

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN: HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

# **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS**

## **PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.**

**“SELLO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - MAYACERT”**

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 1 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN<sup>2</sup> HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

## **PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

**“SELLO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - MAYACERT”**

### **CERTIFICACION QUE OTORGA EL PROGRAMA MAYACERT PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:**

- ❖ SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA - HACCP
- ❖ BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM.
- ❖ BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS - BPA.

### **CONTENIDOS GENERALES DEL PROGRAMA DE CERTIFICACION APPCC (HACCP) DE MAYACERT**

1. Procedimientos del Sistema de Gestión para Inocuidad Alimentaria - APPCC (HACCP).
  - Ver Manual de Procedimientos APPCC, del Programa de Certificación - Mayacert.
2. Guía Técnica del sistema APPCC (HACCP).
  - Ver el presente documento APPCC, del programa Mayacert.
3. Manual de calidad.
  - Aplican los contenidos ya existentes.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 2 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN<sup>3</sup> HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

## INDICE

		Página:
	Servicios que ofrece la Certificación Mayacert para la Inocuidad de los Alimentos	1
i	Introducción.	2
ii-iv	Justificación, Misión y Visión para el sistema	3
v-vii	Filosofía del programa; Descripción de la Certificación y Directrices para la aplicación	4
viii -viii.2	Desarrollo de Política; Contratación y Subcontratación	5
viii.3-ix	Uso del Sello de Seguridad Alimentaria; Procedimientos de registros; Definiciones; Normas técnicas del sistema	6
x-xi.2	Descripción de la Certificación; Solicitud de Servicios; Evaluación de la Solicitud	7
xi.3-xi.4	Cotización para la Certificación; Usuario del Programa APPCC.	8
xi.5-xvii	Aceptación del contrato; Vigencia de la Certificación	9
Xii.1-xiii.1.2	Categorías de los servicios del sistema de Gestión para la inocuidad alimentaria	10-11
Xiii-xiii.1.3	Plan A -Certificación del Sistema APPCC	12

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 3 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

Xiii.1.4-xiii.1.6	Servicios de Capacitación; Auditoria de Sosteenimiento; Cumplimiento al sistema	13
xiii.2	Plan B - Certificación de BPM y BPA; Inspección de Pre factibilidad; Inspección de Verificación y Auditoria de Eficacia	14
Xiii.6-xiii.10	Inspección de Seguimiento y Evaluación; Resultados del Dictamen de Certificación; Certificación en casos de ciclos cortos (BPA-BPM); Capacitación a Gerencia y Trabajadores	15
xiv-xiv.1	Auditorias externas; Reportes de evaluación conforme a la normativa	16
Xiv.2-xiv.5	Evaluación; Control; Seguimiento y Revisión en las No Conformidades	17
Xiv.6-xvi.9	Evaluación de mejoras; Acciones preventivas; Suspensión temporal o Cancelación de los Servicios; Violaciones y Sanciones	18
Xiv.10-xv.1	Quejas; Confidencialidad; Subcontratación; Participación de la Gerencia	19
Xv.2-xv.6	Control de registros; Violaciones y Sanciones; Infracciones; Quejas; Apelaciones e Impugnaciones	20
	Identificación de Anexos; Información en Copia Electrónica	21
	Bibliografía	22
	Formato 1- Descripción del producto	23

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 4 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

Formato 2- Ingredientes y Materiales incorporados al producto	24
Formato 3- Diagrama de flujo en productos	25
Formato 4- Planos de la Planta	26
Formato 5- Identificación de peligros Biológicos	27
Formato 6- Identificación de peligros Químicos	28
Formato 7- Identificación de peligros Físicos	29
Formato 8- Determinaciones en los PCC	30
Formato 9- Peligros no controlados	31
Formato 10- Plan del sistema APPCC	32
Formato 11-A Check list - Auditoria en planta	33
Formato 11-B Continuación check list - Auditoria	34
Formato 11-C Continuación check list- Auditoria	35
Formato 11- D Continuación check list- Auditoria	36
Formato 12- Check list - Área de almacenamiento	37
Formato 13- Check list - Área de carga	38
Formato 14-Check list - Sistema de trazabilidad	39
Formato 15- Check list - Inspección al transporte	40
Formato 16- continuación check list- inspección transporte	41

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 5 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

## **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS**

**CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA APPCC (HACCP).**

**“SELLO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - MAYACERT”**

### **SERVICIOS QUE OFRECE LA CERTIFICACION DE MAYACERT PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

- ✓ Realiza la Auditoria de Verificación y Pre factibilidad BPA y BPM.
- ✓ Elabora el Informe de Resultados de Pre factibilidad para validarse en el sistema APPCC.
- ✓ Elabora las Directrices técnicas para el Manual del Sistema y su implementación conforme a la norma.
- ✓ Ofrece capacitación a los Mandos Superiores y Líderes operacionales de la Empresa, así como a sus Auditores internos.
- ✓ Documenta los Procedimientos obligatorios de la Normativa.
- ✓ Apoya a conformar el Comité interno del sistema y sus funciones.
- ✓ Realiza las Auditorias necesarias de implementación, eficacia y Seguimiento para cerrar las No Conformidades en el sistema.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 6 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

- ✓ Realiza la Auditoria Total de cumplimiento validando el sistema de Gestión para la Inocuidad Alimentaria y Otorga la Certificación.

## I. INTRODUCCION

El sistema de Análisis de Peligros y puntos Críticos de Control – APPCC, es conocido en Ingles por su sigla HACCP y constituye un enfoque preventivo de los peligros sanitarios vinculados con los alimentos.

La implementación de este sistema representa una aproximación sistemática a la identificación, evaluación y control de los peligros asociados con la producción, manipulación, transformación, envasado, transporte, almacenamiento y cualquiera de las etapas de la cadena productiva y la industria alimentaria, empleando variables fáciles de aplicar y medir.

Esta herramienta de control no solamente ofrece beneficios considerables en lo relacionado con la Inocuidad de los Alimentos, sino también mejora la utilización de los recursos técnicos y económicos de la empresa.

Derivado de este enfoque de Gestión para la Inocuidad Alimentaria -APPCC, la Agencia certificadora Mayacert toma como base las Normas internacionales sustentadas en el Codex Alimentarius de FOA / OMS y la Norma ISO 22000/2005, las cuales coinciden en que las empresas del sector alimentario deben realizar actividades de autocontrol, basadas en los principios de Análisis de Peligros y Puntos de Control Critico.

Desde este punto de vista es relevante el surgimiento de diversas iniciativas en el sector privado, relacionadas con la armonización en los sistemas de gestión de calidad y la implementación del sistema APPCC en las empresas del sector alimentario, pues su aplicación ofrece garantía de control y confianza en la seguridad alimentaria:

Esta tarea se hace mas fácil con el soporte y trabajo conjunto de los servicios de certificación que ofrece Mayacert, otorgando así el distintivo que sustenta la validación del sistema de Gestión para la Inocuidad alimentaria APPCC y que conduce al logro de otros beneficios obvios de eficiencia empresarial, mejores estándares de

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 7 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

calidad e inocuidad, valor agregado a los productos, distinción de imagen, competitividad y acceso con excelencia a las actuales demandas del comercio nacional e internacional.

## II. JUSTIFICACION

El Sistema APPCC es un sistema preventivo de control de los peligros en la inocuidad de los alimentos y se orienta para garantizar la seguridad de los mismos, identificando los peligros específicos que pueden presentarse en cada una de las etapas desde la cadena primaria de la producción hasta el consumo de los alimentos, permitiendo la aplicación de las respectivas medidas de control de los riesgos identificados.

Este sistema de autocontrol permite que las empresas den mayor garantía al aseguramiento para la inocuidad de los alimentos, optimizando el aprovechamiento de los recursos técnicos y económicos disponibles en la empresa y estableciendo el compromiso de llevar la documentación específica para evidenciar el control apropiado de los procesos y facilitando también cualquier compromiso legal, comercial y social, vinculante con el sistema.

## III. MISION DE LA GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Asegurar los beneficios de la Certificación con el Sello de Inocuidad Alimentaria - Mayacert, facilitando la competitividad comercial de las empresas, para que los usuarios del programa de certificación estén satisfechos con el cumplimiento de las Normas, Reglamentos y Directrices técnicas aplicados en el sistema.

Garantizando así, la prevención de peligros que pudieran afectar la Inocuidad del alimento en todas las etapas de la cadena alimentaria, con particular atención en la fase de Producción, Manipulación, Transformación, Proceso, Empaque y Etiquetado, Maquila, Almacenaje, Transporte y Distribución de materias primas y productos terminados, sustentados en un servicio eficiente y responsable de Certificación de Gestión para la Inocuidad Alimentaria.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 8 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	----------------



<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

#### **IV. VISION DE MAYACERT**

Potenciar los recursos de Mayacert, imprimiendo los Valores de sus recursos internos con Eficiencia, Confidencialidad, Integridad y Excelencia.

Contagiando el liderazgo y confianza de una Agencia Certificadora orgullosamente Guatemalteca, reconocida y acreditada nacional e internacionalmente bajo diferentes Reglamentos y Códigos a nivel Latinoamericano.

Deseosa de trabajar para crecer junto a las Empresas de los usuarios del Servicio de Certificación, con el objetivo de otorgar a sus clientes los mejores estándares de calidad y de competitividad, como respuesta impostergable a los retos del cambiante mundo tecnológico actual y de la globalización comercial.

#### **V. FILOSOFIA DEL PROGRAMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Mayacert se congratula al contribuir y creer en una Sociedad con Soberanía Alimentaria, necesitada de consumir productos de calidad e inofensivos a la salud Humana y de los Animales, provenientes de la madre tierra y de la Industria, cultivados con un modelo de gestión empresarial incluyente, respetuoso de la naturaleza y del Ambiente, participativo, con sensibilidad social, étnica y ambiental.

Brindamos pues, un servicio de certificación ético y responsable para corresponder a los requerimientos de seguridad y confianza de nuestros clientes, sustentado en nuestros fundamentos técnicos y operativos, seguros de impulsar la Certificación con eficiencia y sostenimiento, bajo los términos contractuales de armonía, reciprocidad y de beneficios mutuos.

#### **VI. DESCRIPCION DE LA CERTIFICACION**

La Certificación otorgada por Mayacert, se representa con el **SELLO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA - MAYACERT**, distintivo que acredita al cliente en el buen cumplimiento y validación de las practicas sanitarias y de calidad establecidas en las normas de referencia adoptadas por Programa de Gestión para la Inocuidad Alimentaria, permitiendo así la Certificación de BPA's, BPM's y del

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 9 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC - (HACCP).

## **VII. DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA APPCC (HACCP)**

Para obtener la certificación de Mayacert en el sistema de gestión para la Inocuidad de los Alimentos APPCC (HACCP), la empresa funciona de conformidad a los fundamentos científicos y sistemáticos que sustentan el sistema y por consiguiente debe aplicar satisfactoriamente los principios generales de higiene del Codex Alimentarius y de la norma específica armonizada con la Reglamentación nacional e internacional adoptadas por el programa Mayacert, en concordancia a los intereses del cliente.

La empresa debe asegurarse de conformar un equipo multidisciplinario que permita formular el plan APPCC a efecto de lograr la eficacia deseada aplicando los siete principios básicos del sistema en doce etapas o fases que representan la secuencia lógica para la aplicación del sistema en la cadena productiva.

- ✓ Formación del equipo de APPCC
- ✓ Descripción del Producto
- ✓ Identificación del uso del producto
- ✓ Elaboración de un Diagrama de flujo
- ✓ Verificación in situ del diagrama de flujo
- ✓ Identificación de los posibles peligros, ejecución del análisis de Peligros y estudio de las medidas de control para cada peligro.
- ✓ Determinación de los Puntos de control crítico - PCC.
- ✓ Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC.
- ✓ Establecimiento de un sistema de vigilancia para cada PCC.
- ✓ Establecimiento de las Medidas correctivas
- ✓ Establecimiento de procedimientos de verificación
- ✓ Establecimiento de un sistema de documentación y registro.

## **VIII. DESARROLLO DE LA POLITICA MAYACERT**

### **VIII.1 Selección de personal técnico:**

Es responsabilidad de la Gerencia de Mayacert, implementando con responsabilidad y criterios idóneos la selección y contratación

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 10 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN: HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

de profesionales especialistas en tema de conformidad al perfil requerido según lo establecido en la Guía técnica de gestión para la Inocuidad Alimentaria, asegurando con ello que los servicios técnicos para la certificación reúnan los mejores distintivos de experiencia profesional, responsabilidad y servicio.

### **VIII.2 Subcontratación:**

Corresponde también a la gerencia de Mayacert la selección y contratación idónea de los profesionales subcontratados para actividades específicas y obviamente se sujetan al perfil establecido en la Guía Técnica del programa de certificación de gestión para la Inocuidad Alimentaria - Mayacert.

### **VIII.3 Uso del Sello de Inocuidad Alimentaria - Mayacert :**

Las empresas aprobadas con la Certificación de Mayacert en el sistema de gestión para la inocuidad alimentaria, ganan el derecho de utilizar el Nombre de Mayacert, bajo las especificaciones específicas que la Certificación les confiere y para ello se establece oportunamente una Carta de consentimiento mutuo, a efecto de facilitar el uso apropiado a este beneficio.

### **VIII.4 Procedimientos para control de Registros, Normas, y Datos:**

Corresponde a los Inspectores, Supervisores y Auditores de Mayacert, coordinar cuidadosamente el acompañamiento de los procedimientos de control de registros, normas y datos del sistema de gestión para la inocuidad de los alimentos, pues estos son propiedad de la empresa y como tales serán manejados con la completa seriedad, respeto y confidencialidad. Por consiguiente, los controles respectivos se aplicaran a lo interno de las instalaciones de la empresa y el Plan general del sistema providenciado para la certificación, será resguardado para uso exclusivo del Comité Técnico para el respectivo Dictamen de Certificación.

### **VIII.5 Definiciones básicas:**

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 11 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

Aplican los términos y definiciones establecidos en las Directrices del Codex Alimentarius, la Norma ISO 22000:2005 y las establecidas en la Reglamentación nacional vigente, salvo excepciones correspondientes a otros Códigos o Regulaciones vinculantes al tema, no incluidos en la referencia normativa.

## **IX. NORMAS TECNICAS PARA EVALUAR PARA LA CERTIFICACION**

El programa de Gestión para la Inocuidad Alimentaria de Mayacert, sustenta sus procedimientos de evaluación técnica, con base a las Normas citadas en la Guía Técnica del Programa de Gestión para la Inocuidad Alimentaria APPCC(HACCP), y particularmente en la reglamentación de referencia siguiente:

- ✓ Directrices del Codex Alimentarius
- ✓ Norma Española, UNE-EN ISO 22000.

- ✓ Otras Normas, Regulaciones y/o Códigos Nacionales e Internacionales, de conformidad a los intereses particulares del solicitante de la certificación.

## **X. DESCRIPCION DE LA CERTIFICACION**

La Certificación otorgada por Mayacert, representa el distintivo de validación en el cumplimiento de las practicas sanitarias y de calidad establecidas en las normas de referencia adoptadas por programa de gestión para la Inocuidad Alimentaria permitiendo la Certificación de BPA's, BPM's y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC - (HACCP).

## **XI. SOLICITUD DE LOS SERVICIOS DE CERTIFICACION**

### **XI.1 Acceso a la información de servicios de Mayacert:**

El interesado debe contratar los servicios de Mayacert, siguiendo las siguientes instrucciones:

- ✓ Ingresar al la página Web de Mayacert: [www.mayacert.org](http://www.mayacert.org),

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 12 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

Aquí encontrara información sobre los servicios de Certificación, y el Formato de Solicitud para Certificación del “Sistema de Gestión para la Inocuidad Alimentaria - Mayacert”

- ✓ Utilizar el correo electrónico, haciendo las consultas de su interés en donde será atendido de inmediato.

E-mail: [mayacert@intelnet.net](mailto:mayacert@intelnet.net)

- ✓ Contactar personalmente con las Oficinas de Mayacert para pedir la información de su interés en la siguiente dirección:  
6ª.Calle 3-22, Zona 10. Ciudad de Guatemala. Tel. 23618201.

### **XI.2 Evaluación de la Solicitud de Servicios para la Certificación:**

Unas ves recibidas la Solicitud de Servicios para Certificación del Sistema de Gestión para la Inocuidad Alimentaria, la Gerencia de Mayacert o su Asistente, contactará inmediatamente al cliente para acusar el recibo de su solicitud e intercambiar la información correspondiente para iniciar la relación de los servicios de su interés.

### **XI.3 Cotización:**

En caso necesario se marcara el primer contacto directo para definir la Pre - factibilidad a través de un Profesional Especialista en Gestión para la Inocuidad de los Alimentos o directamente con la Gerencia de Mayacert, a efecto de emitir al interesado la respectiva Pro forma de Servicios.

### **XI.4 Usuarios del programa de certificación de Mayacert:**

- ❖ Empresas de la Industria, Exportadoras e Importadoras de Alimentos y Bebidas en general.
- ❖ Empresas de producción y Manipulación de Frutas y Vegetales frescos, Perecederos y los destinados a Proceso Mínimo y Tratamientos especializados.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 13 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

- ❖ Empresas de la Agroindustria Alimentaría incluyendo Procesadoras, Transformadoras y otras.
- ❖ Molinos, Beneficios y Exportadoras - Almacenadoras de Café, Granos, Harinas, Cardamomo, Oleaginosas, y otros alimentos sujetos a manejo poscosecha.
- ❖ Centros de Acopio de materias primas alimenticias, incluyendo Aditivos, Colorantes, Saborizantes y otros ingredientes alimentarios.
- ❖ Restaurantes, Hoteles, y Proveedores de alimentación rápida.
- ❖ Empresas de Servicios de Maquila de Alimentos.
- ❖ Empresas de servicios de Transporte de Alimentos y Bebidas.
- ❖ Fabricantes de materiales de Equipo y Envases para alimentos y Bebidas.
- ❖ Empresas de servicios para Control de Plagas, Roedores, y de Limpieza y Saneamiento de Instalaciones en la cadena alimentaría.
- ❖ Fabricantes de materiales de Equipo y Envases para alimentos y Bebidas.
- ❖ Empresas u Organizaciones Privadas y Públicas, interesadas en la Certificación de Sistemas de Gestión para la Inocuidad Alimentaria.

### **XI.5 Aceptación del Contrato:**

Considerando los requerimientos del Marco referencial del Programa establecido para la Certificación del sistema de gestión para la Inocuidad Alimentaria, en un termino de 15 días, la Gerencia de Mayacert enviara al interesado la Carta de Aceptación contractual del Servicio para sus consideraciones y firma correspondiente.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 14 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

## XI.6 Vigencia de la Certificación:

- ✓ La certificación del sistema de Gestión para la inocuidad de los Alimentos - APPCC ( HACCP), tiene vigencia indefinida, una vez se cumpla con el calendario de actividades de seguimiento acordado a conveniencia del interesado y la Agencia certificadora.
- ✓ Este convenio deberá renovarse anualmente a partir de la fecha de Certificación y no podrá interrumpirse amenos que exista una causa justificable, por ejemplo desastres naturales o accidentes imprevistos comprobables, que invaliden la continuidad del Programa de Certificación y el convenio con Mayacert.
- ✓ La certificación específica de Buenas Prácticas Agrícolas – BPA, tiene vigencia anual dada la dinámica de los ciclos de producción, incluyendo casos particulares de líneas productivas de ciclo corto.

## XII SISTEMATIZACION DEL PROCESO DE CERTIFICACION

La certificación puede adaptarse a un plan específico de BPA o BPM, sin descuidar que para las empresas cuyo objetivo es la Certificación del sistema APPCC, tiene como prerrequisito aplicar las BPA y las BPM; Por consiguiente no es excluyente que el cliente elija en principio la certificación independiente de las BPA (BPP) o las BPM (BPF) y posteriormente amplíe su Certificación al programa del Sistema de Gestión para la Inocuidad alimentaria APPCC (HACCP).

### XII.1 SERVICIOS DEL PROGRAMA DE CERTIFICACION

<b>PLAN A: HACCP</b>				<b>PLAN B: BPM - BPA</b>		
<b>Actividad</b>	<b>Objetivo</b>	<b>**Periodo</b>	<b>*Plazo</b>		<b>Objetivo</b>	
Solicitud de los Servicios de certificación a la Agencia Certificadora - Mayacert	Establecer los términos del convenio contractual, evaluar la Pre – factibilidad del Sistema APPCC y formalizar la Cotización del	08 a 15 días	0 a 15 días	Solicitud de los Servicios de certificación a la Agencia Certificadora - Mayacert	Establecer los términos del convenio contractual y formalizar la Cotización del servicio de Certificación	
Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 15 de 51

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

	<b>Servicio.</b>				
<b>Inspección de Reconocimiento y Factibilidad.</b>	Potenciar el APPCC. Evaluar el cumplimiento de la Norma, proyección de la Empresa y requerimientos del mercado.	02 a 04 días	15 a 30 días	Inspección de reconocimiento y Factibilidad para la implementación de las BPA´s, y las BPM´s.	Identificación del potencial y proyección de la empresa, requerimientos del comercio y de los consumidores.
<b>Auditoria Parcial o de Verificación.</b>	Evaluación del grado de implementación y cumplimiento de PCC, PC; Documentación, registros y elaboración del Manual/Norma.	02 a 04 días	30 a 90 días. (1 a 3 - meses)	Inspección de Verificación	Evaluación del cumplimiento de las BPA´s = (BPP) y/o BPM = (BPF) conforme a la Normativa.
<b>Auditoria Total o de Eficacia.</b>	Cumplimiento a PPR, Registros, Acciones correctivas pendientes, Aplicación de las BPA y BPM, otras tareas básicas y Validación del Plan APPCC (HACCP);	04 a 0 6 días	120 a 180 días. (4 a 6- meses)	Auditoria de Validación y Eficacia del programa.	Verificación de cumplimiento a las BPA y BPM, POES, Plan general del programa, Registros, Acciones correctivas, revisión de PPC, DAC, y otras.
<b>Capacitación de Inducción</b>	Contenidos de BPA´s, y de BPM´s y APPCC al Personal de los Mandos Medios y Trabajadores Líderes.	½ a 01 día	30 a 60 días. (1 a 2- meses)	Capacitación de Inducción	Contenidos de BPA´s, y de BPM´s y APPCC al Personal de los Mandos Medios y Trabajadores Líderes.

## XXII.2 Continuación ----

<b>Capacitación para formación de Auditores internos.</b>	<b>Contenidos generales de la Auditoria interna:</b> Alcance del Plan APPCC, Demanda de Acciones Correctivas,- DAC	½ a 01 día	30 a 60 días. (1 a 2- meses)	<b>Inspecciones de seguimiento y Evaluación al programa BPA y BPM, según aplique.</b>	<b>Sostenimiento al compromiso de los Supervisores, Jefes de producción y Gerencia, apoyando la aplicaron del</b>
---	---	------------	------------------------------	---	---

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 16 de 51
---	------------------	-----------	----------------------	--	------------------------------------	-----------------



<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN: HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

	pendientes Registros, PCC, Revisión a tareas del Plan APPCC, PPR y otras.				Programa integral de BPA's y de BPM's.
Inspecciones de Supervisión y cumplimiento al Sistema de Gestión APPCC (HACCP)	Seguimiento al Plan APPCC; Cumplimiento a las No Conformidades; DAC-pendientes; Registros; Programas Pre-requisito y otras tareas pendientes.	01 por trimestre = 04 / año.	120 - 180 días en adelante, hasta completar el año. (4 a 12- meses)	Auditoria para la Renovación de la Certificación en BPA y/o BPM.	Validación y Eficacia integral del programa.  "Una vez por año"

### OBSERVACIONES:

(\*) **Plazo:** Tiempo estimado para el cumplimiento de la actividad después de establecido el sistema APPCC.

(\*\*) **Periodo:** Se refiere al tiempo de duración estimado para realizar la actividad.

### Sostenimiento a la Certificación APPCC- (HACCP):

Para el caso de la Industria y líneas de producción en empresas de mayor riesgo, el Programa de asistencia al proceso de Certificación al sistema de Gestión para la Inocuidad Alimentaria - APCC, incluye por lo menos dos (02) Inspecciones de supervisión y cumplimiento por año, 6 a 8 semanas antes de la Auditoria Total y si el caso lo amerita pueden programarse hasta dos (02) Auditorias internas a efecto de revisar la documentación, haciendo el seguimiento del sistema y entrevistas al personal, para detectar cambios o mejoras y modificar el manual o los procedimientos que sean necesarios.

## XIII SERVICIOS PARA OBTENER LA CERTIFICACION DEL SISTEMA APPCC (HACCP) - MAYACERT

### XIII.1 PLAN - A:

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 17 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

## **Certificación del Sistema de Gestión para la Inocuidad Alimentaria - APPCC (HACCP)**

### **XIII.1.1 Inspección de Reconocimiento y Factibilidad:**

Tiene por objeto el Análisis y/o Evaluación de cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, comparando los procedimientos de operación actual con los requisitos de la norma y las proyecciones de la empresa en relación con los requerimientos de los consumidores y del comercio.

Esta inspección se orienta principalmente a la evaluación de Prefactibilidad para el cumplimiento de las BPM y del Sistema de gestión para la Inocuidad Alimentaría APPCC, y en el sector Industrial, las BPM también se identifican como Buenas Practicas de Fabricación - BPF.

### **XIII.1.2 Auditoria Parcial o de Verificación:**

Tiene el propósito de evaluar el grado de implementación y cumplimiento de las prácticas para las BPA y/o BPM en relación a las prácticas ya existentes en la empresa; Orientando la auditoria a la documentación al cumplimiento de PPR's, PCC, PC, Documentación, registros, Contenidos del Manual para el plan APPCC y potros contenidos básicos para dar cumplimiento a la Norma.

“La Auditoria de verificación o Análisis de BPM, también se conoce como Análisis de Intervalo”

### **XIII.1.3 Auditoria Total o de Eficacia:**

Tiene el propósito de validar el cumplimiento de las BPM y cuando aplique también de las BPA's, a efecto de validar satisfactoriamente los requisitos obligatorios de la Norma para el Sistema de Gestión APPCC y conducir con ello a la respectiva Certificación por parte de la Agencia Certificadora – Mayacert.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 18 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

Esta auditoria también contribuye favorablemente en el cumplimiento de otras Regulaciones y Códigos afines a la Inocuidad de los alimentos requeridos por Socios Comerciales y al cumplimiento de las Reglamentaciones Oficiales provenientes de Autoridades Gubernamentales.

#### **XIII.1.4 Capacitación de inducción:**

Tiene el objeto de capacitar al personal de los mandos medios y trabajadores líderes de la empresa sobre los principales procesos de la cadena productiva, para el cumplimiento de las BPA's o BPM's, y del Sistema APPCC, según lo requiera la empresa en concordancia a los requerimientos establecidos por la Norma.

#### **XIII.1.5 Capacitación para formación de Auditores internos:**

Esta Auditoria se orienta a la capacitación de Auditores internos para cumplir con lo que establece el sistema APPCC, integrando para ello los contenidos generales de la Auditoria interna, el alcance del Plan APPCC, demanda de acciones correctivas pendientes, registros, control y seguimiento a los PCC, Revisión de tareas básicas del plan, así como las actividades de planeación, ejecución y cierre del programa de Auditorias Internas en la empresa.

#### **XIII.1.6 Auditorias de sostenimiento y cumplimiento al Sistema de Gestión APPCC (HACCP):**

Tiene por objeto dar seguimiento al cumplimiento del plan APPCC, impulsando los procedimientos para el sostenimiento del programa después del primer año de validación y certificación del sistema de gestión para la Inocuidad Alimentaria APPCC (HACCP). Igualmente estas inspecciones se orientan a la evaluación de las no conformidades pendientes, Registros, programas de prerrequisito, y cumplimiento de las tareas obligatorias del plan para fortalecer el compromiso operacional de la empresa y la suficiencia global para el cumplimiento del sistema de gestión para la inocuidad alimentaria.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 19 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

### **XIII.2 PLAN - B:**

#### **Certificación de las Buenas Prácticas Agrícolas- BPA (BPP) y Buenas Prácticas de Manufactura - BPM (BPF)**

### **XIII.3 Inspección de Pre Factibilidad:**

Tiene por objeto dar la información general de conformidad en respuesta a las particularidades de la empresa, la evaluación de cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas - BPA y la comparación de los procedimientos de las practicas actuales con los requisitos de la norma y las proyecciones de la empresa en relación con los requerimientos de los consumidores y del destino de la producción.

Dependiendo de la línea de producción en la empresa, las BPA's también se denominan Buenas prácticas de Producción - BPP.

### **XIII.4 Inspección de Verificación:**

Tiene el propósito de establecer el grado de cumplimiento de los requisitos de BPA con relación a las prácticas ya existentes en la empresa y las prácticas apropiadas para dar cumplimiento a los requisitos de la Norma, incluyendo un informe de las actividades obligatorias y opcionales para la implementación de correspondiente.

### **XIII.5 Auditoria de validación y Eficacia:**

Tiene por objeto la validación del Sistema de Gestión en relación a los requisitos de la Norma, permitiendo con ella el seguimiento y eficacia del programa, para obtener el reporte de evaluación integral para el aseguramiento a la inocuidad de los alimentos e igualmente prevenir las inconformidades en cualquier Auditoria de cumplimiento ante socios comerciales y el cumplimiento a las Reglamentaciones oficiales provenientes de las Autoridades Gubernamentales, de conformidad a las actividades obligatorias establecidas conforme a las normas y regulaciones aplicables al caso.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 20 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN: HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

### **XIII.6 Inspecciones de Seguimiento y Evaluación:**

Tienen el objeto de dar sostenimiento a los niveles de compromiso de los supervisores, jefes de producción y gerencia de la empresa, fortaleciendo la aplicación integral del programa de BPA's y/o de BPM's, para dar sostenimiento a la certificación del sistema productivo.

### **XIII.7 Resultados del Dictamen y Certificación:**

Como resultado de la Auditoria de Seguimiento y eficacia, compete al Comité Técnico de Gestión para la Inocuidad Alimentaria de Mayacert, emitir la respectiva Notificación de conformidad al interesado, así como la Certificación correspondiente en Buenas Practicas Agrícolas - BPA.

### **XIII.8 Certificación de BPA's y/o BPM's, en empresas con ciclos cortos de producción:**

Tiene el propósito de establecer el grado de cumplimiento de los requisitos de BPA o BPM con relación a las prácticas aplicables según la norma, aplicando los mismos requerimientos y actividades del programa general de certificación y por consiguiente están sujetos a la renovación de la Certificación en cada cierre de ciclo, como si se tratara de la primera solicitud.

### **XIII.9 Capacitación de Inducción:**

Tiene por objeto capacitar al personal encargado de dirigir las etapas relevantes del proceso productivo en la cadena primaria y se orienta a evaluar los principales peligros de la cadena productiva para el cumplimiento de las BPA's, de conformidad con la Normativa correspondiente.

### **XIII.10 Capacitación a los Supervisores de la empresa:**

Es orientada a la capacitación del o los Supervisores Líderes de la Empresa, integrando contenidos de planeación, ejecución y

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 21 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

acompañamiento de los registros obligatorios del sistema, a efecto de cumplir satisfactoriamente el Programa para la Certificación.

#### **XIV AUDITORIAS EXTERNAS**

En cada evento de Auditoria, Mayacert estará delegando por escrito a un Auditor Líder responsable de la actividad y un Auditor Auxiliar que será preferentemente otro profesional de Mayacert, salvo en casos particulares, se solicitara a la Empresa cliente designar a un Auditor interno o un Supervisor interno conocedor del tema, para acompañar al Auditor líder.

La metodológica para la Auditoria se acompaña de los contenidos básicos siguientes:

- ✓ Objetivo de la auditoria:
- ✓ Alcance de la auditoria:
- ✓ Responsable de la auditoria
- ✓ Independencia de la auditoria
- ✓ Planificación de la auditoria
- ✓ Temas de la auditoria interna
- ✓ Metodología de la auditoria externa
- ✓ Informe de la auditoria y Acciones correctivas
- ✓ Otras observaciones generales.

Concluida la auditoria se cierra con una reunión del equipo auditor y los representantes de la empresa incluyendo si posible al Gerente, con el objeto de dar claridad y justo entendimiento a los hallazgos y consideraciones del Auditor.

El informe de Auditoria se elabora en la misma sede de la empresa auditada en un máximo de 48 horas hábiles después de la reunión de cierre y una vez que ha sido firmada por los participantes en la reunión, se deja copia al interesado y el original se traslada al comité técnico de Mayacert, para las consideraciones procedentes al caso

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 22 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN<sup>3</sup> HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

#### **XIV.1 Reportes de la evaluación conforme con la Norma:**

Las no conformidades derivadas del incumplimiento a prácticas obligatorias del sistema APPCC, deberán ser reportadas oportunamente por parte del Inspector o Auditor externo y obviamente deben ser comunicados al cliente al finalizar la actividad en campo, haciendo las observaciones en su informe correspondiente y trasladando copia al Comité de gestión para la Inocuidad Alimentaría APPCC.

#### **XIV.2 Evaluación de la No Conformidad:**

El Comité Técnico del Programa Mayacert de Gestión para la Inocuidad Alimentaría, analiza el informe de Inspección o Auditoría y con base al informe de campo y a los requisitos de la Norma, practicará una evaluación conjunta con el Cliente para medir la trascendencia de las no conformidades y cuando el caso así lo requiera, el Comité técnico Dictamina lo procedente y envía la Notificación al interesado señalando con claridad los motivos de la sanción, ya sea sobre una medida de Suspensión Temporal o de Cancelación de la Certificación.

#### **XIV.3 Control de la no conformidad:**

Se evalúa tan pronto como es detectada pues el objetivo del sistema de gestión para la Inocuidad Alimentaria radica en la prevención del riesgo y no en la aplicación de medidas correctivas, por consiguiente el sistema de gestión debe ser altamente exigente en la aplicación de las medidas preventivas y en el cumplimiento de las medidas de control en la no conformidad.

Tiene el propósito de dar el cumplimiento previsto conforme a la norma y de acuerdo a lo establecido en el Plan General del sistema de gestión para la Inocuidad Alimentaria, correspondiendo esta vigilancia al Inspector y Auditor interno, quienes comunican sus observaciones por escrito ante el Inspector externo de Mayacert.

#### **XIV.4 Seguimiento al control de las No Conformidades:**

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 23 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

La autoridad de control se delega en el Inspector responsable del caso quien informará de inmediato sobre el o los hallazgos encontrados a la persona vinculada con la no conformidad, especificando con claridad sobre los peligros y riesgos detectados en el proceso y la gravedad del caso, indicando también los procedimientos a seguir para aplicar las medidas correctivas.

#### **XIV.5 Revisión de la No Conformidad:**

Una vez detectada una no conformidad el Inspector deberá evaluar los riesgos juntamente con el o los responsables del sector en la cadena productiva de la empresa, con el objeto de establecer las Medidas correctivas e identificar la agilidad y eficacia necesarias para controlar el peligro.

#### **XIV.6 Evaluación de las mejoras:**

Se refiere a la necesidad de evaluar cuantas veces sea necesaria la eficacia del cumplimiento a las acciones correctivas y a la importancia de aplicar cualquier actividad de mejora del proceso en el sistema de gestión, a efecto de prevenir oportunamente los riesgos y mantener el control de los Límites Críticos en cada Punto de Control Crítico.

#### **XIV.7 Acciones preventivas y correctivas:**

Estas son igualmente de gran relevancia en todo el proceso de gestión para la Inocuidad Alimentaria y deben estar documentadas en los informes de Inspección y Auditoria Interna y Externa, dando el cumplimiento y seguimiento apropiado y oportuno.

#### **XIV.8 Suspensión Temporal o Cancelación de los servicios:**

Para tomar decisiones que conduzcan al retiro o suspensión de un servicio o hasta la cancelación de los servicios, deben agotarse previamente las instancias de verificación in situ y armonizar o implementar las medidas correctivas previas y concordantes con la norma para dar atención al problema según el caso.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 24 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------



<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

Una vez establecida la gravedad de las implicaciones del riesgo y la inconveniencia de dar continuidad a los servicios del sistema, se envía el informe al Comité Técnico de Gestión para la Inocuidad de los Alimentos de Mayacert quien Notifica a la gerencia de la empresa sobre la medida tomada, sea esta una Suspensión temporal de un sector de la cadena, la suspensión del el proceso completo o la Cancelación definitiva de la producción cuando así se requiera.

#### **XIV.9 Violaciones y Sanciones:**

Cualquier incumplimiento a los requerimiento obligatorios de la Norma, vinculado con los Puntos Críticos de Control incluidos en el Plan general del sistema de gestión para la Inocuidad Alimentaria, estará sujeto a ser tipificado como violación y será objeto de sanción, ya sea mediante la aplicación de una Medida Correctiva inmediata o de suspensión temporal o definitiva del proceso, según lo demande la evaluación del riesgo practicado por el Inspector externo de Mayacert.

#### **XIV.10 Procedimientos para Quejas:**

El Cliente tiene el su derecho de manifestar cualquier queja relacionada con faltas por parte del Inspector o Auditor externo, a efecto de clarificar oportunamente cualquier molestia o desacuerdo y para ello debe manifestarse por escrito ante el Comité Técnico del Programa de gestión para la Inocuidad Alimentaria de Mayacert, quien atenderá de inmediato su requerimiento.

#### **XIV.11 Confidencialidad y Conflicto de intereses:**

La Agencia Certificadora Mayacert es responsable de asegurar al cliente la prohibición de cualquier uso incorrecto de sus recursos en el servicio de certificación, intuyendo la confidencialidad de toda la información y actos relacionados con el cliente y del tutelaje bajo la competencia de Mayacert, a efecto de evitar conflicto de intereses que pudieran reñir con los principios de la Certificación, y que pongan en riesgo el cumplimiento de la norma y de la transparencia de los compromisos de confidencialidad contraídos en el convenio contractual con el cliente.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 25 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

#### **XIV.12 Subcontratación de profesionales externos:**

Cuando el caso amerite, Mayacert tiene la facultad de subcontratar a otros profesionales especialistas en temas vinculantes con la Inocuidad de los Alimentos y para ello delegara sus atribuciones específicas por medio de una referencia escrita, en la cual se informará al cliente sobre el marco de actividades designadas en su desempeño mientras dure la actividad a realizar.

### **XV COMPETENCIA CENTRAL DE MAYACERT EN EL PROGRAMA DE PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA**

#### **XV.1 Participación de la Gerencia:**

En el ámbito del programa de gestión para la Inocuidad Alimentaría APPCC (HACCP) de Mayacert, la Gerencia delega en el comité técnico las decisiones inherentes a la eficiencia técnica y de dictamen para la certificación misma, por lo cual desempeña solamente su función líder con vos y voto para el Dictamen de certificación y en las inconformidades o temas propios de los servicios generales de la certificadora, obviamente se reserva la potestad de su Autoridad administrativa en Mayacert para las funciones propias de su competencia ejecutiva.

#### **XV.2 Control de Documentos, Registros y Datos:**

Es competencia de la gerencia de Mayacert velar por el control y resguardo de los registros y datos de los servicios de certificación para asegurar el manejo seguro y confiable de la documentación relacionada con sus clientes.

#### **XV.3 Violación a estándares de la producción, proceso, comercialización y Sanciones:**

El cliente debe estar conciente mantener su buena imagen y del buen uso que amerita la certificación otorgada por Mayacert para el éxito de su empresa, consecuentemente en casos de violación a los estándares de producción, procesamiento y comercialización y que se sobrepase a los controles de la Agencia Certificadora, el cliente y su empresa debe responder por cuenta propia ante sus socios comerciales o Autoridades competentes, pues la certificación exime al certificador de cualquier actitud o acción al margen del uso

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 26 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

apropiado que se otorga a la certificación de Mayacert, bajo el principio de entendimiento y respeto mutuo a los términos contractuales para asegurar la imagen y credibilidad de ambas partes.

**XV.4 Infracciones Menores:**

Aplica a la conformidad en la aplicación de los criterios de la norma y que no constituyen Puntos de control Crítico.

**XV.5 Infracciones Mayores:**

Aplican todo tipo de incumplimiento a los Puntos de Control Critico establecidos de conformidad a los criterios de la norma.

**XV.6 Quejas, Apelaciones e Impugnación:**

El cliente debe dirigir por escrito sus quejas, apelaciones o impugnación ante el Comité Técnico del sistema de Gestión para la Inocuidad Alimentaria de Mayacert y en el seno de este comité se evalúa la petición del cliente y por la misma vía escrita se emite la respuesta procedente según el caso.

Para agilizar la comunicación se permite el contacto de ambas partes, por correo electrónico cuando este disponible.

Costos del servicio de Certificación al Sistema de Gestión para la Inocuidad Alimentaria APPCC (HACCP) – Mayacert.

Es competencia de gerencia, establecer la política de costeo de los servicios de certificación del sistema APPCC (HACCP), conforme al Plan de Certificación requerido y de conformidad con el tipo de empresa que solicita el servicio.

**IDENTIFICACION DE ANEXOS:**

- Formulario 1. Descripción del Producto
- Formulario2. Ingredientes del Producto Mat. incorporados
- Formulario 3. Diagrama de Flujo
- Formulario 4. Plano esquemático de planta / Plano horizontal.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 27 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

- Formulario 5. Identificación de Peligros Biológicos
- Formulario 6. Identificación de Peligros Químicos
- Formulario 7. Identificación de Peligros Físicos
- Formulario 8. Identificación de los PCC.
- Formulario 9. Peligros no controlados en la Empresa
- Formulario 10. Plan del Sistema APPCC (HACCP)

ANEXO 2, FORMATO DEL 1 AL 7.  
Auditoria externa en Plantas de proceso.

ANEXO 3 - A / 3-B. Check List,  
Requisitos para unidades de Transporte.

**INFORMACIÓN EN COPIA ELECTRONICA:**

- ✓ Directrices del Codex Alimentarius - FAO/OMS.  
Principios de Higiene de alimentos y Aplicación del Sistema APPCC (HACCP).
- ✓ Norma Española, ISO 22000:2005
- ✓ Código EUREPGAP

**BIBLIOGRAFIA:**

- Código Internacional recomendado de Prácticas - Principios de Higiene de los Alimentos. CAC/ RCP-1 (1997).
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – APPCC y Directrices para su aplicación. Anexo al Código

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 28 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

Internacional de Prácticas - Principios Generales de higiene de los Alimentos. CAC/ RCP`-1(1997).

- Norma española UNE - EN ISO 22000: Sistemas de gestión de la Inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria (ISO 22000:2005).
- Referencias de Calidad, Sistemas de Gestión y Productividad. QSP/ ISO 22000.
- Documentos Operativos de Certificación Orgánica. Mayacert 2006.
- Documentación técnica para implementación del sistema HACCP. Agencia Canadiense de Alimentos - CFIA.

## **FORMUALRIO No. 1**

### **DESCRIPCION DEL PRODUCTO**

1. Nombre (s) del producto	
----------------------------	--

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 29 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

2. Características importantes del producto final. Ejemplo: Dureza del agua, pH y otros.	
3. Uso del producto terminado	
4. Envasado	
5. Vida comercial del producto - "Vida de anaquel"	
6. Destino comercial del producto	
7. Instrucciones para el Etiquetado.	
8. Controles en la distribución	

Fecha: \_\_\_\_\_ Aprobado por: \_\_\_\_\_

## FORMULARIO No. 2 INGREDIENTES DEL PRODUCTO Y OTROS MATERIALES INCORPORADOS

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 30 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN: HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

**NOMBRE (S) DEL PRODUCTO**


Fecha: \_\_\_\_\_ Aprobado por: \_\_\_\_\_

**FORMULARIO No. 3**

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 31 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN<sup>2</sup> HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

**DIAGRAMA DE FLUJO: PRODUCTO (S)**

FECHA: \_\_\_\_\_ APROBADO POR: \_\_\_\_\_

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 32 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------



<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

**FORMULARIO No. 4  
PLANO ESQUEMATICO DE PLANTA Y AMBIENTES DE  
PROCESO DE PRODUCTO(S):**

**FECHA:** \_\_\_\_\_ **APROBADO POR:** \_\_\_\_\_

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 33 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

**FORMULARIO No.5**

**IDENTIFICACION DE LOS PELIGROS BIOLÓGICOS:**

**Peligros biológicos relacionados con Ingredientes, materiales incorporados, elaboración, flujo del producto y otros.**

**NOMBRE (S) DEL PRODCUTO:**

Peligros Biológicos identificados:	Controlados en:

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 34 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

FECHA: \_\_\_\_\_ APROBADO POR: \_\_\_\_\_

**FORMULARIO No.6**

**IDENTIFICACION DE PELIGROS QUIMICOS:**

**Peligros Químicos relacionados con los ingredientes, material incorporado, elaboración, flujo del producto y otros.**

**NOMBRE (S) DEL PRODUCTO:**

Peligros Químicos identificados:	Controlados en:
----------------------------------	-----------------

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 35 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

--	--

FECHA: \_\_\_\_\_ APROBADO POR: \_\_\_\_\_

**FORMULARIO No. 7**

**IDENTIFICACION DE PELIGROS FISICOS:**

**Peligros Químicos relacionados con los ingredientes, material incorporado, elaboración, flujo del producto y otros.**

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 36 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------



<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

Fase del proceso /Material es	Peligro identificado y su categoría	Pregunta 1	Pregunta 2	Pregunta 3	Pregunta 4	Numero de PCC

### INTRUCCIONES

- ✓ **Peligro identificado y su categoría:** Determinar si el peligro esta totalmente controlado con la observación de los Principios de Higiene del codex,, en caso (SI), indicar las BPM / BPF, describirlas y continuar al próximo peligro identificado. Si la respuesta en (NO), continuar a la pregunta 1.
- ✓ **Pregunta 1: Existe una o varias medidas de control?** Si responde (NO) no es un PCC. Identificar la forma en que puede controlarse este peligro antes o después del proceso y pasar al próximo peligro identificado. Si la respuesta es (SI) Describirla y continuar hacia la siguiente pregunta.
- ✓ **Pregunta 2:** Ha sido comprendida la etapa especifica, para eliminar o reducir a un nivel aceptable la posible presencia del peligro? Si la respuesta en (NO) Continuar a la pregunta 3, y si la respuesta es (SI) se trata de un PCC, identificarlo como tal en la ultima columna.
- ✓ **Pregunta 3:** Podría uno o varios peligros identificados, producir una contaminación superior a los niveles aceptables o aumentarla a niveles inaceptables? Si la respuesta en (NO) no se trata de un PCC, continuar al próximo peligro identificado, y su la respuesta es (SI) continuar hacia la pregunta 4.
- ✓ **Pregunta 4:** Se eliminaran los peligros identificados o se reducirá su posible presencia a un nivel aceptable en una etapa posterior? Si la respuesta en (NO) si es un PCC, identificarlo como tal en la ultima columna; Pero si la respuesta es (SI) no se trata de un PCC, continuar con la etapa siguiente y pasar al siguiente peligro identificado.

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 38 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

**FORMULARIO No. 9**

**PELIGROS NO CONTROLADOS EN LA EMPRESA:**

**Peligros biológicos, químicos o físicos, que no son controlados en la empresa.**

**NOMBRE (S) DEL PRODUCTO:**

Peligros no considerados en la lista anterior	Métodos identificados para controlar el peligro, por ejemplo: Instrucciones para preparación en la cocina; Consumir antes de la fecha de vencimiento; Educación Pública, otros.

FECHA: \_\_\_\_\_ APROBADO POR: \_\_\_\_\_

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 39 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

**FORMULARIO No. 10  
PLAN DE APPCC (HACCP)**

**NOMBRE (S) DEL PRODUCTO**

Etapa del proceso	No. del PCC	Descripción del peligro	Limite Crítico	Proced. de vigilancia	Proced. para corregir desviaciones	Registros de APPCC (HACCP)

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 40 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------



<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN: HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

--	--	--	--	--	--	--

FECHA: \_\_\_\_\_ APROBADO POR: \_\_\_\_\_

**FORAMATO 11-A. CHECK LIST  
AUDITORIA EXTERNA EN PLANTA DE PROCESO**

<b>A) PREVENCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>			
	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>
1. ¿Se encuentra en operación un programa de inocuidad alimentaria que	20	-20	

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 41 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

establezca buenas prácticas agrícolas y de manufactura (BPA's y BPM's)			
2. De contar con el programa, ¿Se encuentran disponibles todos los documentos para su revisión?	20	-20	
3. ¿Se cuenta con un supervisor o encargado de verificar el cumplimiento del programa en el empaque?	10	-10	
Quién?			
<b>B. RECEPCIÓN Y MANEJO DEL PRODUCTO</b>			
4. ¿El producto se encuentra cubierto durante la descarga?	10	0	
5. Una vez cosechado se amacena adecuadamente antes de empacarse para reducir posible contaminación por plagas o materiales externos?	5	0	
6. Si el producto accidentalmente se cae al piso antes del empacado, ¿se rechaza?	5	0	
7. Si el detector de metales determina la presencia de algún metal en el producto ¿se rechaza?	5	0	
8. ¿Usan los empleados cofia, mascarillas y guantes en el área de producción?	5	0	
9. ¿Se calibra periódicamente el detector de metales?	10	-10	
10. ¿Se identifica con la fecha de cosecha al producto terminado?	5	0	
11. ¿Se identifica con la fecha de empaque el producto terminado?	5	0	
<b>C) PREENFRIAMIENTO</b>			
12. ¿Se utiliza hielo o agua helada en el preenfriado del producto? Si la respuesta es SI, responder las siguientes tres preguntas.. si la respuesta es NO pasar a la pregunta NO. 82.	0	15	
13. ¿Se analiza periódicamente contra microorganismos el agua utilizada para enfriar y/o elaborar hielo?	5	-10	
14. El hielo para enfriamiento ¿Se elabora, transportar y almacena bajo condiciones sanitarias?	5	-10	
15 ¿Se utiliza agua potable en la fabricación del hielo?	5	-10	

**FORMATO 11-B.**

**Continuación de CHECK LIST**

<b>A) LÍNEA DE LAVADO / EMPACADO</b>					<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>
Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original :	Encargado de calidad	Página 42 de 51

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

16. El agua que se utiliza en las operaciones del empaque ¿es potable?	10	0	
17. ¿Se analiza el agua periódicamente para detectar presencia de Contaminación?	5	-5	
18. En caso de reciclar el agua ¿se cuenta con sistemas de filtración?	5	0	
19. ¿Se limpian y aplica sanitizantes en las superficies en contacto con agua (pilas de descarga, tanques de lavado, hidro enfriadores) de acuerdo a un programa periódico?	10	0	
¿Se observan derrames de agua, grasa o lubricantes en las bandas transportadoras?	-5	10	
<b>B) DESINFECTANTES</b>			
El agua utilizada en el último lavado del producto ¿se clora o trata con otros desinfectantes?	10	-10	
20. ¿Se utiliza algún método para monitorear los niveles de cloro en el agua que asegure 100-200 partes por millón (ppm) y pH de 6.5 a 7.5?	10	0	
21. Se calibran periódicamente las potenciómetros?	5	-5	
22. Si se utiliza otro material desinfectante, ¿Se pueden monitorear los niveles?	10	0	
23. En cualquier caso, ¿se realizan los monitoreos de acuerdo a una calendarización establecida?	10	0	
24. ¿Se expone el producto al cloro por 1-2 minutos o más?	10	0	
25. Las superficies que tienen contacto con el producto (tinajas, cepillos y bandas transportadoras) ¿se encuentran limpias y en buenas condiciones?	10	-10	
26. Se tiene un programa establecido para la limpieza de las superficies?	10	0	
27. ¿Se utilizan en poscosecha materiales de acuerdo a la regulación vigente?	10	-10	
28. En caso de exceder los límites críticos en el nivel de desinfectante ¿se llevan a cabo prácticas para reducir riesgos de contaminación química?	5	0	
29. ¿Se realizan análisis microbiológicos del agua, superficies y producto terminado?	5	0	
30. ¿Se encuentra toda la documentación disponible para revisión?	5	0	

### FORMATO 11-C. Continuación del CHECK LIST

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 43 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

<b>A) HIGIENE DE LOS TRABAJADORES</b>			
	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>
31. ¿Existe un programa de capacitación para todo el personal que asegure un buen conocimiento de los principios básicos de sanidad e higiene personal?	20	-20	
32. ¿Están los empleados familiarizados con las técnicas de lavado de manos y con la importancia que tiene?	10	-10	
33. ¿Se tiene agua potable disponible para los trabajadores?	5	-5	
34. ¿Se exige a los empleados que se laven las manos antes y después de ir al baño y se sanciona a quién no cumple?	20	-20	
35. ¿Se colocan señales en español o lengua nativa del trabajador que indique el lavado de manos después de usar el baño?	10	-10	
36. ¿Existen documentos revisados y calendarizados sobre las prácticas de sanidad de los empleados?	5	0	
37. ¿Existe algún reglamento escrito que limite el uso de alhajas?	5	0	
38. Se mantienen limpias y sanitizadas las áreas designadas para almuerzo y zona de descanso?	10	-10	
<b>B) SALUD DE LOS TRABAJADORES</b>			
38. ¿Están los supervisores o jefes de empaque familiarizados con signos y síntomas típicos de enfermedades infecciosas?	5	-5	
39. Se instruye a los empleados de la importancia de notificar la presencia de padecimientos de tipo infecto – contagiosos?	5	-5	
40. ¿Existe un plan o política escrita que mantenga fuera del manejo del producto a los trabajadores con signos o síntomas de enfermedades infecciosas?	20	-20	
41. ¿Se cuenta con botiquines de primeros auxilios ubicados en lugares estratégicos para tender rápidamente las cortaduras, raspones, etc.?	5	-5	
42. ¿Existe una política escrita que indique destruir los productos que hayan estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales?	20	-20	
<b>C) INSTALACIONES SANITARIAS</b>			
	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>
43. ¿Se encuentran las instalaciones sanitarias propiamente acondicionadas y limpias de acuerdo a una bitácora diaria?	10	-10	
44. ¿Se encuentran debidamente abastecidos de material de limpieza? (Agua potable, jabón antibacterial, toallas de papel y papel higiénico?)	5	-20	
45. ¿Se limpian y corrigen rápidamente los derrames y problemas de las tuberías?	5	-10	
46. ¿Existe alguna barrera, drenaje o distancia suficiente que prevenga el área de manejo de alimentos de una contaminación por un derrame de aguas residuales?	5	-10	

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 44 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

**FORMATO 11-D.**

**Continuación del CHECK LIST**

<b>MANEJO GENERAL Y EMPAQUE</b>			
<b>A) INSTALACIONES</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>
50. ¿Se utilizan barreras para separar el área de producción del área de almacenamiento de sustancias químicas?	5	-5	
51. Todas las sustancias químicas empeladas en la limpieza y sanitización del empaque ¿están clasificadas y etiquetadas como grado alimenticio?	5	-5	
52. ¿Existen áreas de descanso para comer y fumar separadas del área de producción?	10	-10	
53. ¿El empaque se encuentra cerrado y se controla el paso de otras personas diferentes a los empleados?	5	0	
54. ¿Se observan derrames de agua o charcos en un área menor a los 6 metros?	0	5	
55. ¿La cuadrilla de limpieza cuenta con un programa de trabajo?	5	0	
56. ¿Se observan cuarteadoras o grietas en las paredes internas, pisos y techos del empaque?	-5	5	
57. ¿Se observan obstrucciones en las rejillas de desagüe de agua del piso?	-5	5	
58. La limpieza de acueductos, abanicos, lámparas y tuberías en el techo de las áreas de producción ¿cuentan con un programa de limpieza?	5	0	
59. Las lámparas en los techos ¿se encuentran protegidas para evitar el esparcimiento de vidrios en caso de romperse?	10	-10	
<b>B) BASURA - RELLENOS SANITARIOS - AMBIENTE</b>			
60. ¿Se observa basura o desperdicios de producto en el área de producción?	-10	10	
61. ¿El empaque cuenta con un área de 6 metros o más, libre de basura y asombroso?	5	0	
62. Los depósitos de basura / rellenos sanitarios ¿se mantienen debidamente tapados para evitar la acumulación de insectos?	5	0	
63. Los depósitos de basura, ¿se localizan a una distancia no menor de 6 metros del empaque?	5	0	
64. ¿Se observa basura en las áreas circundantes a los depósitos / rellenos sanitarios?	-5	5	
<b>C) CONTROL DE PLAGAS</b>			
	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>
64. ¿Existen medidas para excluir a los insectos plagas del área de almacenamiento y empaque?	10	-15	
65. ¿Son agregados al producto otros materiales como bactericidas, fungicidas u otros productos químicos?	5	0	
67. ¿Están las hojas de seguridad de los materiales (MSDS) Disponibles?	5	-10	
68. ¿Cuentan con un programa supervisado para controlar insectos?	10	-20	
69. ¿Se cuenta con un esquema detallado de localización de trampas y cebos utilizados en el control de plagas y roedores dentro y fuera del área de empaque?	10	-15	
70. ¿Están disponibles para revisión los reportes de servicio a las trampas y	5	0	

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 45 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

cebos?			
--------	--	--	--

**FORMATO 12**

**CHECK LIST**

**AREA DE ALMACENAMIENTO**

<b>A) CONTENEDORES Y ESTIBAS</b>			
	Sí	No	N/A
71. En el almacén de contenedores ¿se tiene una buena protección contra la contaminación (pájaros, roedores y otras plagas)	5	-20	
72. ¿Se observan bins y otros contenedores limpios y en buenas condiciones?	5	-5	
73. ¿Los contenedores y estibas se utilizan con fines diferentes al manejo del producto?	-20	10	
73. ¿Se limpian, reparan o descartan los contenedores o bins con algún tipo de daño?	5	-5	
<b>B) CUARTOS FRÍOS</b>			
74. ¿Se cuentan con manuales de procedimientos para operaciones de limpieza de cuartos fríos?	5	-5	
75. ¿Se cuenta con un programa calendarizado para la limpieza de pisos, abanicos, cortinas, paredes, etc.?	10	0	
76. ¿Se tiene un control microbiológico y se analizan superficies y el ambiente de los cuartos?	10	-5	
78. ¿Se observa encharcamiento de agua en el piso?	-10	0	
79. Se cuentan con cortinas de aire u otras en la puerta de acceso principal?	0	-5	
80. Los empleados de esta área ¿visten y calzan apropiadamente?	5	-5	
81. ¿Se tienen control de el personal autorizado para ingreses a estas áreas?	0	-5	
82. ¿Se observa material distinto al producto almacenado en los cuartos fríos?	-10	5	
82. ¿Se mantiene registros con la información de la temperatura en los cuartos?	5	0	
83. ¿Se calibran periódicamente termómetros, balanzas y registradores de humedad?	5	0	

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 46 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

**FORMATO 13**

**CHECK LIST**

**AREA DE CARGA Y DE TRANSPORTE**

<b>A) CONTENEDORES Y ESTIBAS</b>			
	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>
84. ¿Cumplen trabajadores encargados de carga y descarga los principios básicos de higiene?	10	-10	
85. ¿Cumplen inspectores, compradores y otros visitantes los principios de higiene personal?	5	-5	
87. ¿Se inspeccionan camiones y vehículos de transporte, antes de cargarlos con producto?	0	-5	
88. ¿Se limpian y sanitizan de manera obligatoria las cajas de carga antes de subir producto?	20	0	
89. Se rechazan aquellas cajas térmicas que presentan malos olores, residuos de tierra o desechos de producto?	10	-5	
90. ¿Se encuentran los reportes de inspección de vehículos en orden y disponibles para su revisión?	5	0	
91. ¿Son adecuadas las temperaturas de transporte para asegurar la calidad y seguridad del producto?	10	-10	
92. Se cargan camiones y contenedores de manera que NO se ocasionen daños al producto?	10	-10	
93. ¿Están disponibles para revisión las bitácoras de temperatura de los transportes refrigerados durante la carga y descarga?	5	0	
94. ¿Se confirma que la temperatura en la caja d carga, sea uniforme?	5	0	
95. ¿Está disponible para revisión de bitácora de limpieza y sanidad de los vehículos?	5	0	

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 47 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

**FORMATO 14**

**CHECK LIST  
SISTEMA DE RASTREABILIDAD**

<b>Preguntas</b>	<b>Sí</b>	<b>No</b>	<b>N/A</b>
96. ¿Hay un sistema disponible de rastreo del producto final?	5	0	
97. ¿El sistema permite Rastrear el producto final hasta el empaque?	5	0	
98. ¿Es posible Rastrear el producto final hasta un productor específico?	5	0	
99. El sistema permite Rastrear el producto final hasta el sitio específico de la producción ?	5	0	

Comentarios:

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 48 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------



<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

## **Formato 15.**

### **Check List INSPECCIÓN A UNIDADES DE TRANSPORTE**

#### **1. Identificación de la papelería correspondiente, para su verificación:**

- 1.1 Documentación del Vehículo*
- 1.2 Licencia Sanitaria de Transporte vigente, otorgada por la Unidad oficial de control de los Alimentos.*

#### **2 Verificación del medio de transporte:**

##### **2.1 VEHÍCULOS CONVENCIONALES:**

- ❖ *No. de Placas; Marca y Modelo, Color, Capacidad.*
- ❖ *Funcionamiento normal del Motor y revisión al escape de gases.*
- ❖ *Carrocería adecuada que proteja la entrada de agua o tierra.*
- ❖ *Puertas y uniones con de fácil manejo*
- ❖ *Pisos y paredes interiores limpios y en con mantenimiento periódico*
- ❖ *Lona, toldo, contenedor o cobertor apropiado, según el tipo de transporte y la Clasificación del Producto.*
- ❖ *Tipo de embalajes, Sacos, Recipientes, Cajas,*

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 49 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

*Bolsa y otros apropiados según lo demande el producto*

- ❖ *Limpieza periódica general, sin residuos de cargamentos anteriores*
- ❖ *No transportar productos mixtos dentro del mismo contenedor.*
- ❖ *No transportar en el mismo vehículo, otros productos que pongan en riesgo la Inocuidad del producto.*

**FORMATO 16. Continuación de Check List  
Inspección a Unidades de Transporte**

**2.2 VEHÍCULOS ESPECIALIZADOS:**

*Además de los incisos señalados en los numerales 1 y 2, debe verificarse los siguientes:*

- a. Diseño y construcción apropiada para su limpieza y desinfección*
- b. Contar con luces interiores*
- c. Pisos y paredes interiores con superficies lisas y pintadas*
- d. Canales de drenaje para evitar acumulación de humedad*
- e. Puertas y ventanas con cerraduras apropiadas, para mantener ambiente hermético en el transporte*
- f. Desinfección periódica de piso y paredes interiores con Sanitizantes apropiados*
- g. Difusores de aire, en buen estado de funcionamiento, cuando aplique.*
- h. Control periódico de temperatura, según el caso.*
- i. Registro de la temperatura interna del contenedor, antes de cargar y durante el transporte hasta el destino final.*

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 50 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------

<b>MAYACERT</b>	<b>Manual de procedimientos HACCP, BPM, BPA, BPP, ETC.</b>	<b>CERTIFICACIÓN: HACCP, BPM, BPA</b>
<b>PROGRAMA DE CERTIFICACION DEL SISTEMA DE GESTION PARA LA INOCUIDAD ALIMENTARIA</b>		

*j. Contar con los accesorios apropiados para la vigilancia durante el traslado previo al embarque.*

*1. Verificación de la Documentación del personal: Piloto y Ayudante.*

*“ Aplica para todo tipo de medios de transporte”*

**a. Salud e higiene del personal asignado al medio de Transporte.**

- a. Tener Tarjeta de Pulmones y Tarjeta de Salud vigente.*
- b. Contar con ropa de trabajo limpia y en buen estado.*
- c. Recibir capacitación sobre las prácticas mínimas de higiene personal y contenidos básicos en Inocuidad de alimentos de origen vegetal.*

Nombre del documento: Manual de Procedimientos HACCP, BPM, BPA	Código: MPOEH	Versión 2	Fecha: Enero 2020	Personas responsables: Gerente General y Representante comité	Original : Encargado de calidad	Página 51 de 51
--	------------------	-----------	----------------------	---	------------------------------------	-----------------