



Reportes de verificación

F03-Verificación documental del sistema HACCP

Rev. 1.0

Establecimiento:	GEOPAXI S.A.	Registro:	INP-033-11
Oficiales de Verificación:	David Restrepo	Representante del Establecimiento:	Álvaro José Buitrago Rivera
Fecha de comienzo:	27/11/2023	Fecha de finalización:	27/11/2023
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		Compromiso firmado por gerencia el 7/11/2023
1.4 Grupo de Gestión Responsabilidades documentadas y actualizadas.			3		
1.5 Grupo de Gestión. Calificaciones y experiencia demostradas			3		Se evidencian capacitaciones impartidas por Ing. Edgar Espinales.
1.6 Grupo de Gestión. Referencias y recursos utilizados en el desarrollo			3		FDA, Codex Alimentarius.
1.7 Personal. Informado acerca de los objetivos y requerimientos de HACCP			3		Se evidencian capacitaciones hacia la tripulación.
2. Descripción del (los) Producto (s)					
2.1 Descripción clara y objetiva			3		
2.2 Incluye origen y especificaciones de la materia prima			3		Océano Pacífico Oriental
2.3 Incluye empaquetado, distribución, condiciones de almacenado.			3		
2.4 Incluye aditivos y/o ingredientes en el producto final.			3		
3. Usuarios y consumidores					



Reportes de verificación

3.1 Identificados e incluye consumidores sensibles de ser necesario				No aplica
3.2 Incluye información de , almacenamiento y utilización			3	Almacenar en temperaturas menores a -9°C
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	Jefe de máquinas, cada 3 horas se mide temperatura.
8.3 Incluye registros de la operación y capacitación de los operadores			3	Se evidencian capacitaciones BPM.



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 la 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.
11.4 Incluye compromiso, ejecución y registros de una revisión anual del plan			3	



Reportes de verificación

Comentarios generales:	Verificación Oficial Regulatoria - Noviembre 2023 Línea verificada: Atún congelado en salmuera.
Calificación:	
* Total de puntos posibles =	117
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

David Restrepo

Verificador

Representante