



Validación del plan de análisis de peligros y puntos críticos de control - HACCP de empresas del rubro alimenticio.

(R.A. 109/2006)

Todo establecimiento, objeto de certificación HACCP deberá contar con:

REQUISITOS:

1. Carta de solicitud
2. Contar con el Registro Sanitario de Empresa del rubro alimenticio vigente, como aval de que el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG ha verificado el cumplimiento de las BPMs, mismas que se establecen en normativa sanitaria nacional en vigencia para la elaboración, almacenamiento, transporte y fraccionamiento de alimentos y bebidas de consumo humano; tanto en general como específica de acuerdo al tipo de industria.
3. Presentar una copia (en físico y digital) de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento - POES.
4. Presentar una copia (en físico y digital) del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC (HACCP por su sigla en inglés)
5. Liquidación y boleta de pago y/o transferencia de acuerdo al servicio.

