FORMULARIO 1
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Nombre o nombres del producto	
2. Características importantes del producto final (por ejemplo, a_w, pH, etc.)	
3. Cómo se utilizará el producto	
4. Envasado	
5. Duración en el mercado (vida de anaquel)	
6. Dónde se venderá el producto	
7. Instrucciones para el etiquetado	
8. Control especial de la distribución	

FECHA: _____ APROBADO POR: _____

FORMULARIO 2
INGREDIENTES DEL PRODUCTO Y OTROS MATERIALES INCORPORADOS

NOMBRE(S) DEL PRODUCTO:

FECHA: _____ APROBADO POR: _____

FORMULARIO 3
DIAGRAMA DE FLUJO

NOMBRE(S) DEL PRODUCTO:

FECHA: _____ APROBADO POR: _____

FORMULARIO 4
PLANO ESQUEMÁTICO DE LA PLANTA/SUELO

NOMBRE(S) DEL PRODUCTO:

FECHA: _____ APROBADO POR: _____

FORMULARIO 5
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS: PELIGROS BIOLÓGICOS

NOMBRE(S) DEL PRODUCTO*:*

Enumerar todos los peligros biológicos relacionados con ingredientes, materiales incorporados, elaboración, flujo del producto, etc.

Peligros biológicos identificados	**Controlados en**

FECHA: _____ APROBADO POR: _____

FORMULARIO 6
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS: PELIGROS QUÍMICOS

NOMBRE(S) DEL PRODUCTO*:*

Enumerar todos los peligros químicos relacionados con ingredientes, material incorporado, elaboración, flujo del producto, etc.

Peligros químicos identificados	**Controlados en**

FECHA: _____ APROBADO POR: _____

FORMULARIO 7
IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS: PELIGROS FÍSICOS

NOMBRE(S) DEL PRODUCTO*:*

Enumerar todos los peligros físicos relacionados con ingredientes, materiales incorporados, elaboración, flujo del producto, etc.

Peligros físicos identificados	**Controlados en**

FECHA: _____ APROBADO POR: _____

FORMULARIO 8
DETERMINACIÓN DE LOS PCC

Fase del proceso/ materiales	Peligro identificado y su categoría	Pregunta 1	Pregunta 2	Pregunta 3	Pregunta 4	Número de PCC

Instrucciones

- **Peligro identificado y su categoría**: Determinar si el peligro está totalmente controlado con la observación de los Principios Generales del Codex de Higiene de los alimentos. Si se responde **Sí**, indicar las BPF, describirlas y proseguir al próximo peligro identificado. Si la respuesta es **No**, proseguir a la pregunta 1.
- **Pregunta 1: ¿Existe una o varias medidas preventivas de control?** Si la respuesta es **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 se responde **Sí,** describirla y proseguir a la próxima pregunta.
- **Pregunta 2: ¿Ha sido la fase específicamente concebida para eliminar o reducir a un nivel aceptable la posible presencia de un peligro?** Si la respuesta es **No**, proseguir a la pregunta 3. Si respuesta es **Sí**, se trata de un PCC; identificarlo como tal en la última 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 es **No**, no es un PCC; proseguir al próximo peligro identificado. Si respuesta es **Sí**, proseguir a la pregunta 4.
- **Pregunta 4: ¿Se eliminarán los peligros identificados o se reducirá su posible presencia a un nivel aceptable en una fase posterior?** Si la respuesta es **No**, es un PCC; identificarlo como tal en la última columna. Si respuesta es **Sí**, no se trata de un PCC; identificar la fase subsiguiente y proseguir al siguiente peligro identificado.

FORMULARIO 9
PELIGROS NO CONTROLADOS EN LA EMPRESA

NOMBRE(S) DEL PRODUCTO:

Enumerar cualesquiera peligros biológicos, químicos y/o físicos que no son controlados en la empresa.

Peligros no considerados en la lista anterior	**Métodos identificados para controlar el peligro** **(por ejemplo, instrucciones para el cocinado, consumo antes de fecha de vencimiento, educación pública, etc.)**

FECHA: _____ APROBADO POR: _____

FORMULARIO 10
PLAN DE HACCP

NOMBRE(S) DEL PRODUCTO:

Fase del proceso	Nº del PCC	Descripción del peligro	Límites críticos	Procedimientos de vigilancia	Procedimientos para corregir desviaciones	Registros de HACCP

FECHA: _____ APROBADO POR: _____