

Reportes de verificación

F03-Verificación documental del sistema HACCP

Rev. 1.0

Establecimiento:	PESCAPECES S.A	Registro:	INP-032-11
Oficiales de Verificación:	Denisse Zambramo	Representante del Establecimiento:	Alvaro Buitrago
Fecha de comienzo:	22/12/2023	Fecha de finalización:	22/12/2023
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		
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				No aplica
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.	2			Los peligros deben ser evaluados y analizados por cada etapa del proceso actual
5.3 Los peligros fueron evaluados en base a su severidad y su probabilidad	2			Evaluar los peligros para determinar sus PCC correspondientes al proceso
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	1			Actualizar los PCC según los peligros identificados
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	2			No son realistas ya que deben de evaluar sus PCC correctamente
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 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	
11.4 Incluye compromiso, ejecución y registros de una revisión anual del plan		3	

Comentarios generales: BP PACIFIC TUNA

Calificación:

* Total de puntos posibles = 111

$$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(106)}{111} \times 100 = 96$$

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

Denisse Zambramo

Verificador

Representante