DOCUMENTACIÓN DEL TALLER DE SOCIALIZACION DEL PLAN HACCP PARA (MERMELADA O GALLETAS O …….ETC)

1. **IDENTIFICACION DE LA EMPRESA:**

FORMATO No 1 Identificación de la planta

Nombre	
Dirección	
Responsable del plan HACCP	
Teléfono y fax	
Ciudad y departamento	
Fecha de iniciación	
Aprobación de la autoridad sanitaria; nombre, firma, fecha y número de código asignado	

_____ _____

FIRMA FIRMA

GERENTE DE LA EMPRESA AUTORIDAD SANITARIA

1.1 PERFIL SANITARIO DE LA PLANTA

1.2 PREREQUISITOS DEL SISTEMA HACCP

2. **ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA:**

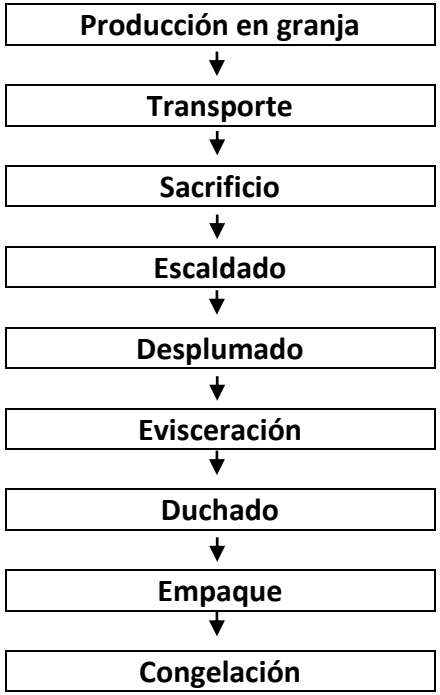
3. **DISTRIBUCION DE PLANTA:**

4. FICHA TECNICA DEL PRODUCTO: <u>Pollo Asadero</u> (ejemplo)

Nombre	Pollo Asadero
Descripción	Pollo de 8 semanas de edad, sin vísceras, cabezas ni patas, empacado individualmente en bolsas plásticas, selladas y congelado.
Composición	Carne de pollo, sin vísceras, sin mezcla de otras carnes, sin aditivos ni conservantes.
Características sensoriales	Olor característico, color blanco rosado, textura firme, sin magulladuras ni miembros fracturados.
Características físico-químicas y microbiológicas	pH 5,6-6,4; A_w: 0,95-0,98; T° -10 a -15°C Agua de descongelamiento máximo 8% NMP coliformes totales/gr máximo 2500 NMP coliformes fecales/gr máximo 1000 Staphylococcus aureus/gr máximo 1000 Esporas Clostridium sulfito reductor/gr máximo 1000 Salmonella, Shigella/25 gr, negativo Listeria monocytógenes, negativo
Forma de consumo y consumidores potenciales	Producto para consumo general, consúmase asado.
Empaque y presentaciones	Producto empacado individualmente en bolsa plástica. Cajas de cartón acerado conteniendo 20 unidades.
Vida útil esperada	Tres meses en congelación a – 15°C.
Condiciones de manejo y conservación	Almacenar en congelación a -15°C. No volver a congelar después de haber sido descongelado.

5. DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO

5.1 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO PRODUCTO: Pollo Asadero (ejemplo)



5.2 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO PRODUCTIVO CON SIMBOLOS HACCP

5.3 DESCRIPCION DEL PROCESO- (GUIA DE ELABORACION)

6. HOJA PARA ANALISIS DE RIESGOS (ejemplo)

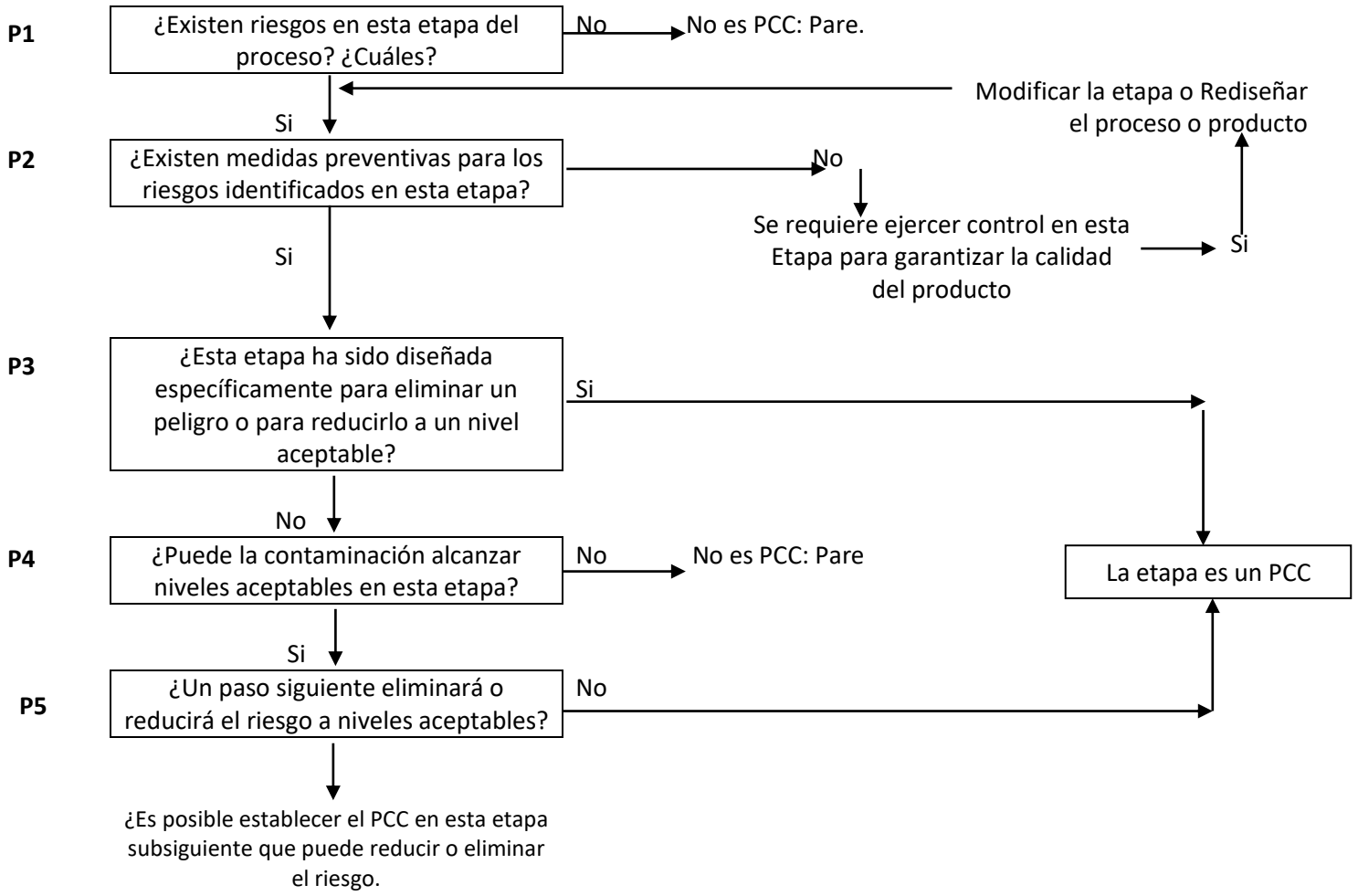
Nombre de la Empresa:	**Descripción del Producto**: Pollo asadero
Central Avícola del Norte	**Método de Almacenamiento y Distribución:**
Dirección de la Empresa:	Congelado a-15°C
Kilometro 37 vía Tumaco- Cali	**Uso y modo de consumo:** Sométase a cocción

1 **Etapa del proceso**	**2** **Riegos potenciales, introducidos, controlados o mantenidos en esta etapa**	**3** **¿Algún riesgo es significante para la seguridad del alimento? Si/No**	**4** **Justifique su decisión de la comuna 3**	**5** **¿Qué medidas preventivas pueden ser aplicadas?**	**6** **¿Es esta etapa es un PCC? Si/No**
Producción	**Biológico** **Químico** **Físico**	SI No No	La cría intensiva facilita la contaminación cruzada con aves que pueden estar enfermas	Adquirir pollo en granjas certificadas sanitariamente	Si
Transporte	**Biológico** **Químico** **Físico**	No No No			No

Sacrificio	**Biológico** **Químico** **Físico**	No No No			No
Escaldado	**Biológico** **Químico** **Físico**	Si No Si	Las aves sanas se pueden contaminar con vómito o fecales de aves enfermas. Si se excede tiempo y temperatura la piel se ablanda y rompe.	Rechazar aves enfermas Controlar tiempo y temperatura	Si
Desplumado	**Biológico** **Químico** **Físico**	No No No			No
Evisceración	**Biológico** **Químico** **Físico**	Si No No	El contenido intestinal puede contaminar con gérmenes	Evitar rupturas de intestino	No
Duchado	**Biológico**	Si	Si el agua está contaminada puede aumentar la carga bacteriana El agua a presión con cloro elimina bacterias por	Concentración del cloro en el agua 5 ppm; tiempo de ducha 5 minutos	Si

	Químico **Físico**	No No	arrastre y otras mueren por acción del cloro		
Empaque	**Biológico** **Químico** **Físico**	No No No			No
Congelación	**Biológico** **Químico** **Físico**	Si No No	El choque térmico puede reducir la carga microbiana y la baja temperatura inhibe la multiplicación bacteriana y la posible formación de toxinas	Reducir rápidamente la temperatura así: Entrada a frio: 15°C A 30 minutos : 7°C A 60 minutos: 3°C A dos horas: -5°C A 4 horas: -10°C A 8 horas: -15°C	Si

7. **<u>ÁRBOL DE DECISIONES PARA LA COMPROBACIÓN DE UN PUNTO CRÍTICO DE CONTROL</u>** (*OPCION PARA ANALISIS*)



7.1 **HOJA PARA EL CONTROL DE LOS PUNTOS CRITICOS**

Nombre de la Empresa: Central Avícola del Norte

Dirección de la Empresa: Kilometro 37 vía Tumaco- Calí

Fecha: _____

Firma: _____

Descripción del Producto: Pollo asadero

Método de Almacenamiento y Distribución: Congelado a-15°C

Uso y modo de consumo: Consúmase bien cocido

PCC	Riesgos significantes	Limites Críticos para cada medida preventiva	MONITOREO				Acciones correctivas	Registros	Verificación
			¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Quién?			
Produ-cción	Posible contamin ación inicial por patógeno	Adquirir pollos en granjas certificadas. Rechazar pollos con signos de enfermedad	Certificado de procedencia Pollos al llegar	Observa ción visual	Al llegar cada camión	Jefe de sacrificio	Rechace pollos en malas condiciones o sin certificación	Formato de inspección en recepción	Evaluación de rutina de los proveedores
Escal-Dado	Contami-nación cruzada con patógeno	No escaldar pollos enfermos T°C: 80°C Tiempo: 1 minuto	Termómetro Reloj	Observa ción visual	Continua	Operario de escaldado	Regule vapor Revise velocidad de cadena Revise equipo	Formato de proceso	Revisión de registros de tiempo y temperatura
Ducha do	Contami-nación cruzada Mal arrastre de sucie	Presión: 2 atmosferas Cloro: 50 ppm T°C: 4 a 7°C	Comparación de cloro Reloj Termómetro	Observa ción visual	Continua	Supervisor de línea	Pare proceso mientras regula presión, temperatura y residual de cloro	Formato de proceso	Revisión de registros de proceso y acciones correctivas

	dad								
Conge-lación	Crecimien to bacterial Forma-ción de toxinas	A 30 minutos- 7°C A 60 minutos: 3°C A 2 horas: -5°C A 4 horas: -10°C A 8 horas: -15°C	Termómetro Reloj	Observa ción visual	Cada 30 minutos	Supervisor de línea	Regule temperatura. Si hay daño grave pase los pollos a otro congelador. Revise equipo	Formato control cuartos fríos	Revisión de registros de temperaturas y registros de acciones correctivas

7.2 **DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO CON LOS PCC**



8. CONCLUSIONES