

Sobre los Estándares de Certificación de Proyectos de Mejora de Gestión de Higiene de la Cría de Ganados en las Granjas Ganaderas (Estándares de Certificación de HACCP de Granjas)

En los últimos años, ha aumentado el interés público en garantizar la seguridad de los alimentos, y a fin de garantizar la seguridad de los ganados y los productos pecuarios, en las granjas de producción ganadera es importante extremar las medidas de gestión de higiene de la cría de ganados como sitio de producción, que es la etapa inicial de cada uno de los procesos de producción, procesamiento y distribución de productos pecuarios.

Por lo tanto, en el agosto de 2009, la Oficina de Asuntos del Consumidor y Seguridad del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca anunció los “Estándares de Certificación de Proyectos de Mejora de Gestión de Higiene de la Cría de Ganados en las Granjas Ganaderas (Estándares de Certificación de HACCP de Granjas)”.

Además, el número de granjas certificadas ha aumentado a un ritmo acelerado en los últimos años y al 7 de febrero de 2020 han sido certificadas, tras una evaluación, 35 granjas bovinas lecheras, 62 granjas bovinas de carne, 3 granjas bovinas mixtas de carne y de lechera, 149 granjas porcinas, 69 granjas avícolas de huevos, 14 granjas avícolas de carne, sumando un total de 332 granjas.

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de Granjas es un sistema de gestión de higiene en las granjas ganaderas que incorpora el método de “Sistema HACCP” que está siendo utilizado, especialmente, en el campo de la alimentación. La gestión de higiene en las granjas ganaderas es muy diferente de la gestión de la higiene en las instalaciones de procesamiento de alimentos. Por lo tanto, los Estándares de Certificación HACCP de Granjas reconoce las peculiaridades de las granjas ganaderas y especifica los estándares para construir un sistema de gestión de higiene que se pueda aplicar y para llevar a cabo una mejora continua al realizar una producción de ganado y productos pecuarios seguros.

A continuación, se resumen las cuatro características de los Estándares de Certificación HACCP de Granjas.

1. Comunicación mutua

Como se dice que la seguridad alimentaria es “desde la granja hasta la mesa”, cada compañía de la cadena alimentaria coopera entre ellas para cumplir las responsabilidades de seguridad alimentaria. HACCP de granjas enfatiza realizar de manera segura una comunicación mutua.

2. Plan HACCP y la Gestión de Higiene General

El HACCP de Granjas realiza el Análisis de Peligros (Hazard Analysis) para todas las materias primas, el entorno de producción, las instalaciones, los procedimientos de trabajo, etc., relacionados con la producción y centraliza la gestión, determinando los Puntos Críticos de Control (PCC). Los factores de peligros que pueden ser controlados mediante la iniciativa de Gestión de Higiene General se irán gestionando como Programas de Gestión de Higiene General.

3. Mecanismo de mejora continua

En el HACCP de Granjas se trata de mejorar la seguridad y la productividad de los ganados y de los productos ganaderos, mediante un método que impulsa de manera continua la planificación, operación, verificación y mejora.

4. Se puede implementar en todas las granjas

El HACCP de Granjas va dirigido a todas las granjas ganaderas independientemente del tamaño de la granja. Por ejemplo, en una pequeña granja de gestión familiar también se puede construir un sistema con la cooperación de expertos en HACCP y veterinarios externos y de las instituciones relacionadas.

A continuación, publicamos los “Estándares de Certificación de Proyectos de Mejora de Gestión de Higiene de la Cría de Ganados en las Granjas Ganaderas (Estándares de Certificación de HACCP de Granjas)” en español.

**Estándares de Certificación de Proyectos de Mejora de Gestión de Higiene de la Cría de
Ganados en las Granjas Ganaderas
(Estándares de Certificación de HACCP de Granjas)**

Índice

Capítulo 1: Alcance, documentos de referencia, términos	1
1. Alcance	1
2. Documentos de referencia	1
3. Términos	1
Capítulo 2: Responsabilidades del administrador	1
1. Compromiso del administrador (Juramento)	1
2. Nombramiento, responsabilidades y autoridad del responsable del equipo de HACCP y los miembros del equipo	2
3. Comunicación externa	3
4. Comunicación interna	3
5. Preparación para asuntos específicos	3
6. Revisión del sistema de gestión de higiene	4
7. Provisión y gestión de recursos como personas y equipos, etc.	4
Capítulo 3: Preparativos para el análisis de peligros	4
1. Materias primas y los materiales como los ganados para engorde	4
2. Características del ganado y productos pecuarios	4
3. Uso previsto	5
4. Lista de procesos (diagrama de flujo) y trabajos actuales, aclaración del entorno de producción y verificación in situ	5
Capítulo 4: Establecimiento del Programa de Gestión de Higiene General y elaboración del Plan HACCP	6
1. Establecimiento del Programa de Gestión de Higiene General	7
2. Análisis de peligros (Principio 1)	7
3. Elaboración del Plan HACCP	8
Capítulo 5: Educación y capacitación	9
1. Educación y capacitación	9
2. Programa de educación y capacitación	10
Capítulo 6: Evaluación, mejora y actualización del Sistema de Gestión de Higiene	10
1. Verificación interna	10
2. Análisis de información	11
3. Actualización del sistema de gestión de higiene	11
Capítulo 7: Lista de documentos de gestión de higiene y requisitos para documentos y registros	11
1. Lista de documentos de gestión de higiene	11
2. Requisitos para documentos y registros	11

Estándares de Certificación de Proyectos de Mejora de Gestión de Higiene de la Cría de Ganados en las Granjas Ganaderas (Estándares de Certificación de HACCP de Granjas)

Capítulo 1: Alcance, documentos de referencia, términos

1. Alcance

Este estándar de certificación se aplica a las granjas de producción ganadera (organizaciones). Las granjas de producción ganadera deben documentar por escrito la ubicación de la granja y el alcance de los productos a certificar.

2. Documentos de referencia

En cuanto a la documentación y registro para recibir la certificación, en caso de citar documentos (como “Normas sobre principios generales de higiene de los alimentos”, etc.) que no sean este estándar de certificación, “Pautas de gestión de higiene en la etapa de producción ganadera” (Notificación de la Oficina de Asuntos del Consumidor y Seguridad del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca N° 2738 Ganadería 14 del 30 de septiembre de 2002), se debe especificar el documento a citar.

3. Términos

En cuanto a la documentación y registro para recibir la certificación, en principio, utilice los términos del “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación” del Comité de Codex y “Normas sobre principios generales de higiene de los alimentos”, como también este estándar de certificación.

Capítulo 2: Responsabilidades del administrador

Para introducir la gestión de higiene que incorpore el concepto de HACCP, en las granjas de producción ganadera, los administradores de las respectivas granjas deben cumplir los siguientes requisitos.

1. Compromiso del administrador (Juramento)

Para suministrar de manera continua los ganados y productos pecuarios seguros, el administrador deberá introducir la gestión de higiene que incorpore el concepto de HACCP y aclarar que se implementará esto con certeza y hacer conocer a todos los miembros de la organización de las granjas de producción ganadera, proveedores y destinos de envío.

(1) Aclaración de la política de gestión de higiene y su difusión

El administrador deberá elaborar una política sobre la introducción de la gestión de higiene que incorpore el concepto de HACCP, el cumplimiento de las regulaciones legales y la implementación (en adelante, "política de gestión de higiene") y como también deberá notificar a todos los miembros de la organización relacionados a la producción de ganados y productos pecuarios,

proveedores y destinos de envío. Además, la política de gestión de higiene se debe documentar por escrito.

(2) Establecimiento de objetivos de gestión de higiene

El administrador debe establecer los objetivos específicos de gestión de higiene (en adelante, "objetivos de gestión de higiene"), en base a la política de gestión de higiene.

Los objetivos de gestión de higiene deben ser revisados periódicamente. Sin embargo, si el administrador lo considera necesario, puede ser revisado en cualquier momento.

(3) Organizaciones y sus roles y autoridades

El administrador debe aclarar la imagen general de la organización utilizando un organigrama, etc., y documentar los roles y las autoridades de cada organización.

2. Nombramiento, responsabilidades y autoridad del responsable del equipo de HACCP y los miembros del equipo

El administrador debe nombrar los siguientes responsable y miembros del equipo HACCP para establecer, implementar y mantener un sistema de gestión de higiene de granjas de producción ganadera que incorpore el concepto de HACCP (en adelante, el "sistema de gestión de higiene"), y debe documentar sus respectivas responsabilidades y autoridades.

1) Responsable del equipo de HACCP

(1) El responsable del equipo de HACCP dirigirá el equipo HACCP, compuesto por el responsable de HACCP y miembros del equipo de HACCP, y realizará de manera segura el establecimiento, implementación, evaluación y actualización del sistema de gestión de higiene.

(2) El responsable del equipo HACCP se esforzará por aumentar la conciencia sobre el sistema de gestión de higiene de todos los personales para que se pueda operar de manera efectiva el sistema de gestión de higiene.

(3) El responsable del equipo de HACCP debe informar al administrador sobre la efectividad y la adecuación del sistema de gestión de higiene, de manera regular y cuando se considere necesario.

(4) El responsable del equipo de HACCP será nombrado entre las personas con suficiente conocimiento, experiencia y habilidad en la gestión de higiene de granjas de producción ganadera y HACCP.

2) Miembros del HACCP

(1) El administrador debe nombrar la cantidad de miembros del equipo HACCP en función del tamaño de la granja. Además, aparte de los miembros de la granja de producción ganadera, se puede nombrar como miembro del equipo

de HACCP, personas con suficiente conocimiento, experiencia y habilidad en la gestión de higiene de granjas de producción ganadera y HACCP.

- (2) Los miembros del equipo de HACCP deben establecer, implementar, evaluar y actualizar el sistema de gestión de higiene, bajo sus funciones, responsabilidades y autoridades asignadas.
- (3) Los miembros del equipo HACCP deben tener conocimientos y habilidades sobre gestión de higiene de granjas y HACCP.

3. Comunicación externa

Para poner a disposición de manera segura las informaciones relacionadas a la seguridad del ganado y los productos pecuarios, el administrador debe llevar una comunicación efectiva con las siguientes partes, además de registrar las informaciones obtenidas y establecer y documentar los procedimientos y métodos de uso de dicha información.

- (1) Proveedor
- (2) Destino de envío de ganados y productos pecuarios, consumidores
- (3) Leyes y autoridades reguladoras
- (4) Otras organizaciones relacionadas con la seguridad del ganado y productos pecuarios

4. Comunicación interna

El administrador debe documentar e implementar procedimientos y métodos de comunicación para que la comunicación dentro de la organización pueda realizarse efectivamente.

5. Preparación para asuntos específicos

- (1) El equipo de HACCP debe establecer y mantener procedimientos para responder a los siguientes asuntos específicos (en adelante, "asuntos específicos") para que puedan responder rápidamente cuando ocurran.
 1. En caso de que luego del envío del ganado o productos pecuarios, se ha producido un accidente grave con dicho ganado o productos pecuarios.
 2. Cuando ocurre un caso inapropiado en el etiquetado del producto.
 3. Cuando ocurre o hay sospecha de enfermedad infecciosa del ganado.
 4. Cuando ocurre la introducción de contaminante en piensos, aditivos, etc.
 5. Cuando ocurre un desastre natural
- (2) El administrador debe nombrar personal con autoridad para determinar la respuesta, para prepararse en caso de que ocurra un asunto específico.
- (3) En caso de que ocurra un asunto específico, el equipo de HACCP debe analizar la causa y la situación de la ocurrencia y tomar las medidas de mejoras apropiadas. Estas series de medidas deben ser realizados registrándolos.

6. Revisión del sistema de gestión de higiene

El administrador debe aclarar la fuente de información de la revisión y realizar una revisión periódica, de si el sistema de gestión de higiene está funcionando de manera efectiva. Sin embargo, si el administrador lo considera necesario, esto puede revisarse en cualquier momento.

Como resultado de la revisión, si hay un asunto que requiere mejora, debe instruirse específicamente por escrito e implementarse, y los detalles de la mejora deben ser registrados.

7. Provisión y gestión de recursos como personas y equipos, etc.

El administrador debe proporcionar los siguientes recursos para implementar y mantener el sistema de gestión de higiene de manera efectiva y eficiente.

(1) Recursos humanos

El administrador debe asegurar y administrar los recursos humanos de acuerdo con la calidad y cantidad de las operaciones.

(2) Conocimiento y capacidad de los trabajadores

El administrador debe comprender el conocimiento y el desempeño laboral que se requieren a los empleados.

El administrador debe proporcionar las oportunidades de educación y capacitación necesarias para mantener y mejorar el conocimiento y el desempeño laboral de los trabajadores.

(3) Entrega y gestión de equipos y herramientas

El administrador debe proporcionar el equipo y herramientas necesarias, y debe mantener y administrar para que las funciones previstas se ejecute de manera efectiva.

Capítulo 3: Preparativos para el análisis de peligros

El equipo de HACCP debe realizar los siguientes puntos, como preparación para el análisis de peligros descrito en el Capítulo 4.

1. Materias primas y los materiales como los ganados para engorde

El equipo de HACCP debe documentar, conservar y actualizar lo siguiente:

- (1) Características de las materias primas y materiales
- (2) Peligros previstos de materias primas y materiales
- (3) Medidas preventivas para los peligros previstos
- (4) Proveedores de materias primas y materiales

2. Características del ganado y productos pecuarios

El equipo de HACCP debe documentar, conservar y actualizar lo siguiente:

- (1) Características y cualidad del ganado y productos pecuarios
Información sobre propiedades, seguridad y estabilidad
- (2) Forma de envío del ganado y productos pecuarios
Organismos vivos, contenedores, recipientes exclusivos, formas de empaque, etc.
- (3) Período de garantía del ganado y productos pecuarios y sus condiciones
Si existen leyes y reglamentos o normas del destino de envío, que esté cumpliéndolos
- (4) Destino de envío de ganados y productos pecuarios
Nombre del destino de envío, y si es posible, canales de distribución hasta el consumidor final y manejos en cada canal
- (5) Información para el destino de envío de ganados y productos pecuarios
Vacunación, historial de administración de medicamentos, fecha de envío, volumen de envío, etc.
- (6) Gestión especial para la distribución de ganados y productos pecuarios
Asuntos que requieren una gestión especial, como control de temperatura y humedad, manejo, etc.

3. Uso previsto

El equipo de HACCP debe documentar, conservar y actualizar lo siguiente:

- (1) Uso de ganado y productos pecuarios
- (2) Manejo previsto
Método de procesamiento, método de cocción final, etc.
- (3) Manejo y uso incorrecto que se prevén
- (4) Identificación de los consumidores finales
Identificar si los consumidores finales son personas de alto riesgo, como los bebés y niños pequeños, ancianos y enfermos.

4. Lista de procesos (diagrama de flujo) y trabajos actuales, aclaración del entorno de producción y verificación in situ

El equipo de HACCP deberá aclarar, documentar, confirmar en el sitio, actualizar según sea necesaria y conservar la lista de proceso y los trabajos actuales dentro del proceso, los trabajos diarios y el entorno de producción de acuerdo con lo siguiente:

(1) Elaboración de la lista de procesos

El equipo de HACCP debe crear una lista de proceso que ilustre gráficamente el orden de todos los procesos de trabajo, las interrelaciones y las etapas de los procesos donde se utilizan materias primas y materiales.

(2) Aclaración del trabajo actual (dentro del proceso y trabajo diario regular e irregular)

1. Aclaración del trabajo actual dentro del proceso

El equipo de HACCP debe aclarar los objetivos de los trabajos, factores que pueden interferir el objetivo, precauciones para prevenirlos, los materiales y equipos que se utilizarán, procedimientos y métodos de los trabajos, respecto a la situación actual de los trabajos dentro del proceso. Los procedimientos y métodos de trabajo deben describirse separando en la preparación del trabajo, el trabajo a realizar y el trabajo después de realizarlo.

2. Documentación de los trabajos diarios actuales y trabajos regulares e irregulares
El equipo de HACCP debe aclarar el período (intervalo) y frecuencia a realizar los trabajos, objetivos de los trabajos, factores que pueden interferir el objetivo, precauciones para prevenirlos, los materiales y equipos que se utilizarán, procedimientos y métodos de los trabajos, de todos los trabajos realizados de manera diaria y regular e irregularmente, a parte de los trabajos dentro del proceso. Los procedimientos y métodos de trabajo deben describirse separando en la preparación del trabajo, el trabajo a realizar y el trabajo después de realizarlo.

(3) Documentación del entorno de producción

- a) Deben aclararse los sitios, las instalaciones ganaderas, las instalaciones principales y las situaciones de los alrededores, como las carreteras, etc.
- b) Considerar la clasificación de limpieza (zonificación) y los flujos de personas, ganados y bienes (líneas de tráfico), en consideración de la prevención de la infección cruzada entre el ganado o la contaminación cruzada de productos pecuarias.
- c) En el plano que muestra la ubicación del sitio, carreteras, instalaciones, instalaciones principales, etc., especificar la clasificación de limpieza, rastrear el flujo de personas, ganado, bienes, productos, etc. y crear los respectivos diagramas de flujo.

(4) Lista de procesos, trabajo actual y verificación in situ del entorno de producción

El equipo de HACCP deberá verificar en el sitio que la lista de procesos y el trabajo actual dentro del proceso, el trabajo diario actual y el trabajo regular e irregular, y el entorno de producción reflejan correctamente la situación actual, y si es necesario, deberá realizar las correcciones.

Capítulo 4: Establecimiento del Programa de Gestión de Higiene General y elaboración del Plan HACCP

El equipo de HACCP establecerá un Programa de Gestión de Higiene General (en adelante, “Programa de Gestión de Higiene General”) que será la base del Sistema de Gestión de Higiene

establecido por los siguientes procedimientos, además elaborará un Plan HACCP y deberá garantizar su eficacia, realizando y operando las actividades basadas en él.

1. Establecimiento del Programa de Gestión de Higiene General

El equipo de HACCP deberá establecer un Programa de Gestión de Higiene General, según lo siguiente, para producir ganado o productos pecuarios seguros.

- (1) Al establecer un Programa de Gestión de Higiene General, se basará en información apropiada (Leyes y reglamentos, directrices de gestión de higiene del ganado, “Normas sobre principios generales de higiene de los alimentos” del Comité de Codex y “Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación”, etc.), basada en los estándares de gestión de higiene de la cría de ganados de acuerdo con el Artículo 12 ter de la Ley de Prevención de Enfermedades Infecciosas del Ganado. El método de gestión se establecerá mediante documentos tales como manual de procedimientos de trabajo y manuales de trabajo, etc. Cada Programa de Gestión de Higiene General debe referirse al Código de Gestión de Higiene por tipo de ganado, Parte II.
- (2) La verificación de los Programa de Gestión de Higiene General se llevará a cabo de manera planificada y se modificará según sea necesario en función de los resultados de la verificación. Además, la respectiva verificación y corrección se deberá registrar y conservar.
- (3) Las actividades para el mantenimiento de un Programa de Gestión de Higiene General deben documentarse.

2. Análisis de peligros (Principio 1)

El equipo de HACCP deberá enumerar los peligros presentes en todas las materias primas y procesos de trabajo como sigue y documentar las medidas de prevención. Dichos documentos deben conservarse y actualizarse según sea necesario.

(1) Enumeración de peligros

Enumerar, utilizando una hoja de trabajo adecuada, si hay factores que puedan ser peligro en todas las materias primas y procesos de trabajo. La hoja de trabajo debe conservarse y actualizarse.

(2) Identificación de peligros y medidas preventivas

Para cada materia prima y proceso de trabajo que se considere que existe un peligro, se debe seleccionar si las medidas de control de peligros serán controladas por un Programa de Gestión de Higiene General o un Plan HACCP.

La selección de las medidas de control debe determinarse mediante los siguientes criterios:

1. Si existe algún peligro biológico, químico o físico que pueda ocurrir o puede ingresar en este proceso.

2. Si ese peligro aumentará o será controlado por las condiciones de manejo.
3. Si ese peligro es grave como para ser tratado con el Plan HACCP o puede ser manejado con el Programa de Gestión de Higiene General, en términos de frecuencia de ocurrencia y seriedad.
4. Cuál es la razón por la que decidió tratar en el Plan HACCP o en el Programa de Gestión de Higiene General.
5. Si existen medidas de control factibles y efectivas para prevenir, eliminar o reducir el peligro, y cómo son específicamente las medidas

Si surge la necesidad de modificar o mejorar el programa general de gestión de la higiene durante el análisis de riesgos, deben ser modificados.

3. Elaboración del Plan HACCP

El equipo de HACCP debe elaborar, documentar, conservar y revisar según sea necesario, el Plan HACCP. El plan HACCP deberá establecer lo siguiente:

(1) Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC) (Principio 2)

Identificar los Puntos Críticos de Control para cada peligro que debe controlar mediante el Plan HACCP. Además, debe determinar las medidas de gestión para los puntos críticos de control.

(2) Determinación de los límites de tolerancia (Principio 3)

En los puntos críticos de control, determinar límites de tolerancia para prevenir, eliminar la ocurrencia de peligros al ganado y productos pecuarios o para que sea dentro del límite aceptable. Sin embargo, si hay un valor especificado por las leyes y reglamentos, se deberá cumplir esta.

(3) Establecimiento del método de vigilancia (monitoreo) (Principio 4)

Establecer procedimientos y métodos de monitoreo para medir, observar, verificar y registrar que se cumplen los límites de tolerancia en los puntos críticos de control.

1. Para los procedimientos y métodos de monitoreo, aclarar qué, qué procedimientos y métodos, con qué frecuencia, quién monitoreará, registrará y quién verificará.
2. El personal que monitorea debe estar debidamente educado y capacitado.
3. El registro del monitoreo debe ser conservado.

(4) Establecimiento de medidas correctivas (Principio 5)

Se debe establecer los siguientes elementos como medidas a tomar en caso de desviación del límite de tolerancia.

- a) Determinación de la causa de desviación
- b) Separación y método de tratamiento de ganados o productos pecuarios producidos en un estado desviado (transformación en otros usos, eliminación, etc.)
- c) Retorno a la normalidad

d) Medidas para prevenir la recurrencia

Al tomar medidas correctivas, la persona que tiene derecho de aprobar debe estar a cargo. La serie de medidas correctivas tomadas deben ser registradas y conservadas.

(5) Determinación del método de verificación (Principio 6)

La verificación para confirmar que el sistema HACCP se está implementado de acuerdo con el Plan HACCP debe establecer el propósito, método, frecuencia o intervalo de verificación y llevarlo a cabo de manera planificada y periódicamente.

En la verificación, se debe corroborar los siguientes puntos:

1. Confirmar mediante el registro de monitoreo, registros de medidas correctivas, inspecciones del sitio y entrevistas a los trabajadores, etc., si el Programa de Gestión de Higiene General y el Plan HACCP se está operando adecuadamente.
2. Confirmar que la información de entrada para el análisis de peligros está actualizada, que se ha realizado un análisis de peligros y que el Plan HACCP es válido y apropiado.
3. Que el equipo utilizado para el monitoreo está corregido según lo establecido.

(6) Documentación y establecimiento del método de registro (Principio 7)

La documentación y el manejo de documentos, así como el registro y manejo de registros, deberán cumplir los requisitos establecidos en los puntos 1 y 2 del Capítulo 7.

Capítulo 5: Educación y capacitación

La educación y capacitación que cumplen con los siguientes requisitos deben ser implementadas efectivamente para los trabajadores.

1. Educación y capacitación

El responsable del equipo de HACCP proporcionará educación y capacitación a los trabajadores para mantener y mejorar conocimientos básicos sobre gestión de higiene, procedimientos y métodos de trabajo, monitoreo, métodos de registro, Plan HACCP, otros programas de gestión de higiene generales, así como conocimientos y habilidades de HACCP.

La educación y capacitación deben cumplir los siguientes requisitos.

- (1) Que el significado y la importancia de las actividades propias de los trabajadores están reconocidos claramente.
- (2) Que los objetivos y las metas de logro de la educación y capacitación están claras.
- (3) Que se revisa los efectos de la educación y capacitación, y en el caso de que no se ha logrado un efecto suficiente, se realiza la reeducación.

(4) Que los puntos del (1) al (3) se realiza de manera planificada y está registrado.

2. Programa de educación y capacitación

El responsable del equipo de HACCP, debe aclarar la persona a cargo de la educación y capacitación, y las personas objetivo de la educación y capacitación, como también aclarar el período de implementación por adelantado y programarlo. Ahora, si se va a cambiar la programación, se debe registrar el motivo. Sin embargo, la educación y capacitación se puede solicitar a expertos externos.

Capítulo 6: Evaluación, mejora y actualización del Sistema de Gestión de Higiene

Para operar y mantener de manera efectiva todo el sistema de gestión de higiene, el responsable del equipo de HACCP evaluará periódicamente si los siguientes elementos son efectivos y válidos, y en caso de que se descubra algún elemento que necesite de mejora, debe mejorarlo de inmediato.

1. Verificación interna

Para verificar que el sistema de gestión de higiene es efectivo y válidos, se debe realizar una verificación interna de acuerdo con lo siguiente:

- (1) El verificador interno será designado por el administrador o una persona que actúe en nombre del administrador.
- (2) La verificación interna debe aclarar el procedimiento de verificación y realizar de manera planificada, a intervalos establecidos.
- (3) El verificador interno deberá verificar que el sistema de gestión de higiene sea apropiado, que se haya implementado de manera efectiva y que se haya actualizado los elementos que requiera mejoras, mediante entrevistas, inspección de documentos y registros y observaciones del sitio.
- (4) Los verificadores internos deben evitar verificar el departamento al que pertenecen.
- (5) Se puede solicitar a los expertos externos para participar en la verificación interna.
- (6) Los resultados de la verificación interna deben documentarse como un informe de verificación interna.
- (7) Los resultados de la verificación interna se deben informar cada vez al administrador y al responsable del equipo de HACCP, y si hay algún punto que mejorar, se deberán indicar las mismas y contribuir a un mayor mantenimiento y mejora.

2. Análisis de información

El equipo de HACCP debe analizar y evaluar la información recopilada durante la operación del sistema de gestión de higiene y tratar de encontrar nuevos hechos que puedan conducir a mejoras. Los conocimientos efectivos obtenidos como resultado del análisis de información deben registrarse y vincularse a las mejoras según sea necesario.

Las informaciones y los registros objetivos del análisis incluyen los siguientes elementos:

- (1) Información sobre comunicación externa
- (2) Información de comunicación interna
- (3) Registro del Programa de Gestión de Higiene General
- (4) Registro del Plan HACCP
- (5) Registro de actividades de verificación
- (6) Registro de educación y capacitación
- (7) Información sobre asuntos de monitoreo relacionados con la economía

3. Actualización del sistema de gestión de higiene

El administrador deberá tomar medidas para mejorar de manera que la eficacia del sistema de gestión de higiene se mejore continuamente. Actualizar el sistema de gestión de higiene según sea necesario.

Registrar las actividades de actualización del sistema de gestión de higiene.

Capítulo 7: Lista de documentos de gestión de higiene y requisitos para documentos y registros

1. Lista de documentos de gestión de higiene

El responsable del equipo de HACCP o la persona designada por el responsable del equipo de HACCP deberá preparar una lista de documentos de gestión de higiene que proporcione una descripción general de la documentación relacionada a la gestión de higiene de la granja (en adelante, "Documento de Gestión de Higiene").

La lista de documentos de gestión de higiene debe ser conservada y actualizada.

2. Requisitos para documentos y registros

(1) Documento

Se debe documentar y almacenar los documentos, documentar los procedimientos y métodos de gestión y conservarlos.

1. Documentación

La documentación debe cumplir los siguientes puntos:

- * Que los documentos deben ser fáciles de leer y entender.
- * Que se indique la afiliación del autor, firma y fecha de creación.

- * Que se indique la afiliación del responsable, firma y fecha de firma.
- * Que está claro el historial de actualizaciones.

2. Gestión de documentos

Los documentos deben gestionarse de manera que cumplan los siguientes requisitos:

- * Establecer un sistema de gestión de documentos.
- * Nombrar a una persona a cargo de la administración para cada documento.
- * Al distribuir los documentos, especificar claramente a los destinatarios.
- * Poder usar en el momento y lugar necesario.
- * La versión revisada actual es la última versión.
- * Especificar los documentos a eliminar y que estén eliminados adecuadamente.
- * Que esté documentado el procedimiento de eliminación.

(2) Registro

Se debe registrar y almacenar los registros, documentar los procedimientos de gestión y conservarlos.

Los registros deben ser conservados separados de los documentos.

1. Registro

Los registros deben cumplir los siguientes puntos:

- * Que los registros deben ser fáciles de leer.
- * Que se indique la afiliación de la persona que realizó el registro, firma y fecha de registro, y si es necesario, la hora.
- * Que se indique la afiliación del responsable, firma y fecha de firma.
- * El formato del registro se revisará con una frecuencia y periodo predeterminados.

2. Gestión de registros

Los registros deben gestionarse de manera que cumplan los siguientes requisitos. Además, es deseable que el registro sea fácil de identificar y buscar.

- * Establecer un responsable de gestión por registro.
- * Definir el lugar de almacenamiento y el período de almacenamiento de los registros.
- * Que esté documentado el procedimiento de eliminación.