

PrimusGFS - Lista de Comprobación - v 3.2

Los auditados tienen la opción de presentar HACCP y Sistemas de Control Preventivo combinados, pero los auditores deben informar/puntuar por separado.

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

Módulo 6 - HACCP (Secciones 6.01 a 6.03)

Requisitos del Sistema HACCP

Sección	P #	Pregunta	Puntos Totales	Comentarios del Auditor
Pasos Preliminares	6.01.01	¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en la operación, con un líder asignado para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento continuo del sistema HACCP?	10	
Pasos Preliminares	6.01.02	¿Existe evidencia documentada de que los miembros del equipo de HACCP han sido entrenados en los principios de HACCP?	15	
Pasos Preliminares	6.01.03	¿Existe una descripción del producto para los productos producidos?	10	
Pasos Preliminares	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	
Pasos Preliminares	6.01.05	¿Existe evidencia documentada de que los diagramas de flujo se hayan verificado en el sitio?	10	
Desarrollo del Plan HACCP	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? UNA PUNTUACIÓN DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.	15	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.02	¿Se han tomado decisiones de PCC con justificación lógica , documentada y donde los PCC se implementan en un paso de procesamiento específico, han sido desarrollados para controlar el(los) riesgo(s) identificado(s)?	15	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.03	¿El sistema HACCP es revisado cuando se realizan cambios significativos y al menos una vez cada 12 meses?	10	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.04	¿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	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.05	¿Se han establecido los límites de control crítico PCC y están respaldados por documentación de validación pertinente?	15	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.06	¿Se han determinado y documentado los requisitos y frecuencias de monitoreo para los PCC?	15	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.07	¿Se han asignado responsabilidades específicas para la implementación de monitoreo, registro y acción correctiva de cada PCC?	10	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.08	¿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?	10	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.09	¿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	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.10	¿Se han desarrollado formularios de registro para monitorear los PCC?	15	
Desarrollo del Plan HACCP	6.02.11	¿Se han desarrollado planes y cronogramas de verificación para cada PCC?	15	
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.01	¿Existe evidencia documentada de que todos los trabajadores de la planta hayan asistido a una capacitación de HACCP, incluyendo la capacitación específica de los operadores de PCC?	10	
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.02	¿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	6.03.03	¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo del PCC en cumplimiento con el Plan HACCP y los POE de los PCC?	15	
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	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	
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.05	¿Los registros del PCC son revisados y firmados por el supervisor y/o la gerencia de control de calidad (segundo signatario)?	10	
Ejecución del Plan HACCP en la Planta	6.03.06	¿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	

Cuando existan leyes, directrices específicas de productos básicos y/o recomendaciones de buenas prácticas y se deriven de una fuente acreditada, se deberán utilizar estas prácticas y parámetros. Los usuarios de auditoría deberían permitir un grado de asociación de riesgo si no se han documentado las leyes, directrices, buenas prácticas, etc.

Historial de Revisión del Documento		
Fecha	Rev.#	Descripción
1/19/21	0	Inicial
8/30/21	1	Cambios en la pregunta 6.02.03
12/30/21	2	Sin cambios en Módulo 6
4-8-22	3	Sin cambios en Módulo 6