

	NOMBRE O RAZON SOCIAL			
	Domicilio completo			
	ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN			
	ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)			
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 1 de 11	

EJEMPLO

ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)

PRODUCTO ELABORADO

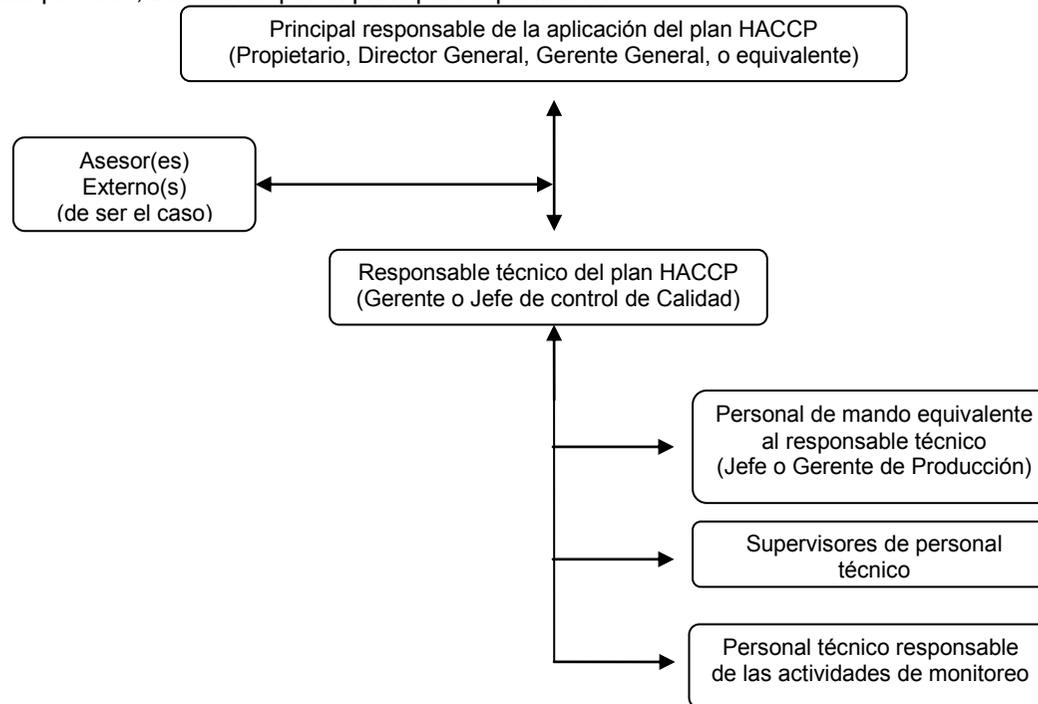
ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

NOMBRE O RAZON SOCIAL				
Domicilio completo				
ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN				
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)				
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 2 de 11	

I. FORMACION DEL EQUIPO DEL PLAN HACCP

I.1. ORGANIGRAMA

Debe describir (nombre y cargo) la cadena de mando en la que participen los responsables del equipo del plan HACCP de la empresa, los cuales deben tener experiencia y conocimiento del proceso, indicando por el principal responsable:



ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

NOMBRE O RAZON SOCIAL				
Domicilio completo				
ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN				
ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)				
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 3 de 11	

I.2 DESCRIPCIÓN DE RESPONSABILIDADES DEL EQUIPO

Debe describir claramente las funciones y responsabilidades que tiene cada integrante del equipo dentro del plan HACCP.

I.3 CAPACITACIÓN DEL EQUIPO RESPONSABLE DEL PLAN HACCP.

Debe haber evidencia documental de la capacitación que reciba todos los miembros del equipo HACCP. La capacitación en el sistema deberá ser actualizada acorde a los procesos realizados por la empresa, lo cual puede ser a través de universidades, centros de investigación o asesores externos.

Adicionalmente, debe haber evidencia documental de la capacitación periódica sobre HACCP que recibe todo el personal operativo de la planta.

2.0 DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL PRODUCTO TERMINADO Y QUE DEBE CONSTAR DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS:

2.1. Los elementos que debe contener son los siguientes:

- Composición (por ejemplo: materias primas, ingredientes, aditivos, etc.).
- Estructura y características fisicoquímicas (por ejemplo: Aw, pH, etc).
- Tratamientos (por ejemplo: cocción, congelación, secado, salazón, ahumado, etc.).
- Envase y embalaje (por ejemplo: hermético, al vacío, o con atmósfera modificada).
- Condiciones de almacenamiento y distribución.
- Vida de anaquel del producto, durante la cual éste conserva su calidad (fecha de caducidad, fecha de consumo preferente, etc.)
- Instrucciones de uso.
- Criterios microbiológicos o químicos oficiales que puedan aplicarse de acuerdo al producto, indicando la referencia.
- Utilización esperada del producto (por ejemplo: si se consume crudo o cocido).

ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

	NOMBRE O RAZON SOCIAL			
	Domicilio completo			
	ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN			
	ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)			
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 4 de 11	

3.0 ELABORACIÓN DE UN DIAGRAMA DE FABRICACIÓN (DESCRIPCIÓN DE LAS CONDICIONES DE FABRICACIÓN)

3.1 Diagrama de bloques

Deberán indicarse de forma sucesiva todas las etapas de la fabricación, incluyendo los tiempos de espera que se produzcan durante y entre las diferentes etapas, desde la llegada de la materia prima al establecimiento hasta la comercialización del producto terminado.

3.2 Descripción de las etapas del proceso, que indique entre otros aspectos, la secuencia de operaciones incluida la incorporación de materias primas, ingredientes, o aditivos, los tiempos de espera durante o entre las distintas etapas, los parámetros técnicos de las operaciones, concretamente los referentes a tiempo y temperatura, así como las condiciones de almacenamiento y distribución de los productos.

3.3 Croquis de distribución de áreas, que consideren la ubicación de los equipos, la circulación de los productos, incluidas las posibilidades de contaminación cruzada (circulación de personal, empaque, desechos), y la separación entre los sectores limpios y los sucios (o entre las zonas de alto y bajo riesgo).

4.0 CONFIRMACIÓN SOBRE EL TERRENO DEL DIAGRAMA DE FABRICACIÓN.

Tras la elaboración del diagrama, el equipo interdisciplinario procederá a confirmarlo sobre la marcha durante las horas de producción. Cualquier inconsistencia que se compruebe conducirá a una modificación del diagrama para ajustarlo a la realidad.

ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

NOMBRE O RAZON SOCIAL				
Domicilio completo				
ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN				
ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)				
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 5 de 11	

5.0 ANALISIS DE PELIGROS

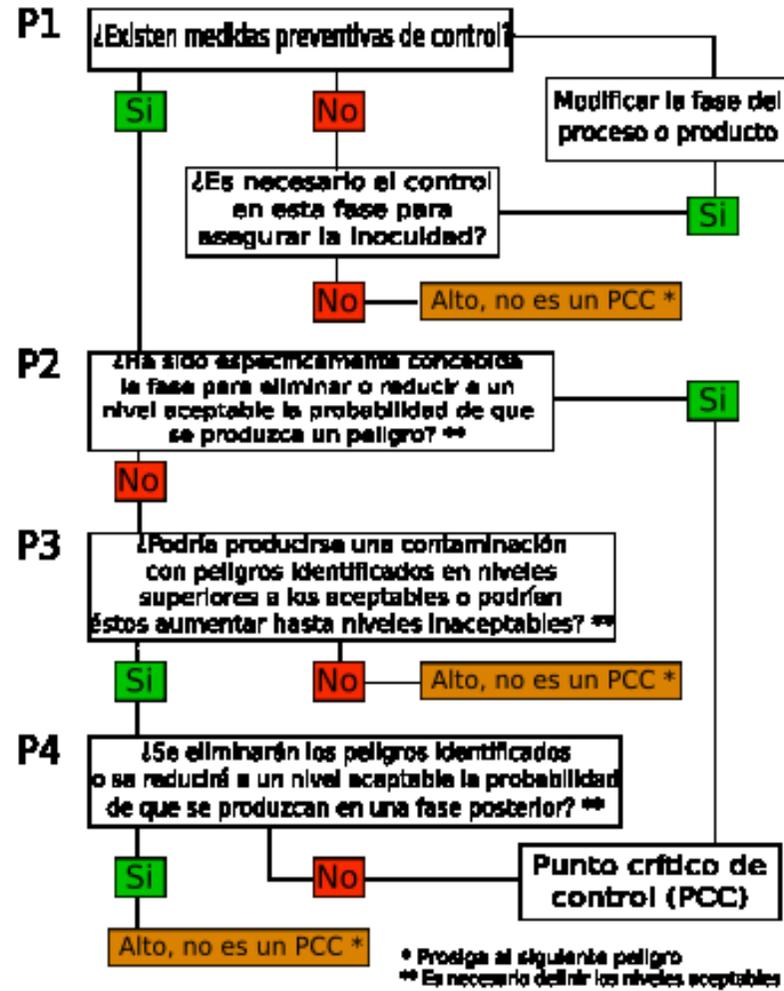
ETAPA DEL PROCESO	PELIGRO	JUSTIFICACION	SEVERIDAD	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Según proceda de acuerdo al proceso: Recepción, Inspección, Lavado, Almacenamiento, Congelación, Conservación	<ul style="list-style-type: none"> * Biológico: <ul style="list-style-type: none"> • Bacterias • Virus • Protozoarios • Otros parásitos * Físico: <ul style="list-style-type: none"> • Metales • Madera • Hueso * Químicos: <ul style="list-style-type: none"> • De origen naturales • De origen humano 	Indicar las razones por la s cuales se considera como peligro	Indicar el impacto a la salud pública	Indicar la probabilidad de que ocurra el peligro	Indicar las acciones que se implantan para que las etapas permanezcan bajo control y el producto no se exponga a los peligros establecidos

* Éstos varían en función de la naturaleza del producto.

ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

NOMBRE O RAZON SOCIAL				
Domicilio completo				
ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN				
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)				
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 6 de 11	

ARBOL DE DECISIONES PARA DETERMINACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS *



ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

	NOMBRE O RAZON SOCIAL			
	Domicilio completo			
	ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN			
	ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)			
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 7 de 11	

* Sin importar el diseño empleado, es necesario utilizar un árbol de decisiones para determinar los PCC

ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

NOMBRE O RAZON SOCIAL			
Domicilio completo			
ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN			
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)			
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 8 de 11

6.0 TABLA DE DECISIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

ETAPA DEL PROCESO/ PELIGRO	PREGUNTAS DEL ARBOL DE DECISIONES				PUNTO DE CONTROL CRITICO
	P1	P2	P3	P4	
Según proceda de acuerdo al proceso:	Si	No	Si	No	PCC
Etapas: Recepción, Lavado, Almacenamiento, Congelación, Conservación	Si	No			No es PCC
Peligros: * Biológico: <ul style="list-style-type: none"> • Bacterias • Virus • Protozoarios • Otros parásitos * Físico: <ul style="list-style-type: none"> • Metales • Madera • Hueso * Químicos: <ul style="list-style-type: none"> • De origen naturales • De origen humano 					

ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

NOMBRE O RAZON SOCIAL			
Domicilio completo			
ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN			
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)			
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 9 de 11

7.0 HOJA DE CONTROL

PUNTO CRITICO DE CONTROL	PELIGROS SIGNIFICATIVOS	LIMITES CRITICOS PARA MEDIDA PREVENTIVA	MONITOREO				ACCION CORRECTIVA	REGISTROS	VERIFICACION
			QUE	COMO	FRECUENCIA	QUIEN			
Según proceda de acuerdo al proceso: Etapas: Recepción, Lavado, Almacenamiento, Congelación, Conservación	* Biológico: • Bacterias • Virus • Protozoarios • Otros parásitos * Físico: • Metales • Madera • Hueso * Químicos: • De origen naturales • De origen humano	Indicar los valores máximo o mínimo aceptables para garantizar la inocuidad del producto	Lo que se va a monitorear (temperatura, presencia de certificado, tiempo, etc.)	La forma en que se va a monitorear los LC (termómetros, evaluación sensorial, etc.)	Intervalos de tiempo en los cuales se mide o cantidad en la que serán realizados los monitoreos del LC	Responsable de realizar la actividad de monitoreo	Actividades a realizar cuando los resultados del monitoreo indican desviación con respecto al PCC, la cual debe ser detallada de acuerdo a sus características	Evidencia documental que demuestra la realización del monitoreo, los cuales deben garantizar su permanencia y contar con folio, fecha, hora de realización y firma del responsable, además de un código de identificación y nombre del producto	Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la revisión programada de los resultados de los monitoreos, a través de la revisión de los registros y de la observación visual de su ejecución, indicando quien realiza la verificación

ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

	NOMBRE O RAZON SOCIAL			
	Domicilio completo			
	ÁREA RESPONSABLE DEL DISEÑO DEL PLAN			
	ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)			
FECHA DE EMISION	CLAVE DEL DOCUMENTO	N°. REVISION/ FECHA	PAGINA 10 de 11	

DEFINICIONES

ANALISIS DE PELIGROS: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles están relacionadas con la inocuidad de los alimentos y por tanto, planteados en el plan del Sistema HACCP.

ARBOL DE DECISIONES: Secuencia lógica de preguntas formuladas en relación con peligros identificados en cada etapa del proceso, cuyas respuestas ayudan en la determinación de los puntos críticos de control.

CONTROL: Tomar todas las acciones necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos.

DESVIACION: No satisfacción de un límite crítico que puede llevar a la pérdida de control en un punto crítico de control.

ETAPA: Un punto, procedimiento, paso u operación en la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo.

LIMITE CRITICO (LC): Es aquel valor máximo o mínimo de un parámetro químico, biológico o físico que debe ser controlado para mantener una etapa del proceso bajo control.

MEDIDA CORRECTIVA: Acción que hay que adoptar cuando los resultados del monitoreo de los puntos críticos de control indican pérdida en el control del proceso.

MONITOREO: Secuencia planificada de observaciones y mediciones de los límites críticos para evaluar si un punto crítico de control esta bajo control.

PELIGRO: Agente biológico, químico o físico con el potencial de causar un efecto adverso para la salud cuando esta presente en el alimento en niveles inaceptables.

PLAN DE ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP): Documento que define los procedimientos a seguir para asegurar el control de la inocuidad del producto en un proceso específico, basado en sus principios.

PUNTO DE CONTROL CRÍTICO (PCC): Es una operación o etapa del proceso que debe ser controlada para disminuir un riesgo a niveles aceptables.

RIESGO: Es la probabilidad potencial de que un peligro biológico, químico o físico, cause un daño a la salud del consumidor.

SEVERIDAD: Variación en las consecuencias que pueden resultar de un peligro.

SISTEMA ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL: Enfoque científico y sistemático para asegurar la inocuidad de los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo, por medio de la identificación, evaluación y control de peligros significativos para la inocuidad del alimento.

VERIFICACION: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia para constatar el cumplimiento del plan HACCP.

ELABORO: Nombre y Cargo	REVISO: Nombre y Cargo	APROBO: Nombre y Cargo	AUTORIZO: Nombre y Cargo
FECHA:	FECHA:	FECHA:	FECHA:

