

5 PASOS PREVIOS METODOLOGÍA HACCP

1 EQUIPO HACCP

Reunir un equipo HACCP e identificar el ámbito de aplicación. Un equipo multidisciplinario responsable de diferentes actividades dentro de la empresa.



2 DESCRIBIR EL PRODUCTO

Hacer una descripción completa del producto, que incluya información pertinente a la inocuidad. Para las empresas que trabajan con múltiples productos puede resultar eficaz agrupar productos con características y fases de elaboración similares.



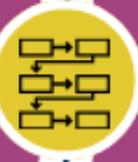
USO PREVISTO

3 Describir el uso previsto, y usos esperados. Tener en cuenta a los grupos vulnerables de la población.



4 DIAGRAMA FLUJO

Que abarque todas las fases de la producción de un producto determinado, incluso cualquier reelaboración que corresponda



5 CONFIRMAR DIAGRAMA

Confirmación in situ del diagrama de flujo. Confirmar la correspondencia entre el diagrama de flujo y las actividades de elaboración en todas sus etapas y momentos, y modificarlo cuando corresponda.



Antes de desarrollar un sistema HACCP es necesario contar con programas de prerrequisitos que incluyan Buenas Prácticas de Manufactura, las pertinentes y específicas para el producto y el sector, así como con los requisitos en materia de inocuidad de los alimentos establecidos por las autoridades competentes.

Los programas de prerrequisitos deben estar bien establecidos, en pleno funcionamiento y haber sido verificados, cuando sea posible, para facilitar la aplicación eficaz del sistema HACCP.



7 PRINCIPIOS

METODOLOGÍA HACCP

Principio 1



Realizar un análisis de peligros e identificar medidas de control.

Principio 2



Determinar los puntos críticos de control (PCC).

Principio 3



Establecer límites críticos validados.

Principio 4



Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.

Principio 5



Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que se ha producido una desviación con respecto a un límite crítico en un PCC.

Principio 6



Validar el plan HACCP y luego establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el sistema HACCP funciona según lo previsto.

Principio 7



Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

Plan
HACCP



Implementación

HACCP

ELEMENTOS INDISPENSABLES

Para que la aplicación del sistema HACCP sea satisfactoria, son necesarios **el compromiso** y la participación tanto de la dirección como del personal, así como **la capacitación**.

