



Aplica directamente



Aplica indirectamente o gestiona



No aplica pero debe



Requisitos adicionales

[illegible]

PPR	Aplica directamente a los procesos que se encargan de :	Aplica Indirectamente a los procesos porque se encargan de:
1. PPR Establecimiento	Diseñar, construir y mantener el establecimiento de manera que sea adecuado y prevenga peligros que atente la inocuidad durante la producción de empaques de alimentos .	Gestionar la reparación en caso observen que el establecimiento incumple con la inocuidad del proceso.
2. PPR Diseño y Espacio de Trabajo	Diseñar, construir y mantener la distribución interna de manera que facilite la higiene de la instalación, prevenga las mezclas no intencionadas, permita el flujo de materiales.	Mantener la distribución establecida, así como reportar en caso observara alguna irregularidad.
3. PPR Utilidades (agua, aire e iluminación)	Establecer y monitorear el cumplimiento de los requisitos establecidos para el agua, aire e iluminación que se utilizará como parte del proceso.	Reportar si existiera alguna observación referente a la calidad del agua, del aire o si existieran zonas que no cuentan con iluminación.
4. PPR Eliminación de residuos	Implementar el sistema de identificación , recolectar, retirar y disponer de los desechos de manera que se evite la contaminación.	Todas las áreas que generan desechos que podrían afectar la contaminación del proceso o que verifican el cumplimiento de la correcta segregación.
5. PPR Adecuación, limpieza y mantenimiento de equipos	Verificar que los equipos que se implementen sean de diseño adecuado para realizar la limpieza. Programar mantenimientos para minimizar el riesgo de contaminación del producto debido al equipo.	Reportar cualquier falla en el equipo que pudiera generar contaminación al producto.
6. PPR Y REQ ADICIONAL: Gestión de servicios y materiales comprados	Adquirir los materiales, servicios y actividades subcontratadas que puedan tener impacto en la inocuidad . Revisar las cargas y los vehículos de entrega antes y durante la descarga para verificar que la seguridad y la inocuidad alimentaria de las materias primas se han conservado durante el transporte.	Reciben repuestos, insumos o equipos que podrían estar en contacto con el producto.
8. PPR Limpieza	Realizar la limpieza adecuada con el fin de mantener el equipo y el ambiente de producción en condiciones higiénicas. Supervisar o validar que las actividades de limpieza, aún cuando sean realizadas por un tercero, se realicen de manera adecuada.	
7. PPR Y REQ ADICIONAL Medidas para la prevención de la contaminación cruzada	Cumplir con las medidas de control establecidas en la organización para prevenir la contaminación física, química y biológica .	
9. PPR Control de Plagas	Gestionar, verificar y/o realizar las actividades necesarias para el control de plagas.	Cuidar y mantener en correcto funcionamiento los equipos instalados para el control de plagas, así como la hermetización de la planta. Reportar si existiera alguna observación referente a las áreas responsables.

10. PPR Higiene e instalaciones del personal	Cumplir con los requisitos establecidos por la organización correspondientes a la vestimenta. Cumplir con la política de BPM (comportamiento del personal); Mantener limpios los baños , vestidores, comedores.	
11. PPR Reproceso	Almacenar, manipular y usar el material reprocesado, el cual debe de conservar la trazabilidad y la conformidad con los reglamentos.	Almacenar de manera adecuada el material reprocesado.
12. PPR Retiro de producto	Comunicar la identificación , localizar y gestionar el retiro de todos los puntos los materiales no conformes que fueron detectados.	Identificar, realizar la trazabilidad y localizar los materiales involucrados en el retiro.
13. PPR Y REQ ADICIONAL Almacenamiento y Transporte	Cumplir con las codiciones de almacenamiento en la zona destinada, que evite la contaminación por polvo, condensación, vapores, olores u otras fuentes.	Mantener almacenes temporales dentro de la zona de producción.
14. PPR Y REQ ADICIONAL Información sobre embalajes de alimentos y comunicación al cliente	Informar a través del etiquetado o de otros medios, por ejemplo los sitios web y la publicidad de la compañía sobre el cumplimiento de lo solicitado por el cliente, el almacenamiento e instrucciones aplicables al producto.	Reportar en caso observe alguna discrepancia en la información de la etiqueta con respecto al producto.
15. PPR Y REQ ADICIONAL Defensa de los alimentos y bioterrorismo	Prevenir el ingreso no autorizado; verificar referencias del personal; controlar la información confidencial; monitorear la seguridad de las áreas de almacenamiento y producción.	Participar de los procesos de la organización y que podrían verse involucrados en alguna actividad ilícita.
1. PPR OPERACIONAL: Control de cuchillas y objetos punzocortantes	Utilizar, almacenar, disponer de las cuchillas.	
2. PPR OPERACIONAL : Control microbiológico	Realizar las mediciones y controles microbiológicos.	Mantener las superficies de los equipos en contacto con la película, así como el correcto aseo personal de manera que no se detecten microorganismos que puedan afectar nuestras películas.
3. PPR OPERACIONAL Gestión de mantenimiento (grasas y aceites)	Realizar el control y uso de las grasas y aceites de grado alimentario para mantener la inocuidad de nuestros productos.	
4. PPR OPERACIONAL Control de moscas	Realizar el monitoreo del correcto funcionamiento de los equipos implementados para la prevención del ingreso de moscas en la planta Chilca.	Mantener los accesos a la zona de producción hermetizados.

REQ ADICIONAL Fraude alimentario	Prevenir la adulteración intencional con fines económicos los productos terminados a través de sustituciones de MP, mal etiquetado, falsas declaraciones entre otros ("dar gato por liebre").	
REQ ADICIONAL Uso del Logo	Utilizar el logo de FSSC 22000 según lo establecido en la norma.	
REQ ADICIONAL Gestión de alérgenos	Prevenir el ingreso de alérgenos a las zonas de producción, respetando los controles y políticas establecidas.	
REQ ADICIONAL Seguimiento ambiental	Evaluar la eficacia de los controles establecidos en los planes de control microbiológico y alérgenos.	
REQ ADICIONAL Verificación de PPRs	Verificar que los Programas pre requisitos bajo su responsabilidad y de los que participan sean inspeccionados para asegurar el mantenimiento de la inocuidad.	
REQ ADICIONAL Desarrollo de productos	Evaluar el impacto del cambio actualizando el análisis de peligros en los nuevos desarrollos.	