

Logo de empresa	Nombre de la empresa	Código:
	Revisión de requisitos Plan HACCP	
Responsable de elaboración:	Versión:	Responsable de aprobación:
Fecha de elaboración:		Fecha de aprobación:
Responsable de actualización:		Fecha de actualización:

Fecha de revisión:	Producto o familia de productos:	Área/ Proceso:		Responsable:
ID	Pregunta	Cumplimiento		Observaciones:
		SÍ	NO	
1 Descripción del producto e uso previsto:				
1.1	La descripción del producto se encuentra actualizada.			
1.2	El uso previsto del producto se mantiene vigente.			
1.3	Se consideran adecuados los grupos de consumidores.			
2 Diagrama de flujo y etapas de proceso:				
2.1	El diagrama de flujo refleja el proceso actual fielmente.			
2.2	Se consideran todas las etapas dentro del diagrama.			
2.3	El diagrama se encuentra verificado en planta.			
3 Análisis de peligros:				
3.1	Se identifican los peligros biológicos, químicos (incluyendo alérgicos) y físicos en cada etapa.			
3.2	La valoración de probabilidad y gravedad está actualizada.			
3.3	Se han incluido nuevos peligros asociados a materias primas proceso o cambios en normativa.			
3.4	Se evaluó si los alérgenos son correctamente contemplados.			
4 Determinación de PCC y medidas de control:				
4.1	Los PCC establecidos siguen siendo pertinentes.			
4.2	Las medidas de control propuestas son eficaces y efectivas.			
4.3	Los límites críticos son alcanzables, medibles y basados en evidencia científica o normativa.			
5 Monitoreo:				
5.1	En cada PCC se cumple con los procedimientos de monitoreo.			
5.2	Los responsables del monitoreo están capacitados.			
5.3	Los registros de monitoreo son claros, completos y están disponibles.			
6 Acciones correctivas:				
6.1	Las acciones correctivas son documentadas adecuadamente cuando existe una desviación.			
6.2	Las acciones son proporcionales al tipo de desviación documentada.			
6.3	Se asegura que el producto afectado no llegue al consumidor.			
7 Verificación y validación:				
7.1	Se realizan actividades de validación periódicamente.			
7.2	Se cuenta con evidencia de validación de las medidas de control			
7.3	Se revisa la calibración de los equipos de medición y se encuentran actualizadas.			
8 Registros y documentación:				
8.1	Los registros se encuentran ordenados, completos y legibles.			
8.2	Se conserva la documentación según lo establecido.			
8.3	Se realiza control de versiones de documentos (vigentes vs obsoletos).			
9 Mejora continua				
9.1	Se ha implementado acciones de mejora basadas en los hallazgos de la verificación.			
9.2	Se documentan las lecciones aprendidas en desviaciones previas.			
9.3	El personal recibe capacitación continua de HACCP.			
Acciones de actualización requeridas:				
Fecha de implementación:				

Control de cambios					
ID*	Versión:		Descripción	Responsable	Fecha de ejecución
	Anterior	Actual			

* Nomenclatura:

ID= Número de Identificación de ítem y cambio realiza