

# ¿QUÉ REQUISITOS Y DOCUMENTOS se necesitan para la validación del plan HACCP?



## > SE NECESITAN 2 DOCUMENTOS

- 1 **Manual HACCP** el cual debe estar basado en la **RM 449-2006/MINSA** y debe ser por cada línea de producción.
- 2 **Manual de Principios Generales de Higiene** tomando como referencia el **Codex**.

 [Ver Manual de Principios Generales de Higiene](#)

## > ¿QUÉ ES UN PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL PLAN HACCP?

Es una auditoría (interna o externa) que realiza el fabricante con el propósito de mantener el sistema HACCP funcionando eficazmente. Entre las actividades de verificación deben tenerse en cuenta, entre otras, las siguientes:

- > Un examen del Sistema y Plan HACCP incluidos los registros.
- > Un examen de las desviaciones y los sistemas de eliminación de productos alimenticios rechazados.
- > Confirmación de que los PCC se mantienen bajo control.



### ¿PARA EXPORTAR SE NECESITA CONTAR CON LA CERTIFICACIÓN DE LA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP?

Eso **depende de las exigencias del país de destino**. De ser necesario, la **DIGESA** emite el **Certificado Sanitario Oficial de Exportación**, para lo cual la planta debe contar con la **Certificación de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP** y los lotes a exportar deben ser fabricados dentro de la vigencia de dicha certificación.



### ¿ES NECESARIO SOLICITAR UNA CERTIFICACION DE PGH Y OTRA DE HACCP PARA UNA MISMA LINEA DE PROCESO O ESTABLECIMIENTO?

**No**, para una misma línea de proceso o planta no es necesario solicitar 2 certificaciones (PGH y HACCP). **Solo sera necesaria** la **Certificación de PGH** si son alimentos de bajo riesgo o la **Certificación de la Validación Técnica oficial del Plan HACCP**.



### ¿A QUÉ SE REFIERE EL SUSTENTO TÉCNICO DE LA DETERMINACIÓN DEL PUNTO CRÍTICO DE CONTROL (PCC)?

Es el informe que la empresa debe emitir con la validación (**data histórica**) que demuestra que los parámetros seleccionados permiten tener el PCC bajo control.



### ¿QUÉ TIPO DE DETALLE DEBE INCLUIR LA DECLARACIÓN DEL PRODUCTO?

El producto debe detallar los **insumos, propiedades, finalidad, intención de uso, forma de uso, modo de empleo y/o preparación**. Asimismo, debe precisarse si el producto presenta algún **tipo de restricción** (p.e. no recomendable para niñas y niños menores de 8 años, mujeres embarazadas, personas adultas mayores, límites máximos de consumo, entre otros). Si el producto tiene límites máximos de consumo, deben declararse las **contraindicaciones** por consumir excesos.

Para mayores detalles de los requisitos, condiciones y procedimientos relacionados a la exportación e importación de alimentos procesados, consultar el Manual Práctico [aquí](#). 



PERÚ

Ministerio de Salud

Viceministerio de Salud Pública

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

