

## FORMATO DIAGNOSTICO HACCP

FECHA VISITA:	HORA:	
EMPRESA:	TELÉFONO:	
DIRECCIÓN:	CIUDAD:	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:		
ATENDIDO POR:	CARGO:	
AUDITOR(ES):	CARGO:	

Califique los ítems de acuerdo al siguiente rango de calificaciones: 1 CUMPLE; 0 NO CUMPLE

N°	CRITERIOS DE AUDITORIA	M. INICIAL	M. INTERMEDIA	M. SALIDA	META / OBSERVACIONES
<b>1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS</b>		<b>#¡REF!</b>			<b>META: 2</b>
<b>1. PROGRAMAS PRERREQUISITOS</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>
1	La empresa cuenta con programa de agua potable donde se describan los procedimientos escritos del control de agua potable, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA AGUA POTABLE
2	La empresa cuenta con programa de limpieza y desinfección, donde se describen los procedimientos escritos de limpieza y desinfección, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION
3	La empresa cuenta con programa de control de plagas, donde se describen los procedimientos escritos de monitoreo, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
4	La empresa cuenta con programa de control de residuos sólidos, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades. <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS
5	La empresa cuenta con programa de mantenimiento, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINARIA
6	La empresa cuenta con programa de calibración, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS
7	La empresa cuenta con programa de capacitación y educación sanitaria, donde se describen los procedimientos escritos, se establecen los responsables de las actividades del programa y la frecuencia de desarrollo de actividades <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA DE CAPACITACION
8	La empresa cuenta con un programa escrito de trazabilidad, donde se establecen los diferentes aspectos de identificación tanto de las materias primas como de los productos en proceso y terminados <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA DE TRAZABILIDAD

9	La empresa cuenta con un programa escrito de control a proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA DE CONTROL A PROVEEDORES
10	La empresa cuenta con un programa escrito de muestreo, donde se establecen los procedimientos a ejecutar, responsables y frecuencia de actividades <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 5</b>	0	0	0	PROGRAMA DE MUESTREO
<b>2. CONTENIDO DEL PLAN HACCP</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
11	La empresa cuenta con organigrama en el cual se indique la conformación del departamento de aseguramiento de la calidad y funciones propias <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	ORGANIGRAMA
12	La empresa cuenta con plano en donde se indique la ubicación de las diferentes áreas e instalaciones y los flujos del personal (producto y personal) <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	PLANO
13	La empresa cuenta con las fichas técnicas de los productos elaborados teniendo en cuenta materias primas, procesos, empaque y embalaje <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	FICHAS TECNICAS
14	La empresa cuenta con diagrama de flujo del proceso para cada producto y narrativa o descripción de las diferentes fases o etapas del mismo <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	DIAGRAMA DE FLUJO
15	Se cuenta documentado el plan HACCP con todas las especificaciones anteriores <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	PLAN HACCP
<b>3. PRINCIPIOS PLAN HACCP</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
16	La empresa ha realizado el análisis de peligros, determinando para cada producto peligros biológicos que puedan afectar la inocuidad alimentaria <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	MATRIZ DE PELIGROS
17	La empresa ha realizado el análisis de peligros, determinando para cada producto peligros químicos que puedan afectar la inocuidad alimentaria <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	MATRIZ DE PELIGROS

18	La empresa ha realizado el análisis de peligros, determinando para cada producto peligros físicos que puedan afectar la inocuidad alimentaria <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	MATRIZ DE PELIGROS
19	De acuerdo con el análisis de peligros, la empresa ha identificado los puntos de control críticos (PCC) que puedan afectar la inocuidad para cada uno de los peligros significativos identificados <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	MATRIZ DE PELIGROS
20	De acuerdo con el análisis de peligros, la empresa ha identificado los puntos de control (PC) que puedan afectar la inocuidad para cada uno de los peligros significativos identificados <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	MATRIZ DE PELIGROS
21	De acuerdo con la identificación de puntos críticos de control, la empresa ha establecido los límites críticos que deberán cumplir cada uno de los puntos de control crítico <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	MATRIZ DE PELIGROS
22	Se cuenta con herramientas de monitoreo de cada punto de control crítico con el fin de asegurar el cumplimiento de los límites críticos. <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	FORMATO DE MONITOREO
23	Se cuenta con programa de acciones correctivas en caso de que los límites críticos se encuentren fuera de su rango <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	PROGRAMA DE ACCIONES CORRECTIVAS
24	Se cuenta con registros de acciones correctivas frente a las desviaciones presentadas en los límites críticos establecidos <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 6</b>	0	0	0	FORMATO DE ACCIONES CORRECTIVAS
<b>4. PROGRAMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA COMPLEMENTOS</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
25	La empresa cuenta con programa de producto no conforme implementado, donde se realice su identificación, tratamiento y acciones a tomar <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 7</b>	0	0	0	PROGRAMA DE PRODUCTO NO CONFORME
26	La empresa cuenta con formato de identificación del producto no conforme donde este se identifica, se realiza su tratamiento y se asigna la responsabilidad y/o autoridad del tratamiento correspondiente <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 7</b>	0	0	0	FORMATO DE TRATAMIENTO DE PRODUCTO NO CONFORME
27	La empresa cuenta con programa de control de material extraño, en donde de acuerdo a los peligros identificados, se establezca el manejo de los mismos y se tomen acciones preventivas <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 7</b>	0	0	0	PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO
28	La empresa ha establecido registros de seguimiento y verificación del ingreso de material extraño a la planta de producción y ha establecido frecuencias de inspección a los posibles peligros identificados <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 7</b>	0	0	0	FORMATO DE CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO
29	Se cuenta con política documentada para controlar el empleo de instrumentos de vidrio, plástico quebradizo, plástico flexible, elementos afilados de metal, incluyendo cuchillos, las cuchillas de los equipos, agujas y alambres. <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 7</b>	0	0	0	POLITICA DE CONTROL DE MATERIAL EXTRANO

30	Se tiene documentada la acciones correctivas en caso de presencia de material extraño y esta se registra y se cumple <b>Decreto 60 de 2002 Artículo 7</b>	0	0	0	PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO
----	--	---	---	---	---

<b>VISTA GENERAL DE INDUCADORES DE CUMPLIMIENTO</b>	
PUNTAJE MEDICIÓN INICIAL	0
PUNTAJE MEDICIÓN INTERMEDIA	0
PUNTAJE MEDICIÓN FINAL	0
META	30
<b>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</b>	<b>0%</b>



<b>DILIGENCIADO</b>	<b>FIRMA</b>