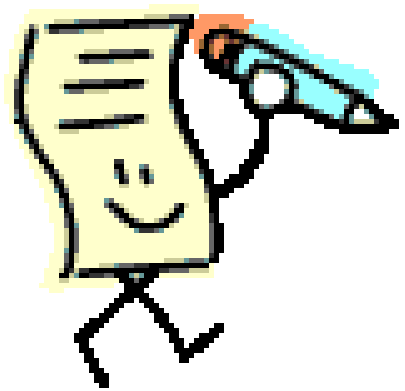
MATERIAL DE APOYO

Comparativo HACCP-ISO 22000

HACCP	ISO 22000
Formación del equipo HACCP	Equipo de la inocuidad de los alimentos → EIA
Descripción del producto	8.5.1.2. Características de las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con el producto 8.5.1.3. Características de los productos terminados
Determinación del uso previsto	8.5.1.4. Uso previsto
Elaboración Diagrama de Flujo Verificación in situ del Diagrama de Flujo	8.5.1.5.1 Preparación de los diagramas de flujo 8.5.1.5.2 Confirmación in situ de diagramas de flujo
P1: Identificación y Análisis de peligros - Enumerar los peligros - Llevara a cabo el análisis de peligros - Considerar las medidas de control	8.5.2 Análisis de peligros 8.5.2.2.1. Identificación de peligros y determinación de los niveles aceptables. 8.5.2.3 Evaluación de peligros 8.5.2.4.1. Seleccionar y categorización de las medidas de control.

Comparativo HACCP-ISO 22000



HACCP	ISO 22000
P2: Determinar PCC	8.5.4.1. Identificación de los PCC
P3: Establecer LC para cada PCC.	8.5.4.2. Determinar los LC y criterios de acción
P4: Establecer un sistema de monitoreo de los PCC.	8.5.4.3. Sistema de seguimiento en los PCC
P5: Establecer acciones correctivas	8.5.4.4 Acciones cuando no se cumplen los límites críticos o los criterios de acción
P6: Establecer procedimientos para la verificación de la eficacia del Sistema HACCP.	8.8.1. Verificación
P7: Establecer un sistema de documentación y registros	7.7. Información documentada

ISO 22000:2018

Cuadro 1 - Acciones relacionadas a los PPRs, PPROs y PCCs, y relación entre ellos.

<table>
<tr><th>PPR [a]</th><th colspan="2">PPRO</th><th>PCC</th></tr>
<tr><td>Desarrollo preliminar basado en la experiencia y la evaluación de los documentos de referencia.</td><td colspan="3">Se establecen una vez que los PPR se han desarrollado y se basan en el análisis de los peligros y sus medidas de control.
Los PPROs y PCCs son para productos y/o procesos específicos.</td></tr>
<tr><td>Medidas que afectan a la idoneidad y la inocuidad del alimento [13].</td><td colspan="3">Medidas (o combinación de medidas) que controlan los peligros que permanecen después de la aplicación de los PPRs.</td></tr>
<tr><td>Medidas generales que no son específicas para algún peligro.</td><td colspan="3">Medidas (o combinación de medidas) que son específicos para cada situación de peligro o grupo de peligros.</td></tr>
<tr><td>Medidas relacionadas para generar un ambiente seguro para la producción de alimentos inocuos.</td><td colspan="3">Medidas ambientales y/o relacionadas con los productos (o combinación de medidas) para evitar la contaminación o para prevenir, eliminar o reducir los peligros a un nivel aceptable en el producto final.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Monitoreo donde sea relevante y factible.[b]</td><td colspan="3">Validación</td></tr>
<tr><td colspan="2">Medición u observación de los criterios de acción o límites de acción, que demuestren que los PPRO están bajo control.</td><td>Medición del límite crítico que demuestra que las medida de control (o combinación de medidas) asociadas a cada PCC están bajo control.</td></tr>
</table>

ISO 22000:2018

¿DÓNDE SE PUEDEN ENCONTRAR LOS PPROs?, EJEMPLOS

Los PPR operacionales son ESENCIALES para controlar peligros y actúan en combinación o no, con otras medidas de control (considerar que si fallan, pueden generar contaminación en el producto final):

- ✓ **Asociados a un Paso de proceso considerado como PCC**

Ejemplo PCC: Esterilización por contacto directo (peligro: salmonella), controles tiempo/Temperatura

PPRO: Calidad del vapor

PPRO: Mantenimiento de línea de vapor, válvulas y termostatos

- ✓ **Asociados a Paso de proceso y/o medida de control importante, pero que no son PCC.**

Ejemplo: Transporte de harinas (empleando aire)

PPRO: Mantenimiento permanente de filtros de ingreso del aire

- ✓ **Falla de PPR en ambiente de producción / cadena alimentaria; o alguna QUEJA por inocuidad**

Ejemplo: Problemas de contaminación durante almacenaje o distribución

PPRO: Control específico de un peligro importante.