
**GUIA PARA LA ELABORACIÓN DEL MANUAL
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
(APPCC/HACCP)**

1 INTRODUCCIÓN

- 1.1 La presentación de la empresa. Incluir hoja de identificación.
- 1.2 Breve descripción del interés de entrar en el proceso de certificación en el sistema HACCP.

2 IDENTIFICACIÓN DE LA PLANTA.

- 2.1 Identificación de la planta
- 2.2 Razón social
- 2.3 Líneas de producción y comercialización

3 DESCRIPCIÓN DE PLANOS

- 3.1 Áreas de construcción
- 3.2 Áreas verdes
- 3.3 Áreas de estacionamiento
- 3.4 Descripción de accesos y alrededores de la planta
- 3.5 Layout de planta (distribución de áreas de proceso y distribución de equipos)

4 ORGANIGRAMA GENERAL DE LA PLANTA

- 4.1 Presentación y descripción del organigrama actual de la Planta, Industria o Procesadora de Alimentos.

5 EQUIPO HACCP

- 5.1 Conformación del equipo HACCP
- 5.2 Definición de funciones del equipo.

6 FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

- 6.1 Descripción en un formato las características técnicas de cada uno de los productos que se elaboran en la empresa.

7 DIAGRAMA DE FLUJOGRAMA DE PROCESO

- 7.1 Esquema de flujograma de proceso por cada uno de los productos que se elaboran en la empresa.

8 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

- 8.1 Descripción de los Procesos de cada producto que se elabora en la empresa.

9 ANÁLISIS DE RIESGOS

9.1 Aplicación del formato de análisis de riesgo que incluya etapa a etapa del proceso todos los peligros microbiológicos, químicos y físicos de forma sistemática, los peligros que pueden presentarse.

9.2 Aplicar el árbol de decisiones para identificar los PCC de cada peligro.

10 CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

11 ESTABLECER LOS LÍMITES CRÍTICOS PARA CADA PCC.

12 **ESTABLECER EL SISTEMA DE VIGILANCIA PARA CADA PCC.**

13 **ESTABLECER LAS ACCIONES CORRECTIVAS**

14 **ESTABLECER EL SISTEMA DE DOCUMENTACIÓN: REGISTRO Y ARCHIVO.**

15 ANEXOS

- Plano Arquitectónico de la planta
- Plano de layout de la planta
- Formatos de registros