

# Resultado de Auditoría

Fecha: 23 Junio 2025

Cliente: Empresa 1

Checklist: **HACCP CON PUNTAJE**

Auditor Responsable: **Ana Frank**

Auditores Acompañantes: Pepe, Juan, Ale, Marta

---

## Preguntas y Respuestas

**1** - ¿Se proporciona capacitación regular al personal sobre las prácticas y principios de HACCP?

Respuesta: Correcto

**2** - ¿Se realizan auditorías internas periódicas para evaluar la eficacia del sistema HACCP implementado?

Respuesta: Correcto

**3** - ¿Se llevan registros adecuados de todas las actividades de monitoreo y verificación de los PCC?

Respuesta: Correcto

**4** - ¿Se realiza un monitoreo regular de los PCC para asegurar que se mantengan dentro de los límites críticos establecidos?

Respuesta: Crítica

**5** - ¿Se han establecido límites críticos para cada punto de control crítico (PCC)?

Respuesta: Correcto

---

## Resumen

Puntaje total: -17 / 5

Porcentaje mínimo de aprobación: 75%

Porcentaje obtenido: -340,0%

**"NO ACEPTADO"**

Sugerencias del Auditor:

Firma del Auditor Responsable

Firma de Auditores Acompañantes

Firma del Cliente