| Compañía | |  | Iniciales Auditor |  | Fecha |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | Requisito | Tema por Verificar | Método de Recolección de Evidencia | | Evidencia que se espera obtener | |
| 1 | Cap. I, numeral 2.1 | Control de medio ambiente (Producción primaria) | Visita a cultivos, establos, lugares de pastoreo, sistemas de riego, sistemas de agua para animales | | Ausencia o control de fuentes de contaminación para animales y/o cultivos agrícolas | |
| 2 | Cap. I, numeral 2.2 | Producción higiénica | Visita a almacenamiento de agroquímicos, verificación de productos veterinarios, seguimiento a estado de salud de animales y cultivos, verificación de sistemas de almacenamiento de agua, sistemas de control de plagas, sistemas de ordeño | | Control de contaminantes químicos, físicos, de residuos, de plagas, buen estado de salud de vegetales y animales | |
| 3 | Cap. I, numeral 2.3 | Manipulación, almacenamiento y transporte | Observación de selección de cosechas, selección de animales, sistemas y áreas de almacenamiento postcosecha, eliminación de productos rechazados, controles de temperatura, humedad y otras variables | | Manipulación adecuada de productos, separación de productos no aptos, ausencia de contaminantes, controles dentro de los limites | |
| 4 | Cap. I, numeral 2.4 | Limpieza, mantenimiento e higiene del personal | Verificación de estado de equipos para cosecha u ordeño, aseo del personal manipulador, observación de condiciones de servicios sanitarios | | Prácticas higiénicas del personal, buen estado de equipos, equipos diseñados para su uso den alimentos | |
| 5 | Cap. I, numeral 3.1.1 | Ubicación del establecimiento | Recorrido por instalaciones de planta de producción, verificación de fuentes de contaminación externas, estado de las vías circundantes | | Ausencia de infestaciones de plagas, inundaciones, fuentes generadoras de contaminantes, residuos, etc. | |
| 6 | Cap. I, numeral 3.1.2 | Diseño y disposición del establecimiento alimentario | Recorrido por instalaciones de planta Diseño interno de las instalaciones de proceso, materiales de construcción, flujos de personal y productos, revisión de planos de instalaciones | | Aislamiento del exterior, contaminación cruzada controlada, facilidad para limpieza y desinfección | |
| 7 | Cap. I, numeral 3.1.3 | Estructuras internas y accesorios | Verificación de estructuras internas de áreas de procesos, materiales, diseño, verificación de facilidad de limpieza, verificación de materiales en contacto con alimentos, revisión de certificaciones de materiales | | Estado adecuado de estructuras, materiales inertes, lisos, resistentes a limpieza y/o desinfección, que no afecten los productos | |
| 8 | Cap. I, numeral 3.2.1 | Drenaje y eliminación de residuos | Verificación de sistemas de drenajes, observación de flujo de efluentes, estado de trampas de grasa, registros de limpieza de sistemas de drenajes | | Ausencia de acumulación de agua, sifones tapados, rejillas anti-insectos para sifones, ausencia de malos olores | |
| 9 | Cap. I, numeral 3.2.1 | Instalaciones para la higiene personal y servicios sanitarios | Recorrido por servicios sanitarios, vestidores y zonas comunes de descanso, prueba de sistemas de lavado de manos, entrevistas con el personal | | Servicios sanitarios en buen estado, sin olores, suficientes, sistemas de lavado de manos no manuales, bien dotados y en funcionamiento | |
| 10 | Cap. I, numeral 3.2.4 | Temperatura | Inspección de cuartos de refrigeración / congelación, verificación de temperaturas, registros de seguimiento a temperaturas | | Temperaturas dentro de rangos aceptables para productos o por la legislación local | |
| 11 | Cap. I, numeral 3.3.2 | Equipo de control y vigilancia de los alimentos | Verificación de puntos de control de proceso, estado de los equipos para control de los peligros, registros de verificación o calibración de equipos | | Equipos en buen estado, sistemas de control en funcionamiento, estado de calibración al día | |
| 12 | Cap. I, numeral  4.2 | Conocimiento y responsabilidades | Entrevistas con el personal, revisión de registros de planes de capacitación y registros de asistencia y evaluación | | Conocimientos básicos en BPM, HACCP, cumplimiento de planes de capacitación, evaluaciones aprobadas | |
| 13 | Cap. I, numeral  5.2.4 | Vigilancia y detección de plagas | Revisión de registros de monitoreo o inspección de plagas, planos de ubicación de sistemas de monitoreo, acciones frente a presencia de plagas | | Registros al día, uso racional de métodos químicos o físicos para control de plagas, análisis de tendencias de presencia de plagas | |
| 14 | Cap. I, numeral  5.3.1 | Manejo de residuos | Observación de recipientes de recolección temporal de residuos, verificación de higiene de lugar de almacenamiento temporal de residuos, entrevistas con personal de gestión de residuos | | Áreas limpias libres de residuos, conocimiento sobre separación de residuos, ausencia de plagas alrededor de sistemas de almacenamiento de residuos | |
| 15 | Cap. I, numeral  6.1 | Estado de salud | Revisión de conceptos médicos de manipuladores de alimentos, registros de seguimiento a incapacidades, entrevistas con personal manipulador | | Conciencia de reporte de problemas de salud a la organización, seguimiento a incapacidades, control de personal con síntomas de enfermedades trasmisibles por alimentos | |
| 16 | Cap. I, numeral  7.1.1 | Descripción del producto | Revisión de las especificaciones de producto | | Contenido de los aspectos mínimos de información sobre el producto | |
| 17 | Cap. II numeral  3.1 | Reunir un equipo HACCP e identificar el ámbito de aplicación (Fase 1) | Revisión de documento de conformación del equipo HACCP, actas de reunión, entrevistas a miembros del equipo HACCP | | Existencia de un equipo interdisciplinario, conocimientos en funciones del equipo HACCP | |
| 18 | Cap. II numeral  3.4 | Elaboración de un diagrama de flujo (Fase 4) | Revisión del diagrama de flujo, comparación contra lo observado en áreas productivas | | Descripción completa de procesos, coincidencia con los procesos de planta | |
| 19 | Cap. II numeral  3.6 | Listar todos los peligros potenciales y probables relacionados con cada fase, realizar un análisis de peligros para identificar los peligros significativos y examinar las medidas para controlar los peligros identificados (Fase 6 y Principio 1) | Revisión del plan HACCP, análisis de peligros, valoración de peligros, indagar por técnicas de valoración de peligros, entrevistas con equipo HACCP | | Determinación de todos los peligros observables en los procesos de la organización, determinación de peligros significativos, valoración mínima por probabilidad y consecuencia, actualización frente a cambios | |
| 20 | Cap. II numeral  3.11.1 | Validación del plan HACCP | Revisión de sistemas de validación del plan HACCP, registros de validación, registros de auditorias | | Evidencias de que el Plan HACCP cumple el objetivo de controlar los peligros identificados | |