

HACCP Principio 6

Verificación

Dr. Carlos Narciso

Bogotá, D. C. Julio 24 de 2013

Verificar

- “Establecer la veracidad, exactitud, o la realidad de”
- Merriam Webster

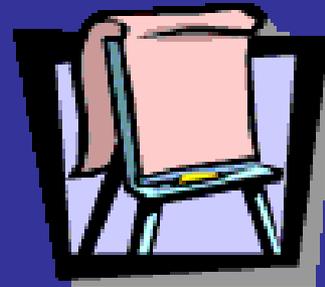


Verificación

- Aquellas actividades que no son de monitoreo que determinan la validez y el cumplimiento del Plan HACCP
- NACMF



Propósito de la Verificación



- Determinar si el Plan HACCP está funcionando
 - Los peligros son reducidos por el Plan?
 - Verificación inicial
 - Verificación periódica
 - Determina si las operaciones están de conformidad con el Plan HACCP
 - ¿HACCP ha sido implementados adecuadamente?
 - Actividades “en curso”

Verificación

- “Decimos lo que hacemos y hacemos lo que decimos?”

Verification of HACCP Systems-An Advanced HACCP Workshop-Food Processors Institute



Actividades de verificación

- Cumplimiento total con el plan HACCP
 - Debe incluir
 - Verificación de Programas Pre-Requisito
 - Verificación of PCCs
 - Verificación del Plan HACCP completo
- Conducido por tanto fuentes internas como externas

Verificación de Programas Pre-Requisito

- Revisión periódica de registros y procedimientos para asegurar que las condiciones están de conformidad con el Plan HACCP
- Si los Programas Pre-Requisito son cambiados, el Plan HACCP necesariamente debe ser ajustado
 - Programas Pre-requisito son el fundamento del Plan HACCP

Verificación de PCC

- Conformidad diaria con el Plan HACCP
 - Revisión de registros
 - Calibración de equipos
 - Auditorías internas y externas

Calibración

- HACCP se basa en mediciones precisas
- Frecuencias de calibración deben ser incluidos en el plan de HACCP como parte de la verificación
- Si el dispositivo ha estado dando datos incorrectos, es necesario una revisión de los registros HACCP (LC) para garantizar que ningún producto adulterado se ha producido

Revisión de Registros



- Interna y externa
- Nueva información disponible de inocuidad
- Alimentos relacionados con el brote
- Modificación de la Producción
- Después de pasar largo tiempo
- Cambio en el Producto
 - Formulación, distribución, uso del Consumidor

Registros para revisar

- Establezca un cronograma de verificación
- Registros HACCP
 - Diagrama de flujo
 - Desviación de los límites críticos
 - Registros de calibración
 - Acciones correctivas
- Registros iniciales después de la revisión



Revisión registros diarios

- Registros de monitoreo
 - ¿Fueron Registros recolectados a intervalos apropiados?
 - ¿Fueron los registros de actividades de monitoreo perdidos?
 - Fueron reportadas las desviaciones y tomadas las medidas correctivas
- Registros de acciones correctivas

Registros de Acciones Correctivas

- ¿Fueron adoptadas las medidas correctivas para cada desviación?
- ¿Fue reportada la naturaleza de la desviación?
- ¿Estaban las acciones correctivas de conformidad con el Plan HACCP?
- ¿Se vuelve a procesar el producto, evaluado, etc?
- ¿Fue preparado el informe correctamente?

Controles independientes

- Actividades de monitoreo suplementarias
 - Se examinó más producto o con más frecuencia de lo especificado en el Plan
 - Dos personas monitorean el producto
 - Las auditorías a empleados para asegurar que el monitoreo se realiza correctamente
 - Pruebas Microbiológicas

Verificación del Plan HACCP completo

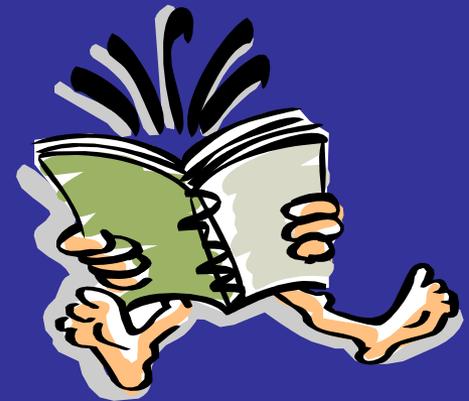
- Revisión de registros HACCP
 - El mismo Plan HACCP
 - Diagramas de flujo
 - Registros de Selección de Monitoreo / Acción correctiva
- Auditoría In situ
 - Confirmar que el Plan HACCP está controlando los peligros y su aplicación es correcta
- Revisión anual que el Plan HACCP se comprueba anualmente

Verificación Interna

- Equipo HACCP
- Revisión de los registros diarios de todos los PCC
- Revisión regular de los registros de saneamiento y BPM
- Fecha inicial y después de la revisión
- Revisor debe tener comprensión suficiente del HACCP e Inocuidad Alimentaria para ser capaz de sugerir correcciones

¿Quién puede Validar y Verificar?

- Consultores independientes
- Autoridades
- Empleados de la compañía (entrenados)
- Personal universitario

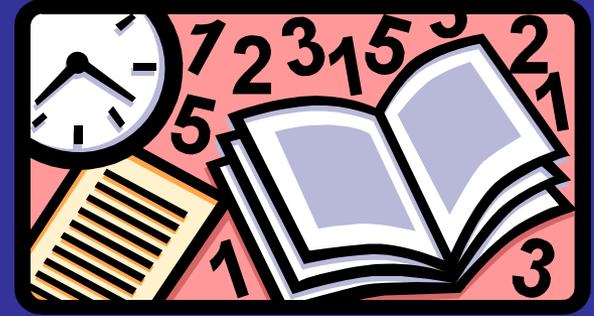


Actividades de verificación regulatoria

- Planes HACCP cumplen con el artículo 417
- Validado por la Firma
- Revisión de registros
- Actividades de Muestreo
- Cumplimiento de listas de chequeo



Reevaluación



- Verificación - ¿El plan HACCP controla los peligros?
- Reevaluación - ¿El plan HACCP Controla AUN los peligros?
- Una reevaluación es un examen exhaustivo del análisis de peligros para hacer frente a los riesgos específicos para determinar si se controlan

Cronograma de Verificación

Actividad	Frecuencia	Responsable	Revisor
Programación de actividades de verificación	Anualmente o cuando haya variación	Coordinador HACCP	Gerente de planta
Validación inicial del Plan HACCP	Antes y durante la Implementación inicial	Experto independiente	Equipo HACCP
Subsecuentes Validaciones del Plan HACCP	Cambios PCC, Proceso, Equipo, Cambios, Fallas	Experto independiente	Equipo HACCP
Verificación monitoreo PCC	De acuerdo con el Plan HACCP (1/cambio)	De acuerdo con el Plan HACCP	De acuerdo con el Plan HACCP (AC)
Revisión de registros de Monitoreo, CA para demostrar cumplimiento	Mensualmente	Calidad Aseguramiento	Equipo HACCP
Verificación integral del sistema HACCP	Anualmente	Experto independiente	Gerente de planta

Preguntas