

**SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA (SAG)  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA (SENASA)  
DIVISION DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS (DIA)  
SECCION DE CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS**

**AUDITORIA DEL PLAN DE HACCP Y / O  
PRERREQUISITOS BPM Y SSOP**

**Formulario DIA HA-05-08      No. de Establecimiento \_\_\_\_\_**

**Fecha de Auditoria \_\_\_\_\_**

**Nombres y Cargo del Personal del Equipo Auditor**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

**Nombre del Establecimiento \_\_\_\_\_**

**No. de Registro y fecha \_\_\_\_\_**

**Nombre del Gerente o Responsable \_\_\_\_\_**

**Dirección y teléfonos \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_

**Inspector Oficial o Acreditado en la Planta \_\_\_\_\_**

**Actividad de Producción \_\_\_\_\_**

**Listado de Productos que se Elabora \_\_\_\_\_**

**Fecha de la Última validación del Plan HACCP \_\_\_\_\_**

**Nombre y Cargo del Personal de La Empresa en la Auditoria**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

## Nombre del Plan HACCP Revisado

---

### Calificaciones:

CT= Completo IC=Incompleto C= Conforme

Me = No conformidad Menor Ma = No conformidad Mayor

Todas las paginas del Plan HACCP se encuentran selladas, fechadas y firmadas por el Coordinador HACCP **SI NO**

Se ha validado por Las Autoridades Oficial **SI NO**

### **PROTEGER DESPUES DE LLENADO**

<b>I. GENERALES</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
1. Existe un compromiso de la Gerencia General de la Empresa y apoyo a las políticas <b>HACCP</b>		
2. Existe un Organigrama definido de los departamentos que conforman la Empresa		
3. Existe un programa escrito sobre las funciones definidas del personal de acuerdo a el departamento y áreas		
4. Hay un departamento definido claramente que será el Responsable de el manejo de el Plan HACCP		
<b>II. EQUIPO HACCP</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
5. Esta Nombrado el personal que comprende el equipo HACCP		
6. Se ha definido quien es el Coordinador HACCP de la Empresa		
7. El personal que conforma el equipo HACCP esta debidamente capacitado y hay un programa para ello		
8. Hay un calendario de reuniones del Equipo HACCP y Registros de las mismas		
9. Cada cuando el equipo valida el Plan HACCP		
10. Hay libro de Registro o Bitácora de las Modificaciones que se realizan al Plan HACCP		
<b>III. PROGRAMAS SSOP's</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
11. Existe un programa escrito completo de Limpieza y desinfección especifico para cada área de la Planta		
12. Se cuenta con un programa escrito completo del el Control de Plagas y vectores		
13. Existen procedimientos Pre-operacionales		
14. Existen procedimientos operacionales de		

sanitización		
15. Los procedimientos de limpieza y desinfección establecen las frecuencias del monitoreo		
16. Los procedimientos indican claramente el registro y la persona responsable de implementarlo		
17. Los registros de los procedimientos y acciones correctivas se mantienen en una base de datos diaria		
18. Los registros y procedimientos están firmados y fechados		
19. Se cuenta con un programa escrito de el manejo y disposición de desechos solidos, basura y se cumple		
20. Se cuenta con un programa de el control de aguas residuales del proceso y de uso de la Planta		
21. El personal que realiza las tareas de limpieza y desinfección conoce el programa y se ha capacitado		
22. Se tiene un programa de capacitación del personal general		
23. Se realiza el Plan de capacitación del personal operario sobre higiene e inocuidad de los alimentos		
<b>IV. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
24. Se cuenta con un manual de BPM o PES escrito		
25. Se establece un control sobre enfermedades transmisibles, higiene, salud, limpieza, hábitos establecidos y capacitación del personal		
26. El manual establece la ubicación, infraestructura, diseño, construcción, flujo, esquemas de productos y personal y se mantiene actualizado, se cumple		
27. El diseño comprende las entradas de agua potables ,estableciendo controles para evitar contaminación cruzada, así como los depósitos y pilas de abastecimiento		
28. Cumple con la instalación de sanitarios, módulos de lavamanos y pediluvios suficientes de acuerdo a las necesidades de la Planta, que estos sean automáticos o de pedal		
29. Cumple con el manejo y disposición de aguas residuales del proceso y desechos líquidos		

30. Cumple con el manejo y disposición de desechos sólidos y basura		
31. Comprende el manual sobre la calibración y mantenimiento preventivo del equipo del proceso		
32. Los materiales entrantes se registran y se tiene control de el tipo, calidad e especificaciones de cada producto y su rastreabilidad		
33. El almacenaje de productos entrantes se tiene especificado de acuerdo a cada uno.		
34. Se tiene determinado las especificaciones de el uso ingredientes, materias primas aditivos para el proceso		
35. Contiene y cumple las condiciones adecuadas del proceso del producto desde ingredientes hasta producto terminado, se registra y se verifican los cumplimientos.		
36. El almacenaje de el producto terminado se encuentra descrito con las especificaciones de espacio, temperatura y características específicas		
37. Se controla la distribución teniendo la rastreabilidad de el lote enviado		
<b>V. HACCP</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
38. El establecimiento tiene un diagrama de flujo donde describe los pasos del proceso y el flujo del producto		
39. El establecimiento ha establecido un análisis de riesgo que incluye los peligros de seguridad alimentaria que pueden ocurrir		
40. El análisis incluye la descripción del uso del producto por los consumidores de los productos finales		
41. Se cuenta con un Plan HACCP escrito para cada producto donde se tiene el análisis de riesgo para uno o mas productos que puedan ocurrir		
42. Todos los peligros han sido identificados en el análisis para cada paso del flujo		
43. El Plan HACCP especifica los limites críticos, procedimientos de monitoreo y la frecuencia de el monitoreo realizada para cada PCC		
44. El Plan describe el procedimiento de las acciones correctivas que se realizan cuando un límite crítico es excedido		
45. El Plan HACCP enlista los procedimientos de		

verificación que determina que el plan esta adecuadamente implementado y funcionando		
46. Existe un sistema de archivo de registros de los monitoreos de los PCC con los valores actuales y de las observaciones		
47. El Plan HACCP se encuentra firmado y fechado cada una de las paginas por la autoridad competente		
48. El establecimiento documenta y registra los pre-embarques y distribuciones del producto		
<b>VI. LABORATORIO</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
49. El establecimiento cumple con un programa actualizado de muestreo microbiológico, de residuos y contaminantes con el laboratorio oficial o acreditado		
50. El establecimiento tiene los procedimientos escritos para la toma de muestras en el proceso		
51. El establecimiento tiene identificada la o las personas responsables para la toma de muestras		
52. El establecimiento tiene identificado y descrito el lugar exacto de toma de muestras		
53. El muestreo se realiza de acuerdo a la frecuencia especificada en el Programa de control de sustancias químicas y microbiología.		
54. La toma de muestras en carcasas en el sitio se realiza con metodología de colecta (esponja o incisión) predeterminada		
55. En la selección de los productos o carcasas a muestrear se utilizan métodos aleatorios especificados en el procedimiento o son al azar		
56. Se verifica que la toma de muestras se realice como se ha descrito en el programa		
57. El establecimiento tiene un Plan de Capacitación para la toma de muestras del personal a cargo		
58. Los resultados de muestreos microbiológicos, residuos y contaminantes se archivan y mantienen por lo menos dos años		
59. Se realizan la evaluación de E. coli por diseño estadístico o por cuadro de márgenes aceptables		
60. Se registra y se da seguimiento al procedimiento de ventana móvil de muestreo		
<b>VII. INSPECCIÓN</b>	<b>CALIFICACIÓN</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
61. La inspección oficial realiza demandas de		

Acción Correctiva (DAC) documentadas		
<b>62.</b> El establecimiento ha documentado y realizado las acciones correctivas comprometidas en el DAC se registran y se les da seguimiento y cierre		
<b>63.</b> El sistema oficial documenta las condenas, retenciones y decomisos y controla su destino		
<b>64.</b> El sistema oficial documenta las alerta sanitarias, o cuando sea necesario cierre temporal de la planta		
<b>65.</b> El personal oficial esta debidamente capacitado y entrenado para su puesto de inspección.		
<b>66.</b> Se encuentran documentadas la inspección realizada al establecimiento (Diaria, Semana, Mensual)		
<b>67.</b> Se mantiene un control, copias o registro de los certificados de producto liberados a la empresa		
<b>68.</b> Mantiene un control, registro o copia de las remisiones y resultados de los diferentes análisis químicos y microbiológicos realizados a la empresa y a los productos		
<b>69.</b> Se encuentra documentado y se da seguimiento a las recomendaciones de las supervisiones o auditoras oficiales		
<b>70.</b> Se mantienen en una base mensual las visitas de auditoria de supervisión		
<b>71.</b> Revisión y aprobación de documentación de pre- embarque de exportación		
<b>72.</b> Lleva control de los embarques de exportación y sus análisis microbiológicos y químicos		
<b>73.</b> Control el inventario de documentación oficial y de certificados de exportación		
<b>74.</b> Control e inventario de sellos, marchamos y candados		
<b>75.</b> Recibe de forma escrita los comunicados, llamados de atención o notificaciones oficiales de implementación de forma oportuna		
<b>76.</b> Mantiene una oficina privada para el servicio de inspección.		





**Establecimiento** \_\_\_\_\_

**Firma** \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

SUPERVISOR OFICIAL

**Firma** \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

AUDITOR DE INSPECCIÓN

**Firma** \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

**Firma** \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

DEL ESTABLECIMIENTO

**Firma** \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

INSPECTOR DE LA PLANTA

**Firma** \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_

**Control de Hojas del informe:** \_\_\_\_\_  
(Firmadas, numeradas y selladas)

**LUGAR Y FECHA:** \_\_\_\_\_