

F03 - Verificación documental del sistema HACCP

Rev.3.0

<b>Establecimiento:</b>	<b>Registro:</b>
<b>Oficiales de Verificación:</b>	<b>Representantes de Establecimiento:</b>
<b>Fecha de comienzo:</b>	<b>Fecha de finalización:</b>
<b>Referencias usadas:</b>	

NC= No Conformidad CP= Conformidad Parcial C=Conformidad

Elementos a verificar	NC	CP	C	Comentarios
	0	1-2	3	
<b>1. Descripción del sistema</b>				
1.1 Existe descripción general de las operaciones y de su manejo.				
1.2 Se identifican potenciales variaciones en personal y procesos.				
1.3 <i>Compromiso</i> . Escrito de la gerencia en la implementación y apoyo del plan.				
1.4 <i>Grupo de Gestión</i> Responsabilidades documentadas y actualizadas.				
1.5 <i>Grupo de Gestión</i> . Calificaciones y experiencia demostradas.				
1.6 <i>Grupo de Gestión</i> . Referencias y recursos utilizados en el desarrollo.				
1.7 <i>Personal</i> . Informado acerca de los objetivos y requerimientos de HACCP				
<b>2. Descripción del (los) Producto (s)</b>				
2.1 Descripción clara y objetiva.				
2.2 Incluye origen y especificaciones de la materia prima.				
2.3 Incluye empaquetado, distribución, condiciones de almacenado.				
2.4 Incluye aditivos y/o ingredientes en el producto final.				
<b>3. Usuarios y consumidores</b>				
3.1 Identificados e incluye consumidores sensibles de ser necesario.				
3.2 Incluye información de almacenamiento y utilización.				
<b>4. Especificaciones de Proceso</b>				
4.1 Flujogramas incluyen <i>cada</i> etapa del proceso y/o categorías de productos.				
4.2 Confirmación positiva del flujograma por seguimiento de producción.				

Elementos a verificar	NC	CP	C	Comentarios
	0	1-2	3	
<b>5. Análisis de Peligros</b>				
5.1 Incluye peligros F, Q y M <sup>1</sup> asociados a las especies procesadas.				
5.2 Incluye peligros F, Q y M asociados a cada etapa del proceso.				
5.3 Los peligros fueron evaluados en base a su severidad y su probabilidad.				
5.4 Incluye referencias bibliográficas y recursos utilizados en el análisis s.				
5.5 Identifica medidas preventivas de control para cada riesgo relevante.				
<b>6. Determinación de los PCC</b>				
6.1 La Identificación es consistente con los peligros identificados.				
6.2 Identifica medidas preventivas relevantes para PCC .				
<b>7. Adopción de Límites Críticos</b>				
7.1 Determinados para cada PCC identificado.				
7.2 Asociados a un parámetro medible de manera simple y rutinaria.				
7.3 LC realistas y basados en evidencia formal y referencias bibliográficas.				
<b>8. Monitoreo de PCC</b>				
8.1 Las responsabilidades están documentadas para cada PCC.				
8.2 Incluyen: <i>qué, quién, cuándo, y cómo</i> se monitorearán los PCC.				
8.3 Incluye registros de la operación y capacitación de los operadores.				
<b>9. Medidas Correctivas</b>				
9.1 Las responsabilidades y medidas están documentadas para cada PCC.				
9.2 Relacionadas con desviación de los LC				
9.3 Incluyen: <i>qué, quién, cuándo y cómo</i> se tomarán las medidas.				
9.4 Son realistas, efectivas e incluyen el destino del producto afectado.				
9.5 Incluyen medidas o acciones para evitar le <b>re-ocurrencia</b> .				
<b>10. Procedimientos de Verificación</b>				
10.1 Los procedimientos están documentados para cada PCC.				
10.2 Incluyen: <i>qué, quién, cuándo y cómo</i> se verificará.				

<sup>1</sup> Peligros físicos, químicos y microbiológicos

Elementos a verificar	NC	CP	C	Comentarios
	0	1-2	3	
10.3 Incluyen análisis de producto final y calibraciones de equipos e instrumentos.				
<b>11. Registros y Documentación</b>				
11.1 Los registros están documentados para cada componente del plan.				
11.2 Incluyen: <i>quién, cuándo y dónde</i> se completarán y almacenarán.				
11.3 Se incluyen tiempo de permanencia de los registros.				
11.4 Incluye compromiso, ejecución y registros de una revisión anual del plan.				
<b>Comentarios generales:</b>				
<p><b>Calificación:</b></p> $\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos} \times 100}{\text{Puntuación máxima}} = \frac{( \quad ) \times 100}{( \quad )} =$ <p>* Total de puntos posibles = 120</p> <p><b>EQUIVALENCIAS:</b></p> <p>90-100 CONFORMIDAD      80-89 CONFORMIDAD PARCIAL      ≤ 79 NO CONFORMIDAD</p> <p><b>NOTA: Los resultados se expresarán con dos cifras significativas</b></p>				
<b>Evaluación de Conformidad del Establecimiento:</b>				

\_\_\_\_\_  
Firma y Nombre del Verificador

\_\_\_\_\_  
Firma y nombre del representante<sup>2</sup>

Basado en los términos de las directivas y reglamentos: 852/04/CE, 853/04/CE, 178/02/CE, 37/2010/CE, 2017/625CE, Codex Alimentarius, Guía de pescados y productos pesqueros FDA 4ta. Edición 2020, 21 CFR parte 110, 21 CFR parte 123, Autoridad Competente, Acuerdo 241, NTE INEN 1108/2011, Plan Nacional de Control de Inocuidad de Acuicultura y pesca

<sup>2</sup> Representante del establecimiento que confirma la aceptación de los resultados de la verificación