



Establecimiento N°:	Nombre del Establecimiento:	Oficio N°:
		Fecha:
Coordinador Responsable HACCP:		Nombre del Gerente:
N. de Versión Plan:		Nombre del Médico Veterinario Inspector (MVI)
		N° de Colegiado MV-
Dirección:		Tipo de Producto:
Teléfono / Fax :		() Bovino () Aves () Porcino () Procesados () Lácteos
E-mail:		() Productos de la pesca () Acuicultura () Otro
Instrucciones de llenado para la Aprobación del Plan Escrito del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control		
Marque en la casilla "R" el resultado de la verificación con:		
A = Aceptable, NC = No Conformidad, NA = No aplica.		
<i>Anote en el espacio correspondiente a las anotaciones las observaciones y/o no conformidades</i>		
*La sección C corresponde al instrumento utilizado como instructivo general de auditoría del sistema HACCP por el Departamento de Auditoría de la DIPOA.		

C.1.1 Conformación del Equipo HACCP

Ítem	Verificación	R	Anotaciones
1	Se cuenta con un documento HACCP escrito e incluye la última revisión anual al día		
2	Existe un equipo HACCP conformado con nombres, cargos y firmas en el documento		
3	Se cuenta con un Coordinador responsable y un comité multidisciplinario de HACCP adecuadamente conformado y se reúne periódicamente (bitácora, frecuencia, otros)		
4	Existe compromiso gerencial de la empresa para implementar el Sistema HACCP (documento firmado, nota de compromiso)		

C.1.2 Descripción del producto e identificación del uso planeado

Ítem	Verificación	R	Anotaciones
1	El nombre del producto se registra adecuadamente		
2	Las características del producto se describen de manera apropiada (clase, tipo, especie, otros)		
3	Los productos que lo ameritan incluyen características físicas, químicas y microbiológicas		
4	Está descrito el modo de consumo del producto, el mercado meta o potenciales consumidores		
5	Se describe apropiadamente las características de		



	empaques y etiquetado		
6	Se determina la vida útil del producto y las condiciones de manejo y distribución		1.
7	Para la manufactura del producto se cuenta con una lista completa de insumos (materia prima, ingredientes, material empaque, otros)		

C.1.3. Diagrama de Flujo del Proceso

Ítem	Verificación	R	Anotaciones
1	El plan HACCP incluye el diagrama de flujo del proceso y está completo (incluye todas las etapas del proceso, los PCC's, los insumos- materia prima, ingredientes, material de empaque-, el reproceso de producto, otros)		
2	El diagrama de flujo es concordante con el proceso y es actualizado cuando amerite		

C.1.4. Identificación y listado de los Peligros en cada una de las etapas del proceso, ingredientes y material de empaque.

Ítem	Verificación	R	Anotaciones
1	Se identifican apropiadamente los peligros químicos, físicos y biológicos en todas las etapas del diagrama de flujo.		
2	Los peligros identificados son específicos. Ejemplo:		

	Salmonella, metal, perseverante, otros		
3	Se consideran los peligros específicos establecidos por regulaciones oficiales		
4	Los peligros identificados están acorde con la etapa del proceso analizada		
5	Las razones para descartar un peligro están sustentadas		
6	Las medidas preventivas para los diferentes peligros son correctas y están completas		

C.1.5 Evaluación de los Límites Críticos para los PCC.

Ítem	Verificación	R	Anotaciones
1	Existen límites críticos para cada PCC		
2	Cada límite crítico del PCC es un valor absoluto y no un rango, Ejemplo: "mayor o igual a", "menor o igual a"		
3	Los límites críticos cumplen con requisitos regulatorios		
4	Los límites críticos que no son regulatorios, están validados		
5	Los métodos de validación de los límites críticos, están validados científicamente y /o por evidencia histórica		

C.1.6 Determinación de procedimientos de Monitoreo.

Ítem	Verificación	R	Anotaciones
1	Existe monitoreo para cada PCC, se registra adecuadamente		
2	Se enlistan los procedimientos de monitoreo y define claramente Qué, Cómo, Cuándo (frecuencia) y Quién monitorea cada procedimiento		
3	Los procedimientos y condiciones de monitoreo garantizan que se tiene un control sobre el PCC		
4	Personal que monitorea los PCC está capacitado para estas funciones		

C.1.7 Aplicación de Acciones Correctivas y Medidas Preventivas para en los PCC (Principio N°5)

Ítem	Verificación	R	Anotaciones
1	Existe un procedimiento de acciones correctivas cuando hay una desviación en un PCC, son adecuadas y previenen la recurrencia		
2	Las acciones correctivas cumplen con el principio Qué, Cómo, Cuándo y Quién las hace		
3	La causa de desviación se identifica adecuadamente y se toman las acciones correctivas sobre el proceso para eliminarla.	A	
4	Las acciones correctivas tomadas hacen que el PCC		

	esté bajo control		
5	Se indica la debida disposición de los productos contaminados o adulterados como resultado de una desviación en un PCC		
6	Se establecen medidas preventivas para evitar la recurrencia de la desviación		

C.8 Determinación de Procedimientos de Verificación de PCC y Validación (Principio N° 6)

Ítem	Verificación	R	Anotaciones
1	El procedimiento de verificación define claramente Qué, Cómo, Cuándo y Quién la realiza		
2	El procedimiento de verificación garantiza que el PCC se encuentra bajo control y que el monitoreo, acciones correctivas, medidas preventivas y límites críticos garantizan la seguridad del alimento		
3	Se tienen procedimientos de validación del Plan HACCP		
4	Se cuenta con documentos de apoyo para validación, es explícita y correcta		

De conformidad al con el decreto N. 26559 MAG-S , La Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal ha revisado en esta fecha la versión N°__ del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en concordancia con el



cumplimiento de la normativa regulatoria, científica e histórica del establecimiento encontrándose:

Conforme

No Conforme

En caso de conformidad este plan deberá ser revalidado en el término de un año. De lo contrario el establecimiento deberá enviar a esta Dirección en un término de 15 días hábiles a partir del recibo de este documento las acciones correctivas correspondientes que garanticen la conformidad y el control de la inocuidad en los productos aquí contemplados.

Nombre(s) y firma(s) del Auditor (es) Oficial (es)

.....
Nombre y firma del Representante del Establecimiento