

Reportes de verificación

F03-Verificación documental del sistema HACCP

Rev. 1.0

| | | | |
|-----------------------------------|---------------|---|--------------------------------|
| Establecimiento: | BRISATUN S.A. | Registro: | 4328 |
| Oficiales de Verificación: | MARTHA VERA | Representante del Establecimiento: | BUITRAGO RIVERA ALVARO JOSE |
| Fecha de comienzo: | 23/10/2023 | Fecha de finalización: | 23/10/2023 |
| Referencias usadas: | | | |

NC= No Conformidad CP= Conformidad Parcial C=Conformidad A=Aprueba NA= No aprueba

| Observaciones | NC | CP | C | A/ NA | Comentarios |
|---|----|-----|---|----------|-------------------------|
| | 0 | 1-2 | 3 | | |
| 1. Descripción del sistema | | | | | |
| 1.1 Existe descripción general de las operaciones y de su manejo. | | | 3 | | |
| 1.2 Se identifican potenciales variaciones en personal y procesos | | | 3 | | |
| 1.3 Compromiso. Escrito de la gerencia en la implementación y apoyo del plan. | | | 3 | | |
| 1.4 Grupo de Gestión Responsabilidades documentadas y actualizadas. | | | 3 | | |
| 1.5 Grupo de Gestión. Calificaciones y experiencia demostradas | | | 3 | | |
| 1.6 Grupo de Gestión. Referencias y recursos utilizados en el desarrollo | | | 3 | | |
| 1.7 Personal. Informado acerca de los objetivos y requerimientos de HACCP | | | 3 | | |
| 2. Descripción del (los) Producto (s) | | | | | |
| 2.1 Descripción clara y objetiva | | | 3 | | |
| 2.2 Incluye origen y especificaciones de la materia prima | | | 3 | | |
| 2.3 Incluye empaquetado, distribución, condiciones de almacenado. | | | | | No aplica |
| 2.4 Incluye aditivos y/o ingredientes en el producto final. | | | 3 | | SAL EN GRANO INDUSTRIAL |
| 3. Usuarios y consumidores | | | | | |



Reportes de verificación

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| 3.1 Identificados e incluye consumidores sensibles de ser necesario | | | 3 | | |
| 3.2 Incluye información de , almacenamiento y utilización | | | 3 | | |
| 4. Especificaciones de Proceso | | | | | |
| 4.1 Flujogramas incluyen cada etapa del proceso y/o categorías de productos | | | 3 | | |
| 4.2 Confirmación positiva del flujograma por seguimiento de producción | | | 3 | | |
| 5. Análisis de Peligros | | | | | |
| 5.1 Incluye peligros F, Q y M (Peligros físicos, químicos y microbiológicos) asociados a las especies procesadas | | | 3 | | |
| 5.2 Incluye peligros F, Q y M asociados a cada etapa del proceso. | | | 3 | | |
| 5.3 Los peligros fueron evaluados en base a su severidad y su probabilidad | | | 3 | | |
| 5.4 Incluye referencias bibliográficas y recursos utilizados en el análisis | | | 3 | | |
| 5.5 Identifica medidas preventivas de control para cada riesgo relevante | | | 3 | | |
| 6. Determinación de los PCC | | | | | |
| 6.1 La Identificación es consistente con los peligros identificados | | | 3 | | |
| 6.2 Identifica medidas preventivas relevantes para PCC | | | 3 | | |
| 7. Adopción de Límites Críticos | | | | | |
| 7.1 Determinados para cada PCC | | | 3 | | |
| 7.2 Asociados a un parámetro medible de manera simple y rutinaria. | | | 3 | | |
| 7.3 LC realistas y basados en evidencia formal y referencias bibliográficas | | | 3 | | |
| 8. Monitoreo de PCC | | | | | |
| 8.1 Las responsabilidades están documentadas para cada PCC. | | | 3 | | |
| 8.2 Incluyen: qué, quién, cuándo, y cómo se monitorearán los PCC | | | 3 | | |
| 8.3 Incluye registros de la operación y capacitación de los operadores | | | 3 | | |



Reportes de verificación

| 9. Medidas Correctivas | | | | |
|--|--|--|---|----------------------|
| 9.1 Las responsabilidades y medidas están documentadas para cada PCC. | | | 3 | |
| 9.2 Relacionadas con desviación de los LC | | | 3 | |
| 9.3 Incluyen: qué, quién, cuándo y cómo se tomarán las medidas | | | 3 | |
| 9.4 Son realistas, efectivas e incluyen el destino del producto afectado. | | | 3 | |
| 9.5 Incluyen medidas o acciones para evitar le re-ocurrencia. | | | 3 | |
| 10. Procedimientos de Verificación | | | | |
| 10.1 Los procedimientos están documentados para cada PCC | | | 3 | |
| 10.2 Incluyen: que, quien, cuando y como se verificara | | | 3 | |
| 10.3 Incluyen análisis de producto final y calibraciones de equipos e instrumentos | | | 3 | |
| 11. Registros y Documentación | | | | |
| 11.1 Los registros están documentados para cada componente del plan. | | | 3 | |
| 11.2 Incluyen: quien, cuando y donde se completaran y almacenaran. | | | 3 | |
| 11.3 Se incluyen tiempo de permanencia de los registros | | | 3 | 1 AÑO DE PERMANENCIA |
| 11.4 Incluye compromiso, ejecución y registros de una revisión anual del plan | | | 3 | |

| | | | | |
|--|--|----------------------------|--|--|
| Comentarios generales: | Verificación Oficial Regulatoria BP VICTORIA DEL MAR, OCTUBRE 2023 Línea procesada de Atún congelado en Salmuera. | | | |
| Calificación: | | | | |
| * Total de puntos posibles | 117 | | | |
| = | | | | |
| $\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(117)}{117} \times 100 = 100$ | | | | |
| Equivalencias: | | | | |
| 90 - 100 CONFORMIDAD | 80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL | ≤ 79 NO CONFORMIDAD | | |
| Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas | | | | |
| Evaluación de Conformidad del Establecimiento: | CONFORMIDAD | | | |



Reportes de verificación

MARTHA VERA

Verificador

Representante