

ANÁLISIS DE PELIGRO DE PROCESO											Código Revisión Fecha								
ETAPA DEL PROCESO	NOMBRE DE LA ETAPA	IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS POTENCIALES	EQUIPOS	NIVELES ACEPTABLES EN EL PRODUCTO TERMINADO	FUENTE	EVALUACIÓN DEL PELIGRO		RIESGO	¿Es un peligro significativo?	MEDIDA PARA EL CONTROL DEL PELIGRO	IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL					Designación OPF / PR / FCC	Nomenclatura del FCC / PROF / PSE	Justificación	
						PROBABILIDAD	SEVERIDAD				P1	P2	P3	P4	P5				
Recepción de la fruta	Desde el portón hasta la zona de descarga	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella sp.	Carrón de Frutas Romano	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Heces de animales y humanas, aguas de riego contaminadas, operadores de lavado en la cancha de la fruta	D	3	D3	No es un peligro	Lavado y desinfección de la fruta con 30ppm de cloro, tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro por procesos posteriores de lavado con cloración y como posterior pasteurización del jugo.
		Q. Químico Residuos de agroquímicos presentes en la fruta		De acuerdo a la fruta recibida, ver peligro químico en F-SG-028	Agrofitomicon, aguas de riego contaminadas, operador de maduración de la fruta	D	4	D4	No es un peligro	Controlar los días de agroquímico y los tiempos de aplicación a través de la plataforma P.A.C.001 Gestión de Desarrollo y logístico agrario	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro por agroquímico ya que se cuenta con personal de desarrollo y logístico agrario que controlan la aplicación de los mismos en campo.
		F. Físico Cuerpos extraños tales como pedras, metales, plásticos, vidrio		Cuerpos extraños menor a 10 mm	Bornas de arbolito, partes de equipos, semilla entre otros.	D	4	D4	No es un peligro	Filtro colador en el extractor 1mm Cebada de filtrado en el fríaser-2005.270.33 mm Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	No	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Los cuerpos extraños son retirados durante el proceso posterior de Extracción, Filtrado y Envaseado.
Descarga de la fruta	Desde la zona hasta la banda transportadora 3	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella	Banda transportadora Nº 1 y 2 y Motores (2)	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Heces de animales y humanas, aguas de riego contaminadas	D	3	D3	No es un peligro	Lavado y desinfección de la fruta 30ppm, tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se encuentra en la parte externa de la fruta y posteriormente pasa por la lavadora donde se aplica Cloración de agua a 30ppm. Así mismo una vez extraído el jugo se somete a tratamiento térmico en el evaporador >90°C
		Q. Químico Residuos de lubricantes de equipos		Ausente	Exceso de lubricante de los equipos, por parte de mantenimiento.	D	3	D3	No es un peligro	Inspección del área de descarga por parte de calidad F. AC-012 Inspección Higiéncia de planta	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro ya que se cuenta con protocolo de inspección por parte de calidad.
		F. Físico Cuerpos extraños tales como pedras, metales, plásticos, vidrio		<1mm	Bornas de arbolito, partes de equipos, cuerpos extraños provenientes del cemento	D	3	D3	No es un peligro	Filtro colador en el extractor 1mm Cebada de filtrado en el fríaser-2005.270.33 mm Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Los cuerpos extraños son retirados durante el proceso posterior de Extracción, Filtrado y Envaseado.
Selección de fruta	Mesa de selección	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella	Selecciónadora y motores (2)	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Heces de animales y humanas, aguas de riego contaminadas	D	3	D3	No es un peligro	Lavado y desinfección de la fruta 30ppm, tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se encuentra en la parte externa de la fruta y posteriormente pasa por la lavadora donde se aplica Cloración de agua a 30ppm. Así mismo una vez extraído el jugo se somete a tratamiento térmico en el evaporador >90°C
		Q. Químico Residuos de lubricantes de equipos		Ausente	Exceso de lubricante de los equipos, por parte de mantenimiento.	B	3	B3	No significativo	Inspección del área de descarga por parte de calidad F. AC-012 Inspección Higiéncia de planta	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro ya que se cuenta con protocolo de inspección por parte de calidad.
		F. Físico Cuerpos extraños tales como pedras, metales, plásticos, vidrio, cerámicos, joyas.		<1mm	Bornas de arbolito, partes de equipos, cuerpos extraños provenientes del cemento	C	3	C3	No significativo	Filtro colador en el extractor 1mm Cebada de filtrado en el fríaser-2005.270.33 mm Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Los cuerpos extraños son retirados durante el proceso posterior de Extracción, Filtrado y Envaseado.
Atrianamiento de la fruta	Banda de atrianamiento	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Heces de animales y humanas, aguas de riego contaminadas	Heces de animales y humanas, aguas de riego contaminadas	B	3	B3	No significativo	Lavado y desinfección de la fruta 30ppm, tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se encuentra en la parte externa de la fruta y posteriormente pasa por la lavadora donde se aplica Cloración de agua a 30ppm. Así mismo una vez extraído el jugo se somete a tratamiento térmico en el evaporador >90°C
		Q. Químico Residuos de lubricantes de equipos		Ausente	Exceso de lubricante de los equipos, por parte de mantenimiento.	B	3	B3	No significativo	Inspección del área de descarga por parte de calidad F. AC-012 Inspección Higiéncia de planta	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro ya que se cuenta con terreno preventivo
		F. Físico Cuerpos extraños tales como pedras, metales, plásticos, vidrio, cerámicos, joyas.		<1mm	Bornas de arbolito, partes de equipos, botellas y otros envases, manipulador de alimentos	C	3	C3	No significativo	Filtro colador en el extractor 1mm Cebada de filtrado en el fríaser-2005.270.33 mm Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Los cuerpos extraños son retirados durante el proceso posterior de Extracción, Filtrado y Envaseado.
Lavado de la fruta	Lavadora	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Mall lavado de la fruta	Heces de animales y humanas, aguas de riego contaminadas	B	3	B3	No significativo	Lavado y desinfección de la fruta 30ppm, tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se encuentra en la parte externa de la fruta y posteriormente pasa por la lavadora donde se aplica Cloración de agua a 30ppm. Así mismo una vez extraído el jugo se somete a tratamiento térmico en el evaporador >90°C
		Q. Químico Exceso de cloración del agua por fallos del sensor o al proveedor y por exceso de cloración de los equipos		Ausente	Exceso de cloración del agua por fallos del sensor o al proveedor y por exceso de cloración de los equipos	B	3	B3	No significativo	F. AC-003 Control de proceso! P.F.R.013 Control de línea lavadora. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se cuenta con procedimientos de monitoreo con verificación de cada hora al % de cloración, así mismo el químico se encuentra bajo custodia y la cloración del químico es constante.
		F. Físico Cuerpos extraños tales como pedras, metales, plásticos, vidrio, cerámicos, joyas.		< 1mm	Bornas de arbolito, partes de equipos.	C	3	C3	No significativo	Cebada de filtrado en el fríaser-2005.270.33 mm Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Los cuerpos extraños son retirados durante el proceso posterior de Extracción, Filtrado y Envaseado.
Limpieza de la fruta (baldío para pulpa)	Molino	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Contacto del jugo con los equipos mal lavados y por manipulación del operador	Contacto del jugo con los equipos mal lavados y por manipulación del operador	D	3	D3	No es un peligro	Tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que posteriormente pasa por tratamiento térmico en el evaporador >90°C
		Q. Químico Químico de limpieza de agua de limpieza y desinfección		Ausente	Químicos de tratamiento de agua de limpieza y desinfección	D	4	D4	No es un peligro	Se agrega agua con Dióxido por 5 minutos, luego agua caliente por 5 minutos por el Dióxido Segun P.F.R.002 Plan de Limpieza de línea de concentrado (línea de extracción)	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se cuenta con protocolo de limpieza de equipos donde se indica la cantidad precisa a utilizar.
		F. Físico Cuerpos extraños tales como metales, plásticos, vidrio, cerámicos, joyas.		Cuerpos extraños menor a 10 mm	Fruta, partes de equipos, manipulador de alimentos	D	4	D4	No es un peligro	Cebada de filtrado en el fríaser-2005.270.33 mm Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Los cuerpos extraños son retirados en el proceso posterior de Filtrado y Envaseado.
Prensado del jugo	Prensa	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella sp.	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Contacto del jugo con los equipos mal lavados y por manipulación de operador	Contacto del jugo con los equipos mal lavados y por manipulación de operador	D	4	D4	No es un peligro	Tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que posteriormente pasa por tratamiento térmico en el evaporador >90°C
		F. Físico Químico de limpieza de agua de limpieza y desinfección		Ausente	Químicos de tratamiento de agua de limpieza y desinfección	D	4	D4	No es un peligro	Se agrega agua con Dióxido por 5 minutos, luego agua caliente por 5 minutos para retirar el Dióxido Segun P.F.R.002 Plan de Limpieza de línea de concentrado (línea de extracción)	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se cuenta con protocolo de limpieza de equipos donde se indica la cantidad precisa a utilizar.
		F. Físico Cuerpos extraños tales como metales, plásticos, vidrio, cerámicos, joyas.		Cuerpos extraños menor a 10 mm	Fruta, partes de equipos, manipulador de alimentos	D	4	D4	No es un peligro	Cebada de filtrado en el fríaser-2005.270.33 mm Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Los cuerpos extraños son retirados en el proceso posterior de Filtrado y Envaseado.
Filtración del jugo fresco	Friser	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella sp.	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Contacto del jugo con los equipos mal lavados y por manipulación de operador	Contacto del jugo con los equipos mal lavados y por manipulación de operador	D	4	D4	No es un peligro	Tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que posteriormente pasa por tratamiento térmico en el evaporador >90°C
		Q. Químico Residuos de H2O2 35L		Ausente	Químicos de tratamiento de agua de limpieza y desinfección.	C	2	C2	Significativo	Reporte de concentración de Soluciones para Higiene y saneamiento de equipos F.A.C.061	S	No	No	No	No	HEORRE	PRCP	PRRO Químico	Se considera un PRRO para prevenir que queden restos de químicos usados para el lavado de equipos.
		F. Físico Cuerpos extraños tales como metales, plásticos, vidrio, cerámicos, joyas.		Cuerpos extraños menor a 10 mm	Partes de equipos, manipulador de alimentos	D	4	D4	No es un peligro	Cebada de filtrado en el fríaser-2005.270.33 mm Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Cuerpos extraños son retirados en el cedazo de este equipo y a su vez, en los próximos procesos específicamente en el envaseado
Atrianamiento de jugo fresco y 2	Tanque de jugo fresco y 2	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella sp.	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Contacto del jugo con los equipos mal lavados y por manipulación de operador	Contacto del jugo con los equipos mal lavados y por manipulación de operador	D	4	D4	No es un peligro	Tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que posteriormente pasa por tratamiento térmico en el evaporador >90°C
		Q. Químico Residuos de Clorox 0.35 %		Ausente	Químicos de tratamiento de agua de limpieza y desinfección.	C	2	C2	Significativo	Reporte de concentración de Soluciones para Higiene y saneamiento de equipos F.A.C.061	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se cuenta con protocolo de limpieza de equipos donde se indica la cantidad precisa a utilizar.
		F. Físico Cuerpos extraños tales como metales, plásticos, vidrio, cerámicos, joyas.		Cuerpos extraños menor a 10 mm	Partes de equipos, manipulador de alimentos	D	3	D3	No es un peligro	Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Cuerpos extraños serán retirados en el filtro de la caja de envasado.
Evaporación	Evaporador de 5 etapas	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella sp.	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Mala gestión de la pasteurización.	Mala gestión de la pasteurización.	B	1	B1	Significativo	Tratamiento térmico del jugo >90°C P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	S	S	S	S	HEORRE	PRCP	PRRO CIBI	Cumplimiento de temperatura del evaporador y tiempo de proceso. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita
		Q. Químico Residuos de H2O2 25V		Ausente	Químicos de tratamiento de agua de limpieza.	C	2	C2	Significativo	Reporte de concentración de Soluciones para Higiene y saneamiento de equipos F.A.C.061	S	No	No	No	No	HEORRE	PRCP	PRRO Químico	Por restos de químicos usados para el tratamiento en el agua de lavado de equipos.
		F. Físico Cuerpos extraños tales como metales, plásticos, vidrio, cerámicos, joyas.		Cuerpos extraños menor a 10 mm	Partes de equipos, manipulador de alimentos	D	4	D4	No es un peligro	Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Cuerpos extraños serán retirados en el filtro de la caja de envasado.
Atrianamiento de jugo concentrado y 1 y 2	Tanque de producto 1 terminado y 2	B. Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella sp.	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella spp Ausente	Contacto del concentrado con los equipos mal lavados y por manipulación de operador.	Contacto del concentrado con los equipos mal lavados y por manipulación de operador.	D	3	D3	No es un peligro	P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro ya que se cuenta con protocolo de monitoreo luego de la limpieza de los equipos <50ppm.
		Q. Químico Químico de limpieza de agua de limpieza y desinfección.		Ausente	Químicos de tratamiento de agua de limpieza y desinfección, mantenimiento de equipos	D	2	D2	No es un peligro	P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se cuenta con protocolo de limpieza de equipos donde se indica la cantidad precisa a utilizar.
		F. Físico Metales, vidrio o cerámicos provenientes de fricción de equipos.		Cuerpos extraños menor a 10 mm	Partes de equipos, manipulador de alimentos	B	3	B3	Significativo	Filo de la caja de envasador 1 y 3 mm. P.A.C.001 Seguimiento y control del proceso de elaboración de concentrado. P.F.R.002 Esterilización de concentrado y pulpa de parchita	S	No	No	No	No	HEORRE	N/A	N/A	Cuerpos extraños serán retirados en el filtro de la caja de envasado.

ANÁLISIS DE PELIGRO DE PROCESO										Código	
										Revisión	
										Fecha	

ETAPA DEL PROCESO	ALICANCE DE LA ETAPA	IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS POTENCIALES	EQUIPOS	NIVELES ACEPTABLES EN EL PRODUCTO TERMINADO	FUENTE	EVALUACIÓN DEL PELIGRO		RIESGO	¿Es un peligro significativo?	MEDIDA PARA EL CONTROL DEL PELIGRO	IDENTIFICACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL				Decisión OPR / PR / FCC	Nomenclatura del FCC / PR / FCC	Justificación	
						PROBABILIDAD	SEVERIDAD				P1	SP1	P2	SP2				P3
Envasado	Solo de envasado	B - Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella sp.	Equipo de envasado, placa y accesorios.	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella sp Ausente	Contacto del concentrado con los equipos mal lavados y por manipulación de operarios.	D	1	D1	No es un peligro	P.A.C-001 Seguimiento y control del proceso de esterilización de concentrado. P.A.C-005 Gestión de microbiología P.FR-002 Esterilización de concentrado y lavado de pozos.	S	No	No	No	#ERROR!	N/A	N/A	No se considera peligro ya que se cuenta con protocolos de microbiología luego de la limpieza de los equipos, $100\mu\text{m}$.
		Q - Químico Jabón		Ausente	Químico de tratamiento de agua de limpieza.	D	1	D1	No es un peligro	No se considera un peligro ya que se cuenta con protocolo de limpieza y verificación antes de envasado.	S	No	No	No	#ERROR!	N/A	N/A	No se considera un peligro a la inocuidad ya que se cuenta con protocolo de limpieza de equipos donde se incluye la cantidad precisa a utilizar.
		F - Físico Materiales vítreos o acrílicos provenientes de flicción de equipos.		<math><1\text{mm}</math>	Partes de equipos, manipulador de alimentos.	C	1	C1	Significativo	P.A.C-008 Control de Válvula y Plástico Quebrado	S	S	S	No	#ERROR!	FCC	PCCF2	El peligro se justifica ya que es el último filtrado. Con filtro de diámetro de 1 y 3 mm.
Almacenamiento en cava	Almacenamiento en Cava	B - Biológico Activación de Microorganismos tales como acidofores, mohos y levaduras. Por falta en la temperatura de la cava.	Cava 1,2 Almacén externo	Acidofos <math><100\text{ ufu/g}</math> Mohos <math><100\text{ ufu/g}</math> Levaduras <math><10\text{ ufu/g}</math>	Sistema de enfriamiento de la cava	C	3	C3	No significativo	Cumplimiento de la temperatura de congelación -18°C del como procedimiento de identificación y trazabilidad y como disposición final del producto terminado. P.AJF-001 Gestión de mantenimiento. P.A.C-001 Seguimiento y control del proceso de esterilización de concentrado.	S	No	No	No	#ERROR!	N/A	N/A	No se considera un peligro biológico, ya que la estimación de estos microorganismos precisa fermentación en el producto.
		Q - Químico Contaminación cruzada con químicos provenientes de las cavas		Ausente	Sistema de enfriamiento de la cava	D	3	D3	No es un peligro	Inspección al momento del despacho por parte de operación.	S	No	No	No	#ERROR!	N/A	N/A	No se considera peligro ya que se almacena completamente tapado con doble bolsa de polietileno, con tapa y en frío, sellado con bombas y bridas. Y en caso de falla en el sistema de Almacenamiento este no entra en la parte interna de la cava.
		F - Físico Cuerpos extraños		<math><1\text{mm}</math>	Bolsa, Anillo de madera por material del empaque	D	3	D3	No es un peligro	Inspección al momento del despacho por parte de operación.	S	No	No	No	#ERROR!	N/A	N/A	No se considera peligro ya que se almacena completamente tapado con doble bolsa de polietileno, con tapa y con muelle, sellado con bombas y bridas.
Despacho	Cavas y verificadas de transport	B - Biológico Microorganismos patógenos tales como E. coli O157:H7, E. coli, Salmonella sp.	Cavas y verificadas de transporte	E. coli O157:H7 Ausente Salmonella sp Ausente	Empaquetado de producto se conforme por el manejo logístico.	D	1	D1	No es un peligro	No se considera peligro, se cuenta con procedimiento de identificación y trazabilidad así como disposición final del producto terminado.	S	No	No	No	#ERROR!	N/A	N/A	No se considera un peligro ya que se cuentan con protocolos para el despacho. Tales como P.A.C-001 Inspección de calidad y P.A.C-005 Chequeo de Frío.
		Q - Químico Contaminación cruzada con químicos		Ausente	Contaminación cruzada por transportarse en el mismo medio.	D	3	D3	No es un peligro	Inspección al momento del despacho por parte de operación.	S	No	No	No	#ERROR!	N/A	N/A	Así mismo los productos que se encuentran no conforme se encuentran retenidos a nivel de sistema y no pueden ser despachados por ventas ya que no tienen acceso a ese almacén.
		F - Físico Cuerpos extraños		<math><1\text{mm}</math>	Bolsa, Anillo de madera por material del empaque	D	3	D3	No es un peligro	Inspección al momento del despacho por parte de operación.	S	No	No	No	#ERROR!	N/A	N/A	

LEYENDA

Evaluación del Peligro:	
Probabilidad:	Severidad:
A: Frecuente	1: Alto
Q: Químico	2: Medio
F: Físico	3: Bajo
	4: Insignificante

A	1	A1	A4	D1		Definiciones: Probabilidad = Posibilidad de ocurrencia Severidad = Gravedad de la enfermedad o lesión para la salud del consumidor MODELO DE ANÁLISIS PROPUESTO POR AIB 15G-08
B	2	A2	B3	D2		
C	3	A3	B4	D3		
D	4	B1	C4	D4		