

## Reportes de verificación

### F03-Verificación documental del sistema HACCP

Rev. 1.0

<b>Establecimiento:</b>	GEOPAXI S.A.	<b>Registro:</b>	71
<b>Oficiales de Verificación:</b>	DENNYS ABAD	<b>Representante del Establecimiento:</b>	Alvaro Buitrago Rivera
<b>Fecha de comienzo:</b>	16/11/2023	<b>Fecha de finalización:</b>	16/11/2023
<b>Referencias usadas:</b>			

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

<b>Observaciones</b>	NC	CP	C	A/ NA	<b>Comentarios</b>
	0	1-2	3		
<b>1. Descripción del sistema</b>					
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		Acta de compromiso firmada el 07/11/2023
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		2			Incluir al jefe de cubierta en capacitaciones HACCP
<b>2. Descripción del (los) Producto (s)</b>					
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.			3		
2.4 Incluye aditivos y/o ingredientes en el producto final.			3		
<b>3. Usuarios y consumidores</b>					



## Reportes de verificación

3.1 Identificados e incluye consumidores sensibles de ser necesario				No aplica
3.2 Incluye información de , almacenamiento y utilización			3	
<b>4. Especificaciones de Proceso</b>				
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	
<b>5. Análisis de Peligros</b>				
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	
<b>6. Determinación de los PCC</b>				
6.1 La Identificación es consistente con los peligros identificados			3	
6.2 Identifica medidas preventivas relevantes para PCC			3	
<b>7. Adopción de Límites Críticos</b>				
7.1 Determinados para cada PCC		1		No se evidencian los límites críticos en Manual HACCP
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	
<b>8. Monitoreo de PCC</b>				
8.1 Las responsabilidades están documentadas para cada PCC.			3	
8.2 Incluyen: qué, quién, cuándo, y cómo se monitorearán los PCC		1		No se evidencia por escrito el monitoreo de PCC (quien, como cuando)
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.	2			No se evidencian medidas correctivas para el manejo de PCC
9.2 Relacionadas con desviación de los LC	2			No se han establecido medidas correctivas en caso de desviación de PCC
9.3 Incluyen: qué, quién, cuándo y cómo se tomarán las medidas	2			No se evidencian responsables del manejo de medidas correctivas
9.4 Son realistas, efectivas e incluyen el destino del producto afectado.	2			No se evidencian medidas correctivas que indiquen el destino del producto afectado
9.5 Incluyen medidas o acciones para evitar la re-ocurrencia.				No aplica
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	Equipos de medición de temperatura calibrados por ASISPORT 28/09/2023
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.	2			No se evidencia lugar de almacenamiento de los registros
11.3 Se incluyen tiempo de permanencia de los registros	2			No se evidencia tiempo de permanencia de los registros
11.4 Incluye compromiso, ejecución y registros de una revisión anual del plan			3	



## Reportes de verificación

<b>Comentarios generales:</b>	Verificación Oficial y toma de muestra - Noviembre 2023 8.2 No se evidencia por escrito el monitoreo de PCC (quién, cómo, cuándo) en la matriz de análisis de riesgo, pero verbalmente el personal conoce las responsabilidades del monitoreo de PCC
<b>Calificación:</b>	
* Total de puntos posibles =	114
	Calificación = $\frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(103)}{114} \times 100 = 90$
<b>Equivalencias:</b>	
90 - 100 CONFORMIDAD	80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL      ≤ 79 NO CONFORMIDAD
<b>Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas</b>	
<b>Evaluación de Conformidad del Establecimiento:</b>	<b>CONFORMIDAD</b>

DENNYS ABAD

\_\_\_\_\_  
Verificador

\_\_\_\_\_  
Representante