de manera que el análisis de riesgo pueda ser completado apropiadamente. El diagrama de flujo deberá indicar materia prima, ingredientes y materiales usados en todos los pasos de la preparación, todos los equipos usados, pasos de mezclado, de proceso, **re-proceso**, productos regresados y productos destinados para futuro procesamiento, materiales de empaque (cartón y unidades de empaque) y equipo de empaque. **Todos los insumos deben estar incluidos**, como empaque, fuentes de agua (**ej, ciudad** o pozo), hielo, antimicrobianos, etc. Cada paso debe mostrar cualquier tiempo de espera, regímenes de temperatura y etiquetado. Por ejemplo, un paso denominado "embalaje" en una planta de empaque de manzana no es correcto debido a que omite en detallar muchos de los procesos, por ejemplo, los tanques de vaciado, seleccionadoras, pasos de enjuague por recirculación, pasos sencillos de lavado/enjuague, enceradoras (con fungicida), secadoras, empaçado de las cajas y codificación. En operaciones con múltiples productos, pero con procesos similares, puede ser creado un **sólo** diagrama de flujo. Donde haya múltiples productos, pero con diferentes procesos, entonces se requieren diagramas de proceso individuales. **Los diagramas deben mostrar el re-proceso y cuando el producto se desvía para ser usado con otros propósitos. El flujo del proceso puede aumentar en la descripción escrita de los procesos (donde sea útil).**

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de errores u omisiones en el (los) diagrama(s) de proceso.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de errores u omisiones en el (los) diagrama(s) de proceso.
- En una operación con múltiples productos/procesos que no son similares, unos cuantos de los diagramas de proceso no están disponibles, pero la mayoría si lo están

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Errores sistemáticos en el (los) diagrama (s) de flujo.
- No hay diagrama(s) de proceso.
- En una operación con múltiples productos/procesos que no son similares, muchos de los diagramas de proceso no están disponibles,

6.01.05: Se cuenta con evidencia documentada que el diagrama de flujo ha sido verificado en el sitio?

Cumplimiento total (10 puntos): El Diagrama de flujo debe ser verificado en el sitio y debe ser firmado y fechado por el coordinador HACCP para confirmar que refleja el proceso en diferentes momentos y no se omiten pasos. La falta de detalle, la falta de pasos, etc., va a disminuir la efectividad en el proceso de análisis de riesgos. **Cualquier imprecisión en el diagrama de flujo debe puntuarse en 6.01.04**

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Uno de los pasos de diagrama de flujo no ha sido verificado.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Mas de uno de los pasos del diagrama de flujo no a sido verificado.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- El diagrama de flujo no ha sido verificado.

Desarrollo del Plan HACCP

6.02.01: ¿Se ha realizado un análisis documentado de riesgos para el proceso, que muestre los diferentes tipos de riesgos, posibilidad de ocurrencia, su severidad asociada y sus medidas de control? UNA PUNTUACIÓN DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA

Cumplimiento total (15 puntos): Un análisis de riesgos identifica, evalúa los peligros, y determina si las medidas de control están en función para prevenir, eliminar o reducir el riesgo de la **inocuidad** alimentaria a un nivel aceptable. **Debe haberse** llevado a cabo un análisis de riesgos detallado para cada diagrama de proceso y **documentado** a fin de demostrar que se ha llevado a cabo un análisis de riesgo apropiado. Tenga en cuenta que si hay errores en el flujo del proceso es muy probable que también existan errores en el análisis de riesgos. En cada paso del proceso, desde materia prima, recepción y almacenamiento, hasta proceso y empaque, almacenamiento y distribución el análisis de riesgos debe buscar la severidad y posibilidad de todos los riesgos potenciales para la inocuidad alimentaria que puedan razonablemente esperar que sucedan en términos de problemas específicos biológicos, químicos y físicos u otro tipo de problemas, así como las medidas de control para cada uno. Ejemplos de riesgos biológicos incluyen *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *E. coli* Enterohemorrágica (EHEC), *E. coli* productora de la toxina Shiga (STEC), *Cryptosporidium parvum*, *Cyclospora cayentanensis*; riesgos químicos incluyen micotoxinas, residuos de pesticidas, químicos de sanitización, lubricantes, alérgenos; peligros físicos incluyen piedras, metal, vidrio y plástico **quebradizo**. La evaluación debe todos los ingredientes, equipo y pasos en el proceso (**ej.** recepción, tanques de recepción, sistemas de cepillos, sistemas de agua reciclada para lavado incluyendo enfriadores, inyectores de hielo, túneles de lavado, etc. sistemas de líneas individuales de lavado, producción de hielo) e insumos incluyendo materiales de empaque y tratamientos post-cosecha, etc.

Cada paso identificado en el diagrama del proceso debe ser evaluado en el análisis de peligros. Se deben documentar las justificaciones cuando se identifiquen peligros significativos o insignificantes. Se deben considerar qué medidas de control pueden ser aplicadas a cada peligro si éstas existen. Se puede requerir más de una medida de control para un peligro(s) específico y más de un peligro puede ser controlado con una medida de control específica. El análisis de riesgos debe indicar si existe un paso de control para este riesgo más adelante en el proceso. El análisis de riesgos debe ser revisado cuando ocurran cambios que afecten la descripción del proceso y/o flujo del proceso.

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006801.htm>

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de errores u omisiones en la (s) tabla (s) de análisis de riesgos.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos de errores u omisiones en la (s) tabla (s) de análisis de riesgos.

No cumplimiento (y falla automática de este módulo) (0 puntos) si:

- Múltiples errores sistemáticos en la(s) tabla(s) de análisis de riesgos.
- En una operación con múltiples productos/procesos que no son similares, una o más tablas de análisis de riesgos no están disponibles.

6.02.02: ¿Se han tomado decisiones sobre PCC en base a justificaciones documentadas y donde se implementan estos PCC en los pasos del proceso, se han desarrollado de tal manera que se controlen los peligros identificados?

Cumplimiento Total (15 puntos): Las decisiones sobre los PCC deben ser propiamente justificadas con documentación y evidencia que las sustente. Los PCC definidos en el análisis de riesgo deben ser desarrollados para definir a detalle los parámetros involucrados y requerimientos de monitoreo para controlar los peligros.

Los PCC deben ser creados a partir de un análisis de riesgos documentado, por ejemplo, *debe existir un planteamiento lógico documentado (como utilizar un árbol de decisiones de PCC) en el que demuestre por qué el proceso fue considerado o no un PCC*. Los PCC son con frecuencia pasos que si no se controlan llevarán a un problema de inocuidad **alimentaria** y tampoco hay un paso más allá del proceso que controle el problema. Un PCC debe ser controlable y dichos controles deben ser capaces de eliminar o reducir el riesgo a niveles "seguros" aceptables.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Un solo fallo en la lógica o justificación de la decisión de un PCC.
- Un solo PCC desarrollado que no cumple con el criterio para un PCC.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Más de un fallo en la lógica o justificación de la decisión de PCC
- Más de un PCC desarrollado que no cumple con el criterio para un PCC.
- Uno (donde haya múltiples) de los PCC ha sido omitido.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se han desarrollado PCC en el paso del análisis de riesgos aun cuando claramente existan PCC.
- Más de un PCC ha sido omitido en un plan donde debería haber múltiples PCC.
- Un solo PCC ha sido omitido en un plan donde haya un solo PCC.

6.02.03: ¿Los Puntos Críticos de Control (PCC) identificados en cada paso del proceso, son adecuados para eliminar o reducir peligros de inocuidad alimentaria a un nivel aceptable? Reunión informativa. Si la respuesta es "SI", continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es "NO", el resto del Módulo 6 HACCP no aplica.

Puntos Totales (0). La identificación de PCC en el proceso requerirá el desarrollo de criterios con detalles adecuados, parámetros definidos y la ejecución de actividades necesarias en las líneas de producción. Si se identifican PCC, el resto de este módulo debe ser completado. Los PCC **deben** ser creados del análisis de riesgos documentado, **es decir**, debe haber un planteamiento lógico documentado que muestre por qué en el proceso fue considerado o no un PCC. **Los PCC a menudo son pasos que si no son controlados conllevarán a un problema de inocuidad alimentaria y, además, no hay ningún paso más adelante en el proceso que controle el problema.** Un PCC debe ser controlable y los controles deben ser capaces de eliminar o reducir el riesgo a niveles **“seguros”** aceptables. Donde las operaciones determinen que no hay PCC (y el auditor esté de acuerdo), no se requiere más desarrollo de HACCP y el resto del módulo no aplica.

Para operaciones de instalaciones, la organización determinará la necesidad de un Programa HACCP llevando a cabo un análisis de riesgo documentado para todos los pasos de cada proceso. Ejemplos de riesgos biológicos incluyen *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *E. coli* Enterohemorrágica (EHEC), *E. coli* productora de la toxina Shiga (STEC), *Cryptosporidium parvum*, *Cyclospora cayentanensis*; riesgos químicos incluyen micotoxinas, residuos de pesticidas, químicos de sanitización, lubricantes, alérgenos; peligros físicos incluyen piedras, metal, vidrio y plástico quebradizo. Si un auditado decide completar el programa HACCP, aún si no se han identificado PCC, entonces el auditor completará el módulo HACCP de esta auditoría como verificación del programa HACCP.

<http://www.caleafygreens.ca.gov/food-safety-practices>

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/default.htm>

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm082751.htm>

6.02.04: ¿Se han establecido los límites críticos de control (LCC) de los PCC con la ayuda de documentos de validación relevantes?

Cumplimiento total (15 puntos): **Los límites críticos de control (LCC) representan una línea divisoria que se usa para juzgar si un PCC está bajo control o no. Cada PCC debe de tener uno o más LCC para cada peligro identificado.** Los Límites Críticos de Control, es decir el parámetro máximo y/o mínimo que se está monitoreando, **por ejemplo, con un detector de metales**, la sensibilidad del detector debe estar establecida y coincidir con el tamaño/tipo de las piezas de prueba que se están usando, o con un agente microbiano la concentración mínima requerida debe establecerse. Otros LCC pueden incluir parámetros de temperatura, **pH, rangos de flujo, tiempos de permanencia**, etc. Todos los PCC deben estar sustentados con documentación de validación que muestre que los límites críticos de control (LCC) se derivan **científicamente** y cumplen con cualquier requisito legal. Para la validación pueden usarse documentos legales publicados disponibles, documentos de buenas prácticas en la industria, **artículos de investigación revisados por pares**, estudios de validación **en sitio**, etc., o un conjunto de **diferentes** fuentes de validación. Donde no esté disponible un documento de validación publicado, el auditado debe haber llevado a cabo estudios de validación para comprobar los límites críticos de control establecidos. Por ejemplo, los límites de ORP para los sistemas de aguas cloradas recicladas podrían estar establecidos en los documentos de investigación y documentación del Estado (**por ejemplo, en los Acuerdos de comercialización de Verduras de hoja Verde -Leafy Greens Marketing Agreement**). **Otro ejemplo**, los límites de detección de metal pueden ser apoyados por los estudios de validación que muestren que se utilizó la prueba más pequeña posible y cumple los lineamientos de la FDA.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de omisiones o detalles de validación de los LCC incorrectos.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos de omisiones o detalles de validación de los LCC incorrectos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No existe documentación de sustente los límites críticos de control de los PCC.
- Omisiones sistemáticas o detalles de validación de LCC incorrectos.

6.02.05: ¿Se han determinado y documentado los requerimientos de monitoreo y frecuencias para los PCCs?

Cumplimiento total (15 puntos): Los requisitos de monitoreo y su frecuencia deben estar determinados y documentados por los PCC. Donde el monitoreo no es continuo, el tipo y frecuencia de monitoreo debe ser suficiente para asegurar que un PCC está bajo control. La frecuencia debe **ser especificada**; **"según se requiera"** no es aceptable como una frecuencia. Los requisitos, por ejemplo, lo que se requiere hacer, deben ser especificados en una tabla HACCP.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de omisiones o errores en los requisitos del monitoreo.
- Eventos únicos/aislados de omisiones o errores en los detalles de la frecuencia.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos de omisiones o errores en los requisitos del monitoreo.
- Numerosos eventos de omisiones o errores en los detalles de la frecuencia.
- Un solo PCC (donde haya múltiples PCC) carece de los requisitos de monitoreo o de los detalles de frecuencia.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Más de un PCC carece de los requisitos de monitoreo o los detalles de frecuencia donde existan múltiples PCC en un plan.
- Un solo PCC carece de los requisitos de monitoreo o los detalles de frecuencia en un plan donde exista un solo PCC.

6.02.06: ¿Se han asignado responsabilidades específicas para el monitoreo, registro y manejo de acciones correctivas implementadas de cada PCC?

Cumplimiento total (10 puntos): Se deben asignar responsabilidades específicas para el monitoreo, registro y manejo de acciones correctivas implementadas **de cada PCC para así asegurar su cumplimiento**. Si el registro de los PCC no se lleva a cabo apropiadamente, esto puede ser indicación de que los PCC no han sido asignados correctamente. La responsabilidad deberá ser claramente indicada en la tabla HACCP con al menos denominar la función, por ejemplo, el Técnico de Aseguramiento de Calidad, **quién** es el responsable del monitoreo, registro y ejecución de la acción correctiva relacionada a un PCC individual. Todos los registros y documentos asociados con monitoreo de PCC deben ser firmados por la persona(s) que realiza el monitoreo ya sea física o electrónicamente.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Un solo evento de un PCC sin asignarse (ya sea a una persona o grupo), en donde haya múltiples PCC.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de un PCC sin asignarse (ya sea a una persona o grupo), donde haya múltiples PCC.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No se han asignado PCC ni a una persona o grupo.

6.02.07: ¿Se han creado Procedimientos de Operación Estándar (POE's) para los procesos de monitoreo de PCC que incluyan una descripción sobre cómo realizar las actividades de monitoreo?

Cumplimiento total (5 puntos): Se deben escribir procedimientos de operación estándar claros y sencillos para cada PCC del **proceso(s)** de monitoreo. **Estos POEs deben mostrar a detalle las actividades de monitoreo en forma de instrucciones de trabajo, y coincidir con lo que está escrito en el plan HACCP. Estos POEs pueden ser utilizados para capacitación y como herramientas de referencia.**

Deficiencia menor (3 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de errores u omisiones dentro de los **POEs de PCC**.

Deficiencia mayor (1 punto) si:

- Numerosos eventos de errores u omisiones en los **POEs de PCC**.
- Un solo evento de un POE de los PCC no creado en un sistema donde existan múltiples PCCs.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- **POE(s)** de PCC no ha(n) sido creado(s).
- **POE(s)** de PCC no refleja en lo absoluto la realidad de lo que está siendo llevado a cabo en la operación.

6.02.08: ¿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 (Pérdida de control o desviación) y planes con el fin de llevar el proceso de nuevo bajo control?

Cumplimiento total (15 puntos): Se debe contar con un plan documentado y detallado que incluya procedimientos a seguir cuando se pierde el control (Desviación) de un PCC. Los procedimientos deben incluir detalle en cuanto a cómo se debe manejar el producto afectado (si es necesario). Las acciones correctivas deben ser detalladas por escrito cuando ocurra una falla en los PCC, incluyendo lo que pasó al producto potencialmente afectado y también detallar lo que se implementó para “reparar” o “enmendar” con el fin de regresar el proceso al nivel de control requerido. La sección de acciones correctivas del plan HACCP debe establecer **dónde** se deben registrar los detalles de las acciones correctivas. Donde sea requerido también se deberán registrar las medidas preventivas. Las acciones correctivas deben asegurar que el PCC se ha controlado y requiere revisiones con el fin de prevenir recurrencia de la situación.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Cualquiera de los criterios anteriores falta en los detalles del plan de acción correctiva.
- Evento único/aislado(s) de omisiones o errores en los detalles de las acciones correctivas.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Faltan dos de los criterios mencionados arriba en los detalles del plan de acciones correctivas.
- Numerosos eventos de omisiones o errores en los detalles de las acciones correctivas.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Faltan más de dos de los criterios mencionados arriba en los detalles del plan de acciones correctivas.
- Errores sistemáticos en los detalles del plan de acciones correctivas.

6.02.09: ¿Se han desarrollado **plantillas de registro (formatos de registro) para **monitorear los PCCs**?**

Cumplimiento total (15 puntos): Se deben diseñar **plantillas** donde se pueda **registrar** la **información** del monitoreo **de PCCs** que se hayan identificado. Dichos registros deben coincidir con los detalles tal como se anotaron en el plan HACCP y los PCC deben estar identificados por nombre y número, lo que se está midiendo, la frecuencia de la medición, el límite crítico de control, límites operacionales, la persona o equipo responsable y acciones correctivas requeridas en caso de que las mediciones muestren no cumplimiento. Los formatos de registro deben tener codificación específica de documento como parte del programa de control de documentos (1.02.01). Dichos registros deberán mostrar idealmente los parámetros de los PCC (no es **cuestión** de puntuación).

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de un registro(s) que haya sido desarrollado pero que no coincide(n) con los detalles en el plan HACCP, por ejemplo, información o requisitos en la plantilla de registro que no coincide con lo anotado en el plan.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos de un registro(s) que hayan sido desarrollados pero que no coinciden con los detalles en el plan HACCP, por ejemplo, información o requisitos en la plantilla de registro que no coincide con lo anotado en el plan.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática registro(s) que hayan sido desarrollados pero que no coinciden con los detalles en el plan HACCP, por ejemplo, la información o requisitos en la plantilla de registro que no coincide con lo anotado en el plan.
- Evento único donde un PCC ha sido creado, pero no se han desarrollado registros para la información de monitoreo.

6.02.10: ¿Se han desarrollado planes de verificación para cada PCC y están calendarizados?

Cumplimiento total (10 puntos): Las actividades de verificación relacionadas a cada PCC en la tabla HACCP deben estar claramente detalladas y documentadas. Dichas actividades deben incluir una verificación de los registros de monitoreo de los PCC por un supervisor o encargado entrenado en HACCP, la revisión de que los registros de monitoreo de los PCC han sido completados en tiempo y forma adecuados e incluyen algún trabajo de acción correctiva. Tome en cuenta que un operador de los PCC no puede verificar su propio trabajo. Las actividades de verificación verifican que el plan HACCP se ha implementado correctamente, estas podrían incluir análisis microbiológico, quejas de clientes, calibración de equipos y cualquier otra información que los PCC puedan ayudar a generar. La revisión de la información podría ayudar a mejorar y desarrollar el programa HACCP, pero deberá mostrar que el plan está siendo implementado correctamente, esté controlando el riesgo a un nivel aceptable (o eliminando el riesgo) y donde no sea el caso, esto deberá ser indicado en la revisión de la documentación junto con los detalles de la acción correctiva (por ejemplo, al revisar un PCC, un flujo de proceso, un paso de análisis de riesgos, etc.). Cuando las actividades de verificación han encontrado que los PCC no están funcionando como deberían, deben existir registro que muestre que esto provocó una revisión de las partes relevantes del plan HACCP.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de errores u omisiones en los detalles de **verificación** del plan.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de errores u omisiones en los detalles de **verificación** del plan.
- Un solo evento en un plan con múltiples PCC donde los detalles de **verificación** no han sido anotados.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No han sido desarrollados planes de verificación para ningún PCC.

6.02.11: ¿El sistema HACCP se verifica cuando se presentan cambios en la operación y por lo menos una vez cada 12 meses?

Cumplimiento total (10 puntos): El sistema HACCP debe ser revisado por parte del equipo HACCP, cuando se presenten cambios en la operación y por lo menos cada 12 meses, incluyendo la descripción del producto, el flujo del proceso, análisis de peligros, decisiones de PCC, registro de PCC, **capacitación** a trabajadores para así asegurar que el programa esta actualizado y **funciona** apropiadamente. Cuando surgen problemas, como **recuperaciones**, un brote de enfermedades, nuevas investigaciones, etc. que son relevantes para el producto y el proceso, se debe considerar hacer una revisión del plan HACCP. Es necesario documentar **todas** las sesiones de entrenamiento o reentrenamiento. La revisión debe incluir registros por escrito que demuestran que cada uno de los elementos del plan HACCP fueron revisados, verificados hasta ser **apropiados/correctos y se** debe contar con un registro de los cambios en el plan para monitorear los cambios con el paso del tiempo. El equipo HACCP debe informar a los trabajadores de los resultados de la revisión.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de cambios **hechos que no se han documentado**.
- Eventos únicos/aislados **de omisiones en la revisión**.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de cambios **hechos que no se han documentado**.
- Numerosos eventos de **omisiones** en la revisión.
- Una verificación no se llevó a cabo en los últimos 12 meses, pero si se realizó en los últimos 18 meses.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Nunca se han realizado actividades de verificación.
- No existe **registro de revisión documentado**

6.02.12: ¿Cuenta la instalación con evidencia **documentada de entrenamiento en HACCP para todos los trabajadores de la planta, incluyendo entrenamiento para los operadores de los PCC?**

Cumplimiento total (10 puntos): Todos los trabajadores deben recibir entrenamiento sobre HACCP básico, es decir sobre lo que es HACCP, los 7 principios y **qué** son los PCC en sitio. El entrenamiento básico puede formar parte del entrenamiento del personal de nuevo ingreso. Los operadores de PCC deben ser especialmente capacitados para sus funciones e incluir las operaciones de las que son responsables. La alta dirección debe recibir capacitación (HACCP requiere "involucramiento" de todos los niveles). Deberán mantenerse registros de los entrenamientos, así como también los certificados donde sea relevante. Todos los trabajadores deberán ser capacitados para entender los principios de HACCP y el plan implementado en la instalación. El entrenamiento deberá ser agendado en bases regulares y documentado. La capacitación debe ser diseñada a la medida del personal y sus puestos dentro de la compañía. El entrenamiento para los miembros del equipo HACCP se califica en la pregunta 6.01.02

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- No todos los trabajadores de planta son capacitados en HACCP (pero todos los operadores clave y la mayoría de los trabajadores han sido entrenados).
- La alta dirección no ha recibido entrenamiento HACCP.
- Eventos únicos/aislados de omisiones o información incorrecta en los registros.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Uno o más de uno de los operadores de los PCC no han sido capacitados en sus funciones específicas.
- Numerosos eventos de omisiones o información incorrecta en los registros.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- No hay sesiones de capacitación formales desarrolladas para los trabajadores.
- No se mantienen registros de entrenamientos.

Ejecución del Plan HACCP en la Planta

6.03.01: ¿Todos los documentos incluidos en el Plan HACCP reflejan con exactitud los requisitos del plan para los CCP?

Cumplimiento total (15 puntos): Todos los documentos incluidos en el plan HACCP deben estar en su lugar para monitorear cada PCC. Los registros deben reflejar los requerimientos del plan y se debe verificar que los códigos de la versión de la documentación coincidan. Revise que la versión de los documentos sea la correcta, por ejemplo, si el plan fue actualizado y nuevos parámetros escogidos y las formas fueron revisadas, si las formas revisadas son las mismas que las empleadas por los operadores de los PCC. Generalmente esto es el monitoreo de registros, pero si los registros son mencionados en la sección de verificación de los PCC, **estos** deberán ser revisados también. Los registros electrónicos deberán ser revisados para asegurar que se está utilizando la versión actualizada.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Un solo evento de un registro de PCC en el lugar, pero la “versión” del registro en uso es diferente a la del plan HACCP, por ejemplo, los detalles son diferentes o hay omisiones.
- Un solo evento donde los documentos no reflejan **con exactitud** los requerimientos del plan.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos donde los registros de PCC, pero la “versión” de los registros en uso son diferentes a las del plan HACCP, por ejemplo, los detalles son diferentes o hay omisiones.
- Numerosos eventos en donde los documentos no reflejan **con exactitud** los requerimientos del plan.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática de control de las “versiones” de los registros de los PCC empleados.
- Falla sistemática de control de los documentos del plan HACCP.

6.03.02: ¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo de cada PCC en cumplimiento con el plan HACCP y los POES de los PCC?

Cumplimiento total (15 puntos): Las actividades de monitoreo y frecuencias están en cumplimiento con lo que se plasmó en el plan HACCP y los POES de los PCC. Revise los registros actuales contra el plan HACCP. El auditor debe revisar cuidadosamente las frecuencias de monitoreo-permitiendo ligeras variaciones (minutos hacia cualquier lado de la frecuencia dirigida). Los límites críticos de control deben coincidir exactamente con aquellos mencionados en el plan HACCP. Tome en cuenta que si el análisis de monitoreo es realizado con mayor frecuencia al señalado, no es necesario fallo (por ejemplo, puntos menos) si “está dentro” del plan.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Evento único/aislado(s) donde la información o requisitos **en los registros no coinciden con lo descrito en el plan HACCP.**

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos donde la información o **requisitos en los registros** no coinciden con lo descrito en el plan HACCP.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática donde la información o requisitos **en los** registros no coinciden con lo descrito en el plan HACCP.
- Evento único donde se han creado PCC, pero **la información de monitoreo no ha sido registrada.**

6.03.03: ¿Los operadores de PCC entienden los principios básicos de HACCP y su rol en el monitoreo de los PCC?

Cumplimiento total (10 puntos): Los operadores de los PCC deben entender los principios básicos HACCP, específicamente los PCC de sus áreas y responsabilidades al tomar acciones apropiadas en caso de que sus límites sean excedidos. Esto puede ser determinado a través de una entrevista casual del trabajador, con la aprobación del auditado. La parte visual de esta confirmación coincide con lo que el operador del PCC dice con lo que está escrito en la documentación HACCP, así como lo que está escrito en los registros del monitoreo de los PCC

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados donde el (los) operador (es) de los PCC carecen del conocimiento básico de los principios HACCP.
- Eventos únicos/aislados donde el (los) operador (es) de los PCC no puede explicar correctamente, detalles acerca de los PCC que están monitoreando, por ejemplo, qué hacer si los puntos de críticos de control son excedidos.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos donde el(los) operador(es) de los PCC carecen del conocimiento básico de los principios HACCP.
- Numerosos eventos donde el(los) operador(es) de los PCC no puede explicar correctamente, detalles acerca de los PCC que están monitoreando, por ejemplo, qué hacer si los puntos de críticos de control son excedidos.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática del operador de los PCC entrevistado para demostrar conocimiento básico acerca de los principios HACCP
- Falla sistemática de los operadores de los PCC entrevistados para explicar correctamente, detalles acerca de los PCC que están monitoreando, por ejemplo, qué hacer si los puntos de críticos de control son excedidos

6.03.04: ¿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?

Cumplimiento total (15 puntos): Todos los registros de monitoreo de PCC deben estar firmados de forma legible por la persona(s) que realiza el monitoreo. Firmas completas (con **nombre** si la firma no es legible), iniciales y firmas electrónicas son aceptables. Si las iniciales son empleadas, deberá tenerse cuidado en asegurar que no exista confusión entre dos individuos que tengan las mismas iniciales, por ejemplo, pueden utilizar las iniciales del segundo nombre también.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registro(s) de PCC no firmados por el operador(es).

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Numerosos eventos de registro(s) de PCC no firmados por el operador(es).

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática de falta de firmas de registros

6.03.05: ¿Se detallan por escrito las acciones correctivas cuando ocurre una desviación/pérdida de control de un PCC (un Límite Crítico de Control es excedido)

Cumplimiento total (15 puntos): Las acciones correctivas deben ser detalladas por escrito cuando ocurra una desviación/pérdida de control en los PCC. Las desviaciones de los PCC deben ser anotados en los registros correctos (o un formato similar, tal como se indican en el plan HACCP), y deberá detallar lo sucedido, qué se hizo para corregir el incidente y si hay alguna acción preventiva tomada para evitar recurrencia. Los registros deben indicar lo que sucedió a cualquier producto afectado, así como detallar cómo fue rectificado el proceso. Los detalles de la acción correctiva deben coincidir con lo descrito en el plan HACCP.

Deficiencia menor (10 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registros de acciones correctivas pero carentes de algunos detalles.
- Eventos únicos/aislados de acciones correctivas registradas pero que no cumplen los requerimientos señalados en el plan HACCP.

Deficiencia mayor (5 puntos) si:

- Un solo evento de alcance del límite crítico de control de PCC que no ha sido registrado y/o de acciones correctivas no registradas.
- Numerosos eventos de acciones correctivas registradas pero carentes de algunos detalles.
- Numerosos eventos de acciones correctivas registradas pero que no cumplen los requerimientos señalados en el plan HACCP.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Más de un evento de alcance del límite crítico de control de PCC que no ha sido registrado y/o de acciones correctivas no registradas.
- Falla sistemática de no registrar apropiadamente detalles de acciones correctivas o detalles de acciones correctivas registradas que no cumplen en ninguna forma con lo requerido en el plan HACCP.

6.03.06: ¿Los registros de PCC se revisan y firman por el supervisor de control de calidad y/o la gerencia (Segundo signatario)?

Cumplimiento total (10 puntos): Los registros de los PCC deben ser revisados y firmados por el supervisor de control de calidad o el encargado (segundo signatario) dentro de las próximas 36 horas en que la actividad de **verificación del CCP** se llevó a cabo. **Se puede permitir más tiempo en operaciones que no trabajan diariamente (Criterio del auditor aplica). Las firmas deben ser hechas por el supervisor de Control de Calidad o Gerencia (segundo signatario).** Esta firma debe ser distinta a la del operador de los PCC. El individuo que firma debe revisar los **registros (por ejemplo, fechas, líneas de producción, monitoreo de resultados, frecuencias, acciones correctivas, empleo de los formatos correctos, etc.)** debido a que su firma declara básicamente que todo está en orden en relación **con** lo escrito en el plan HACCP y documentos asociados. Si se encuentran discrepancias, entonces el signatario que firme debe señalar los problemas y las acciones correctivas que se hayan tomado.

Deficiencia menor (7 puntos) si:

- Eventos únicos/aislados de registros de PCC no revisados y firmados dentro de las próximas 36 horas por el supervisor de control de calidad o encargado (Segundo signatario).
- Eventos únicos/aislados de registros de PCC firmados por el segundo signatario, pero en los que hay problemas con los registros que no han sido destacados.

Deficiencia mayor (3 puntos) si:

- Numerosos eventos de registros de PCC no revisados y firmados dentro de las próximas 36 horas por el supervisor de control de calidad o encargado (Segundo signatario).
- Numerosos eventos de registros de PCC firmados por el segundo signatario, pero en los que hay problemas con los registros que no han sido destacados.

No cumplimiento (0 puntos) si:

- Falla sistemática de registros de PCC que no son revisados y firmados
- Errores sistemáticos en los registros de los PCC que son firmados por el segundo signatario.