

## Material de apoyo al Curso HACCP Básico

El presente material tiene como objetivo ayudar a recopilar la información básica de cualquier empresa procesadora de alimentos para iniciar el análisis de riesgo mediante los 5 pasos previos al HACCP.

1. LOS 5 PASOS PREVIOS DEL HACCP SON:
  - a. Formar el equipo HACCP
  - b. Descripción del Producto
  - c. Identificación del uso del producto
  - d. Diagrama de flujo
  - e. Confirmación *in situ* de los Diagramas de flujo
2. Identifique los Pre-requisitos de la empresa en cuestión y enlístelos.
3. Verifique o revise cuáles son los pre-requisitos que solicita el FSCC 22000, BRC, SQF.
4. Compare lo que se tiene en la empresa con algún esquema de los mencionados en el punto 3.
5. Determine o seleccione los que Pre-requisitos faltan y entregue sus comentarios a la Gerencia.
6. Determine junto con la gerencia al equipo HACCP.
7. Delimite y escriba las responsabilidades de los integrantes del equipo HACCP.
8. Una vez integrado el equipo HACCP, **realicen sesiones** documentadas iniciando con la descripción del producto y la identificación de su uso.
9. Determine en conjunto con la empresa el diagrama de flujo y verifíquese en piso, debe estar firmado por todo el equipo HACCP.
10. Todo lo anterior es lo mínimo necesario para emprender el análisis de riesgo de la empresa, por lo que la importancia de que estos pasos se hagan de manera correcta y apegados a la realidad nos permitirán hacer un poco más fácil este análisis.

**Nota:** Si alguno de los participantes tiene alguna duda y/o desea que se les comparta unos ejercicios muy sencillos de HACCP, FAVOR DE ENVIAR UN CORREO a su servidor al mail; [eric.herrera@consultanos.mx](mailto:eric.herrera@consultanos.mx)