

HACCP Principio 7

Mantenimiento de registros

Dr. Carlos Narciso

Bogotá, D. C. Julio 24 de 2013

¿Por qué mantener los registros?

- **Evidencia de inocuidad del producto**
 - Procedimientos y procesos presentes
 - Rastreabilidad del producto y revisión de registros
- **Auditorías**
 - Clientes, autoridades y seguros
- **Capacitación de empleados**
- **Resolución de problemas**
 - Evidencia histórica
 - Aprendizaje de problemas potenciales



Tipos de Registros

- El Plan HACCP
- Registros obtenidos durante la operación del plan
- Soporte documental

Tipos de Registros

El Plan HACCP :



- Lista equipo HACCP
- Descripción del producto
- Diagrama de flujo
- Identificación de peligros
- Establecimiento de PCCs
- Establecimiento de límites críticos
- Sistema de monitoreo
- Planes de acciones correctivas
- Procedimientos de mantenimiento de registros
- Procedimientos de verificación

Tipos de Registros

Registros obtenidos durante la operación del plan :

- Registros diarios PCC
- Registros de calibración
- Recepción de ingredientes, empaques
- Registros de entrenamiento de capacitación
- Validación de Plan HACCP

Tipos de Registros

Documentación de soporte:

- BPM
- POEs
- Datos de soporte de límites críticos
- Métodos de ensayo (POEs) para medir LC
 - precisión del método,
 - documentación histórica
 - procedimientos de calibration (POE)
- Especificaciones de ingredientes y empaques
- Formato de inocuidad de materiales



Revisión de Registros

- Informe diario de conformidad
- Revisión de las desviaciones e irregularidades
- Seguimiento de la disposición del producto
- Designación, persona responsable
- Iniciales y la fecha
- Mantenerlos organizados



Revisión de registros

Temperature Log

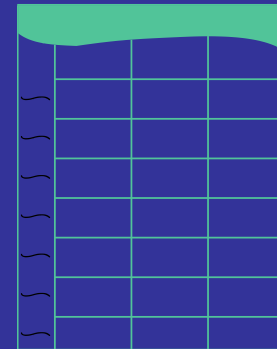
Time	Temp
8:00	40  F
8:15	42  F
8:30	45  F

Temperature Log

Time	Temp
8:00	37.6  F
8:15	39.2  F
8:30	38.6  F

Retención de registros: 417.5(e).

- Productos refrigerados
 - Al menos un año
- Productos congelados, en conserva,
entre otros
 - Al menos 2 años



Acceso autoridades

- (417.5(e))
 - Almacenamiento permitido fuera de las instalaciones después de 6 meses si los registros se pueden recuperar dentro de las 24 horas de la solicitud de un empleado del FSIS.
- (417.5(f))
 - todos los registros requeridos ... estarán disponibles para revisión oficial y con copia.



Procedimientos de mantenimiento de registros

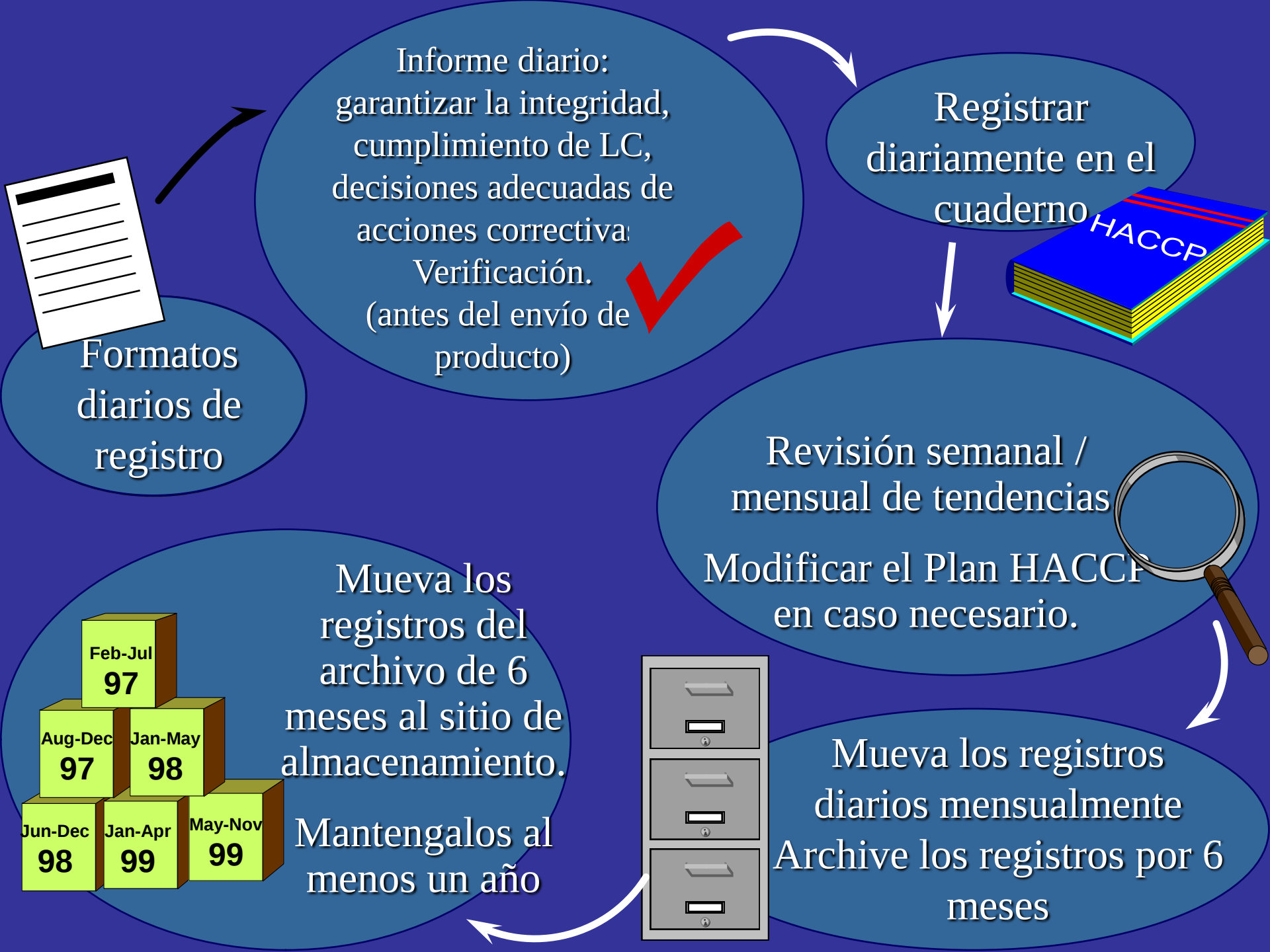
Estos registros pueden ser su única prueba!

- Nunca use datos de pre-registro o ídem
- Nunca posponga el registro ni confíe en la memoria
- Modificaciones:
 - Nunca un "emblanquecimiento" o borrado
 - Líneas sencillas y correctas, cambio inicial
- Estandarizar las formas

Plan HACCP

- **Un documento “dinámico”**
 - mantenerlo actualizado
 - que sea sencillo
 - hacerlo más fácil!
- **Manual HACCP**
 - mantenerlo organizado





Preguntas