ETAPAS	TIPO DE PELIGRO	DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	JUSTIFICACIÓN	PROBABILIDAD	GRAVEDAD	CRITICIDAD	P1. ¿Existen medidas preventivas de control?	P2. ¿Ha sido especificamente concebida la fase para eliminar o reducir a un nivel aceptable la probabilidad de que se produzca un peligro?	P3. ¿Podría producirse una contaminación con peligros identificados en niveles superiores a los aceptables o podrían estos aumentar hasta niveles aceptables?	P4. ¿Se eliminarán los peligros identificados o se reducirá a un nivel aceptable la probabilidad de que se produzcan en una fase posterior?	PCC/PPR	Decisión	DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA DE CONTROL	ETAPA DEL CONTROL	FRECUENCIA DE CONTROL	RESPONSABLE
1er Cocción	FÍSICOS	Hueso	Residuos de la pata de res.	MEDIA	ALTA	CRÍTICO	SI	NO	NO		PPR	Control preventivo de material extraño, los peligros posteriores se controlaran en la siguiente etapa.	Continúa en la siguiente etapa.	1a Cocción	Diario	Responsable cocción
	BIOLÓGICOS	Escherichia coli	Carga microbiana inicial de las materias primas desde su recepción.	MEDIA	ALTA	CRÍTICO	SI	SI			PCC	Eliminación de riesgo biológico con temperatura a rangos mayores de 70 °C para su destrucción.	Control de temperatura para una correcta destrucción de estos microorganismos.	1a Cocción	Diario	Responsable de cocción
		Salmonella		MEDIA	ALTA	CRÍTICO	SI	SI			PCC	Eliminación de riesgo biológico con temperatura a rangos de 70 - 75 °C para su destrucción.	Control de temperatura para una correcta destrucción de estos microorganismos.	1a Cocción	Diario	Responsable de cocción
Batido	QUÍMICOS	Residuos de grasas/lubricantes	Restos de aceites lubricantes al realizar los mantenimientos respectivos a las máquinas.	MEDIA	MEDIA	CRÍTICO	SI	NO	NO		PPR	PPR mantenimiento preventivo de equipos + L&D Máquinas, Equipos y utensilios.	Se debe de implementar el uso de lubricantes/grasas de grado alimentario para el mantenimiento de las maquinarias respaldado con su ficha técnica establecida.	Batido	Semanal	Responsable de calidad
Enrollado y cortado	QUÍMICOS	Residuos de grasas/lubricantes	Restos de aceites lubricantes al realizar los mantenimientos respectivos a las máquinas.	MEDIA	ALTA	CRÍTICO	SI	NO	NO		PPR	PPR mantenimiento preventivo de equipos + L&D Máquinas, Equipos y utensilios.	Se debe de implementar el uso de lubricantes/grasas de grado alimentario para el mantenimiento de las maquinarias respaldado con su ficha técnica establecida.	Enrollado y cortado	Semanal	Responsable de calidad
Empaquetado manual	FÍSICOS	Uñas, pelo, anillos y aretes.	Incumplimiento con las BPM básicas a cargo de los operarios manipuladores	MEDIA	ALTA	CRÍTICO	SI	NO	SI	NO	PCC	Control de material extraño, DTM	Eliminación de este riesgo con capacitación al personal en BPH (Buenas prácticas higiénicas).	Empaquetado manual	Periódicamente	Responsable de calidad
	BIOLÓGICOS	Staphylococcus aureus	Incumplimiento con las BPM básicas a cargo de los operarios manipuladores	BAJA	MEDIA	MEDIO	SI	NO	SI	SI	PPR	Buenas prácticas higienicas	Eliminación de este riesgo con capacitación al personal en BPH (Buenas prácticas de higiénicas).	Empaquetado manual	Periodico	Responsable de calidad
		Staphylococcus epidermidis		BAJA	MEDIA	MEDIO	SI	NO	SI	SI	PPR	Buenas prácticas higienicas		Empaquetado manual		
		Escherichia Coli		BAJA	ALTA	MEDIO	SI	NO	SI	SI	PPR	Buenas prácticas higienicas		Empaquetado manual		
		Bacilos		BAJA	MEDIA	MEDIO	SI	NO	SI	SI	PPR	Buenas prácticas higienicas		Empaquetado manual		
Sellado manual de bolsas plásticas	BIOLÓGICOS	Staphylococcus aureus	Contaminación cruzada por inadecuados procedimientos de limpieza y desinfección en los equipos o por malas prácticas de manipuladores	ALTA	ALTA	CRÍTICO	SI	NO	NO		PPR	Monitoreo ambiental + L&D Máquinas, Equipos y utensilios.	Eliminación de este riesgo con capacitación al personal en BPH (Buenas prácticas de higiénicas).	Sellado manual	Periodico	Responsable de calidad
		Staphylococcus epidermidis		ALTA	ALTA	CRÍTICO	SI	NO	NO		PPR	Monitoreo ambiental + L&D Máquinas, Equipos y utensilios.		Sellado manual		
		Escherichia Coli		ALTA	ALTA	CRÍTICO	SI	NO	NO		PPR	Monitoreo ambiental + L&D Máquinas, Equipos y utensilios.		Sellado manual		
		Bacilos		MEDIA	ALTA	CRÍTICO	SI	NO	NO		PPR	Monitoreo ambiental + L&D Máquinas, Equipos y utensilios.		Sellado manual		
Almacenamiento (Producto terminado)	FÍSICOS	Plagas	Inadecuado control de plagas como cucarachas, moscas y arácnidos.	BAJA	ALTA	MEDIO	SI	NO	SI	SI	PPR	PPR de manejo integrado de plagas	Elaborar un plan de fumigaciones periódicas al menos mensual para reducir considerablemente la presencia de estas plagas.	Almacenamiento (Producto terminado)	Mensual	Responsable de mantenimiento.
Distribución	QUÍMICOS	Solventes	Contaminacion cruzada en cadena de transporte con agentes quimicos como sustancias de limpieza y desinfección agenos a la industria alimentaria con olores fuertes.	BAJA	ALTA	MEDIO	SI	NO	NO			Distribución y almacenamiento de acuerdo a la normatividad Res. 2674 del 2013.	Cumplimiento de acuerdo a la Res. 2674 del 2013, cap. VII almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos especifica todos las operaciones y condiciones que se deben de cumplir para garantizar un producto apto para el cunsumidor final.	Distribución	Semanal	Responsable de distribucion
	BIOLÓGICOS	Mohos	Distribución en condiciones no adecuadas como temperaturas altas y humedad relativa alta, donde generan la proliferación en el producto terminado.	BAJA	ALTA	MEDIO	SI	NO	SI	SI		Distribución y almacenamiento de acuerdo a la ficha tecnica.	La temperatura y humedad ideal en el transporte y almacenamiento de este producto para evitar la proliferacion de este microorganismo es de: - Temperatura: 0-4 °C. - Humedad relativa: 50-60%	Distribución	Semanal	Responsable de distribucion
		Levaduras		BAJA	ALTA	MEDIO	SI	NO	SI	SI		Distribución y almacenamiento de acuerdo a la ficha tecnica.	La temperatura y humedad ideal en el transporte y almacenamiento de este producto para evitar la proliferacion de este microorganismo es de: - Temperatura: 0-4 °C. - Humedad relativa: 50-60%	Distribución	Semanal	Responsable de distribucion
		Enterobacteria (klebsiella)		BAJA	ALTA	MEDIO	SI	NO	SI	SI		Distribución y almacenamiento de acuerdo a la ficha tecnica.	La temperatura y humedad ideal en el transporte y almacenamiento de este producto para evitar la proliferacion de este microorganismo es de: - Temperatura: menos de 5 °C. - Humedad relativa: 50-60%	Distribución	Semanal	Responsable de distribucion