



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