

# CHECK LIST SOBRE LOS PRINCIPIOS DEL APCC QUE MARCA LA ISO 22000



Equipo	Cerezo, Julián López Santana, Fernando López Gramaje, Marta Pérez Lluch, Beatriz
--------	---

## **CHECK LIST SOBRE LOS PRINCIPIOS DEL APCC QUE MARCA LA ISO 22000**

<b>Concepto</b>	<b>Correcto</b>	<b>No Correcto</b>
<b>7. Planificación y realización de productos seguros</b>		
<b>7.3 Pasos preliminares para permitir el análisis de peligros</b>		
<b>7.3.1 Generalidades</b>		
- ¿Está toda la información para el análisis de peligros (detalles del equipo de seguridad, materias primas, características del producto final, diagramas de flujo, medidas de control...) actualizada y documentada?		
- ¿Se conservan registros?		
<b>7.3.2 Equipo de inocuidad de los alimentos.</b>		
- ¿Se ha definido el personal responsable del cumplimiento del HAPCC?		
- ¿Ha sido designado el personal idóneo para verificar las actividades y la producción?		
- ¿Han sido designados recursos para verificar las actividades y la producción?		
- ¿Se cuenta con un líder de HACCP (abalado por la dirección) nombrado?		
- ¿Está el equipo conformado por personas de diferentes áreas de trabajos y jerarquías de la empresa?		
- ¿Tienen todos los integrantes conocimiento de todos los productos que realiza la organización?		
- ¿Tienen contacto los integrantes del equipo con el proceso de producción?		
- ¿Tienen contacto los integrantes del equipo con la maquinaria de producción?		
- ¿Tienen los integrantes del equipo conocimientos de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos?		
- ¿Existen registros en los que se reflejen los conocimientos y experiencia de los integrantes del equipo en la gestión de inocuidad de los alimentos?		
<b>7.3.3 Características del producto.</b>		
<b>7.3.3.1 Materias Primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto</b>		
- ¿Hay documentos que describan con detalle de características biológicas?		
- ¿Hay documentos que describan con detalle de características químicas?		
- ¿Hay documentos que describan con detalle de características físicas?		
- ¿Hay documentos que describan con detalle los ingredientes formulados?		
- ¿Hay documentos que describan con detalle los aditivos y coadyuvantes del proceso?		
- ¿Hay documentos que describan con detalle el origen?		
- ¿Hay documentos que describan con detalle método de producción?		
- ¿Hay documentos que describan con detalle método de embalaje?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle la entrega?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle las condiciones de almacenamiento?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle la caducidad?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle la preparación y/o tratamiento previo a su uso?		
- ¿Se han identificado los requisitos legales y reglamentarios de la inocuidad de los alimentos relacionados con la materias primas?		
<b>Materiales en contacto con los alimentos.</b>		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle de características biológicas?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle de características químicas?		

- ¿Hay documentos que describan con el detalle de características físicas?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle los ingredientes formulados?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle los aditivos y coadyuvantes del proceso?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle el origen?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle método de producción?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle método de embalaje?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle la distribución?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle las condiciones de almacenamiento?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle la caducidad?		
- ¿Hay documentos que describan con el detalle la preparación y/o tratamiento previo a su uso?		
- ¿Se han identificado los requisitos legales y reglamentarios de la inocuidad de los alimentos relacionados con los materiales en contacto con los alimentos?		
<b>7.3.3.2 Características productos finales</b>		
- ¿Todos los productos finales disponen de documentos especificados con información relevante para realizar el análisis de riesgos?		
- ¿Está definido el nombre del producto o su identificación?		
- ¿Hay información completa sobre su composición?		
- ¿Hay información completa sobre sus características biológicas?		
- ¿Hay información completa sobre sus características químicas?		
- ¿Hay información completa sobre sus características físicas?		
- ¿Hay información completa sobre las condiciones de almacenamiento?		
- ¿Hay información sobre la vida útil?		
- ¿Hay información completa sobre el embalaje?		
- ¿Hay instrucciones en la etiqueta para su correcta manipulación?		
- ¿Hay instrucciones en la etiqueta para su uso?		
- ¿Hay instrucciones en la etiqueta para su preparación?		
- ¿Hay información sobre métodos de distribución?		
- ¿Las especiaciones del producto están actualizadas?		
<b>7.3.4 Uso previsto</b>		
- ¿Tiene el uso previsto y de manipulación esperado el producto final y descrito en el documento?		
- ¿Un mal uso del producto de forma no intencional pero razonable ha sido considerado y documentado?		
- ¿Está incluido en las especificaciones del producto?		
- ¿Está identificado el usuario y consumidores para cada tipo de producto?		
- ¿Se han considerado grupos especialmente vulnerables a peligros de seguridad alimentaria?		
- ¿Las descripciones están actualizadas?		
<b>7.3.5 Diagrama de Flujo, etapas del proceso y medidas de control</b>		
<b>7.3.5.1 Diagramas de flujo</b>		
- ¿Está preparado para el/los productos?		
- ¿Está preparado para la/las categorías del proceso?		
- ¿Proporciona la base para presencia de peligros?		
- ¿Proporciona la base para incremento de peligros?		
- ¿Proporciona la base para introducción de peligros?		
- ¿Es claro?		

- ¿Es preciso?		
- ¿Está suficientemente detallado?		
- ¿Incluye la secuencia de las etapas de la operación?		
- ¿Incluye la interacción de las etapas de la operación?		
- ¿Incluye procesos contratados externamente?		
- ¿Incluye el/los trabajos contratados?		
- ¿Incluye donde se incorporan las materias primas?		
- ¿Incluye donde se incorporan los ingredientes?		
- ¿Incluye donde se incorporan los productos intermedios?		
- ¿Incluye donde se reprocesa?		
- ¿Incluye donde se hace el reciclado?		
- ¿Incluye dónde salen los productos finales?		
- ¿Incluye dónde salen los productos intermedios?		
- ¿Incluye dónde salen los subproductos?		
- ¿Incluye dónde salen los desechos?		
- ¿Se ha comprobado in situ?		
- ¿Hay registros de diagramas verificados?		
<b>7.3.5.2 Descripción de las etapas de proceso</b>		
- ¿Están descritos los parámetros de proceso?		
- ¿Está descrita la rigurosidad con la que se aplican los parámetros de proceso?		
- ¿Están descritos los procedimientos de cada etapa?		
<b>Medidas de Control</b>		
- ¿Están descritos las medidas de control?		
- ¿Está descrita la rigurosidad con la que se aplican?		
- ¿Están descritos los procedimientos de cada una?		
- ¿Están descritos los requisitos externos?		
- ¿Están las especificaciones actualizadas?		

<b>7.4 Análisis de peligros</b>		
<b>7.4.1 Generalidades</b>		
- ¿Existe un análisis de peligros?		
- ¿Existe una matriz de decisión que contemple la frecuencia y gravedad de estos peligros?		
- ¿Existen medidas de control de aquellos peligros que presenten frecuencia y gravedad elevada?		
<b>7.4.2 Identificación de peligros y determinación de niveles aceptables</b>		
<b>7.4.2.1</b>		
- ¿Existe registro de peligros de cada proceso?		
- ¿Existe registro de peligros de los equipos?		
- ¿Existe registro de peligros de las materias primas?		
- ¿se indican los pasos (a partir de materias primas, transformación y distribución) donde se pueden introducir riesgos al alimento?		
<b>7.4.2.2</b>		
- En relación a los peligros: <ul style="list-style-type: none"> <li>• En el proceso, ¿se identifican las etapas precedentes a la operación especificada?</li> <li>• En el proceso, ¿se identifican las etapas siguientes a la operación especificada?</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• De los equipos, ¿se identifican los peligros para cada equipo?</li> <li>• De los servicios, ¿se identifican los peligros para cada servicio asociado?</li> <li>• ¿se identifican los peligros en el entorno?</li> <li>• ¿se identifican los peligros de cada eslabón precedente?</li> <li>• ¿se identifican los peligros de cada eslabón siguiente?</li> </ul>		
<b>7.4.2.3</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para cada peligro: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Está definido el nivel de aceptabilidad del peligro?</li> <li>• ¿El nivel de aceptabilidad es correcto, siguiendo los requisitos legales y reglamentarios establecidos?</li> <li>• ¿Está registrado la justificación y resultado de la determinación de cada peligro?</li> <li>• ¿Está registrado el uso por el cliente?</li> </ul> </li> </ul>		
<b>7.4.3 Evaluación de peligros</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para cada peligro: <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Están identificados todos los peligros?</li> <li>• ¿Están evaluados los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos?</li> <li>• ¿También se ha evaluado y clasificado, según su gravedad y la probabilidad de que ocurra cada peligro para la seguridad alimentaria?</li> <li>• ¿Se describe la metodología utilizada para esa evaluación?</li> <li>• ¿Están registrados los resultados de la evaluación de peligros?</li> </ul> </li> </ul>		
<b>7.4.4 Selección y evaluación de las medidas de control</b>		
- ¿Se han seleccionado apropiadas medidas de control capaz de prevenir peligros identificados?		
- ¿Se han seleccionado apropiadas medidas de control capaz de eliminar peligros identificados?		
- ¿Se han seleccionado apropiadas medidas de control capaz de reducir peligros identificados?		
- ¿Se ha revisado la eficiencia de las medidas de control descritas?		
- ¿Se clasificaron las medidas según PRR operativo?		
- ¿Se clasificaron las medidas mediante el plan HACCP?		
- ¿Se llevó a cabo la selección y clasificación con un enfoque lógico que incluye la evaluación con su efecto sobre peligros?		
- ¿Se llevó a cabo la selección y clasificación con un enfoque lógico que incluye la evaluación con su viabilidad para el seguimiento?		
- ¿Se llevó a cabo la selección y clasificación con un enfoque lógico que incluye la evaluación con su lugar dentro del sistema?		
- ¿Se llevó a cabo la selección y clasificación con un enfoque lógico que incluye la evaluación con la probabilidad de que falle la medida de control?		
- ¿Se llevó a cabo la selección y clasificación con un enfoque lógico que incluye la evaluación con la viabilidad significativa del procesamiento?		
- ¿Se llevó a cabo la selección y clasificación con un enfoque lógico que incluye la evaluación con la gravedad de la/s consecuencia/s en el caso de que falle su funcionamiento?		
- ¿Se llevó a cabo la selección y clasificación con un enfoque lógico que incluye la evaluación si la medida de control se establece y aplica específicamente para eliminar peligros?		

- ¿Se llevó a cabo la selección y clasificación con un enfoque lógico que incluye la evaluación si la medida de control se establece y aplica específicamente para reducir significativamente el nivel de peligros?		
- ¿Se llevó a cabo la selección y clasificación con un enfoque lógico que incluye la evaluación con los efectos sinérgicos?		
- ¿Están descritas en documentos la metodología y los parámetros utilizados para esta clasificación?		

<b>7.6 Establecimiento del Plan HACCP</b>		
<b>7.6.1 Plan HACCP</b>		
- ¿Hay documentos del plan HACCP?		
- ¿En el documento aparece el peligro de inocuidad a controlar?		
- ¿Se indica la correspondiente medida de control?		
- ¿Están definidos e indicados los límites críticos?		
- ¿Es correcto el límite crítico?		
- ¿Se indica el procedimiento que se debe seguir?		
- ¿Se indican las correcciones y acciones preventivas de cada uno de los peligros fuera de control?		
- ¿Hay un registro de seguimiento?		
- ¿Hay un registro de seguimiento donde se indica quien lo realiza y su responsabilidad?		
<b>7.6.2 Identificación de los PCC</b>		
- ¿Están identificados los puntos críticos de control?		
- ¿Están definidos todos los peligros que deben ser controlados por HACCP?		
<b>7.6.3 Determinación de límites críticos para los PCC</b>		
- ¿Están establecidos los límites críticos de forma medible?		
- ¿Son correctos estos límites críticos?		
- ¿Los límites subjetivos están bien especificados y explicados?		
- ¿Están justificados los motivos de elección de los límites críticos?		
- ¿Tienen una buena formación las personas que establecen y revisan los límites críticos?		
<b>7.6.4 Sistema para el seguimiento de los PCC</b>		
- ¿Cada PCC tiene un sistema de seguimiento?		
- ¿En el sistema de seguimiento están indicadas las mediciones u observaciones de los límites o límites críticos establecidos?		
- ¿En el sistema de seguimiento aparecen los procedimientos a realizar con los equipos necesarios?		
- ¿En el sistema de seguimiento aparecen las instrucciones a realizar?		
- ¿Hay registros del sistema de seguimiento?		
- ¿Se indica la frecuencia de seguimiento?		
- ¿Indica quién es el responsable del seguimiento?		
- ¿Hay una evaluación de los resultados del seguimiento?		
- ¿Están bien establecidas las frecuencias y métodos de seguimiento?		
<b>7.6.5 Acciones cuando los resultados superan los límites críticos</b>		
- ¿Existen acciones correctoras si se superan los límites críticos?		
- ¿Las correcciones están especificadas en el plan HACCP?		
- ¿La acción identifica correctamente la no conformidad?		
- ¿Existe documentación de procedimientos para la correcta manipulación de productos no inocuos, para que estos no sean liberados hasta su evaluación?		

