

HACCP

Evaluamos y certificamos la conformidad de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** implementado en su organización.



BENEFICIOS DE LA CERTIFICACIÓN

- Demuestra el compromiso de la empresa con la calidad e inocuidad de sus productos.
- Ofrece y genera un mejor posicionamiento para la empresa.
- Aporta confianza al consumidor sobre la higiene de los alimentos.
- Reduce la aparición de enfermedades causadas por los alimentos.
- Identifica los peligros que puede tener la inocuidad del producto.
- Disminuye el número de auditorías, por ende, la inversión y los costos relacionados.
- Proporciona evidencias de una manipulación segura y eficiente de los productos de la empresa.

REQUISITOS PARA INICIAR EL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- **Determinación del alcance de la certificación:**

Para definir el alcance de su sistema le sugerimos que considere si desea implementarlo en toda la organización o tan sólo en parte, sin embargo, al tomar esta decisión le sugerimos que considere las expectativas de sus clientes, proveedores y/o partes interesadas con relación a su certificación.

- **Tener implementado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** El tiempo para la implementación de su Sistema generalmente depende de la complejidad, número de procesos, sitios, departamentos, turnos, productos, planes HACCP, etc., contemplados en su alcance.



PROCESO DE CERTIFICACIÓN

- Solicitar de manera formal la certificación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Para la realización del proceso inicial de certificación, se llevan a cabo las ETAPAS 1 y 2.

AUDITORÍA ETAPA 1

Consiste principalmente en verificar si el Sistema de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control**, contempla todos los elementos señalados por la norma de referencia, así como la viabilidad para realizar la auditoría de etapa 2. Para su realización, es necesario la documentación de soporte requerida, incluyendo:

- Los procedimientos documentados y registrados requeridos por el sistema de gestión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Los requisitos legales y reglamentarios aplicables en materia del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Alcance, política y objetivos del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
- Establecer los procedimientos de verificación del sistema HACCP.
- El desarrollo de la revisión por la dirección y la

AUDITORÍA ETAPA 2

Consiste en la visita de un equipo auditor en las instalaciones de la organización; para evaluar la conformidad e implementación del **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)**, con la norma de referencia. El equipo auditor decide si, con base a los resultados, se recomienda que el expediente del cliente pase a dictamen de un comité de certificación.

Sí, la dictaminación resulta favorable, se otorga la certificación correspondiente.

