

# 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.



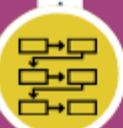
## USO PREVISTO

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.