

Análisis de Peligro

Producto: Nombre de la instalación: Address:	Página 1 of _____ Fecha:
--	-----------------------------

(1) Ingrediente o paso de fabricación	(2) Identifique los peligros potenciales para la inocuidad de los alimentos introducidos, controlados o mejorados en este paso.	(3) ¿Algún peligro potencial para la inocuidad de los alimentos requiere un control preventivo?		(4) Justifique su decisión para la Columna 3	(5) ¿Qué medidas de control preventivo se pueden aplicar para minimizar o prevenir significativamente el peligro alimentario? Proceso que incluye PCC, alérgenos, saneamiento, cadena de suministro, otros controles preventivos	(6) ¿Se aplica el control preventivo en este paso?	
		Sí	No			Sí	No
	B						
	Q						
	F						
	B						
	Q						
	F						
	B						
	Q						
	F						