

## Reportes de verificación

### F03-Verificación documental del sistema HACCP

Rev. 1.0

<b>Establecimiento:</b>	GEOPAXI S.A.	<b>Registro:</b>	INP-031-11
<b>Oficiales de Verificación:</b>	María Bustamante	<b>Representante del Establecimiento:</b>	Jose Buitriago / Wilfrido Almeida
<b>Fecha de comienzo:</b>	03/10/2024	<b>Fecha de finalización:</b>	03/10/2024
<b>Referencias usadas:</b>			

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

Observaciones	NC	CP	C	A/ NA	Comentarios
	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		
1.4 Grupo de Gestión Responsabilidades documentadas y actualizadas.			3		
1.5 Grupo de Gestión. Calificaciones y experiencia demostradas			3		Observación levantada: ASESORA PLUS ( Edgar Espinales - Instructor) ; HACCP, BPM 29/08/2024
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		La capacitación dada 29/08/2024
<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.					No aplica
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			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	
<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			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	

<b>Comentarios generales:</b>	Verificación Oficial Regulatoria y toma de muestra - Octubre 2024 Línea verificada: Atún congelado en salmuera.		
<b>Calificación:</b>			
* Total de puntos posibles	114		
=			
$\text{Calificación} = \frac{\text{Puntos Obtenidos}}{\text{Puntuación Máxima}} \times 100 = \frac{(114)}{114} \times 100 = 100$			
<b>Equivalencias:</b>			
<b>90 - 100 CONFORMIDAD</b>	<b>80 - 89 CONFORMIDAD PARCIAL</b>	<b>≤ 79 NO CONFORMIDAD</b>	
<b>Nota: Los resultados se expresaran con dos cifras significativas</b>			
<b>Evaluación de Conformidad del Establecimiento:</b>	<b>CONFORMIDAD</b>		



## Reportes de verificación

María Bustamante

---

Verificador

---

Representante