



		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 / PPR / FCC	Nomenclatura del FCC / PPR / FCC	Justificación
						PROBABILIDAD	SEVERIDAD				P1	SP1	P2	SP2	P3	SP3			
Envasado	Solo de envasado	<b>B - Biológico</b> 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 operadores.	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.F.R.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 <i>-</i>	
		<b>Q - Químico</b> 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 cuentan con protocolos de limpieza de equipos donde se indica la cantidad precisa a utilizar.	
		<b>F - Físico</b> Materiales vítreos o acrílicos proveniente de flicción de equipos.		<1mm	Partes de equipos, manipulador de alimentos.	C	1	C1	Significativo	P.A.C.008 Control de Válvulas y Plástico Quebrado	S	S	S	No	ERROR	PCC	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>B - Biológico</b> Activación de Microorganismos tales como acedobacterias, mohos y levaduras. Por falta en la temperatura de la cava.	Cava 1,2 Almacén externo	Acedobacterias <i>-</i>100 ufl/g Mohos <i>-</i>100 ufl/g Levaduras <i>-</i>100 ufl/g	Sistema de enfriamiento de la cava	C	3	C3	No significativo	Cumplimiento de la temperatura de congelación <i>-</i>18°C del como procedimiento de identificación y trazabilidad y como disposición final del producto terminado. P.A.I.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 activación de estos microorganismos provoca fermentación en el producto.	
		<b>Q - Químico</b> Contaminación cruzada con químicos proveniente 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 atención.	S	No	No	No	ERROR	N/A	N/A	No se considera un peligro ya que se almacena completamente tapado con doble bolsa de polietileno, con tapa y en frío, sellado con bridas y bridas. Y en caso de falla en el sistema de Almacenamiento este no entra en la parte interna de la cava.	
		<b>F - Físico</b> Cuerpos extraños		<1mm	Bolas, Anillos de madera por material del empaque	D	3	D3	No es un peligro	Inspección al momento del despacho por parte de atención.	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 maldito, sellado con bridas y bridas.	
Despacho	Cavas y verificadas de transport	<b>B - Biológico</b> 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	Empaques de producto no conforme por mal 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.003 Chequeo de Picking.	
		<b>Q - Químico</b> Contaminación cruzada con químicos		Ausente	Contaminación cruzada por transportarse en el mismo	D	3	D3	No es un peligro	Inspección al momento del despacho por parte de atención.	S	No	No	No	ERROR	N/A	N/A	Así mismo los productos que se encuentran no conformes se encuentran retirados al nivel de sistema y no pueden ser despachados por ventas ya que no tienen acceso a ese almacén.	
		<b>F - Físico</b> Cuerpos extraños		<1mm	Bolas, Anillos de madera por material del empaque	D	3	D3	No es un peligro	Inspección al momento del despacho por parte de atención.	S	No	No	No	ERROR	N/A	N/A		

LEYENDA	
Peligro:	Evaluación del Peligro:
B. Biológico	Probabilidad: A. Frecuente E. Probable C. Puede ocurrir D. Raro
Q. Químico	Severidad: 1. Alto 2. Medio 3. Bajo 4. Insignificante
F. Físico	

Probabilidad			
A	1	A1	A4
B	2	A2	B3
C	3	A3	B4
D	4	B1	C3
		B2	C4
		C1	
		C2	

**Definiciones:**  
 Probabilidad = Posibilidad de ocurrencia  
 Severidad = Gravedad de la enfermedad o lesión para la salud del consumidor  
 MODELO DE ANÁLISIS PROPUESTO POR AIB ISG-08