

## CHECKLIST DE AUTOEVALUACIÓN

# BPM, POE y HACCP: ¿Tu Operación Realmente Cumple?

Úsalo con tu equipo de planta, cocina o servicio de alimentos para comparar, punto por punto, lo que dice tu manual con lo que ocurre en el día a día.

Plantas de producción y manufactura

Restaurantes y servicios de alimentación

✓ Marca cada casilla que SÍ se cumple en tu operación. Al final encontrarás cómo interpretar tu resultado.

- ☐ **1 El manual BPM refleja el proceso actual**  
Describe cómo trabaja tu equipo hoy, incluyendo cambios recientes de equipo, proveedor o menú, no cómo trabajaban hace un año.
- ☐ **2 El POE se conoce, no solo se archiva**  
Quien limpia puede explicar con sus propias palabras qué hace, con qué producto, con qué frecuencia y por qué.
- ☐ **3 El HACCP fue revisado en los últimos 12 meses**  
Los puntos críticos de control se reevaluaron después de cualquier cambio de insumos, proveedores o proceso.
- ☐ **4 Los registros se llenan en el momento**  
Temperatura, limpieza y monitoreo se documentan al ejecutar la actividad, no al final del turno "por cumplir".
- ☐ **5 El personal nuevo recibió inducción formal**  
Todo colaborador que manipula alimentos fue capacitado en BPM, POE y HACCP antes de asumir sus funciones.
- ☐ **6 Las acciones correctivas quedan documentadas**  
Cada desviación detectada tiene un registro de qué se hizo para resolverla, no solo una corrección de palabra.
- ☐ **7 Hubo una autoevaluación interna este año**  
La revisión no depende únicamente de la próxima visita del inspector oficial.

**● 6 o 7 marcadas**

Tu sistema está sólido. Mantén el ritmo de revisión periódica.

**● 4 o 5 marcadas**

Hay brechas puntuales que conviene cerrar antes de tu próxima auditoría.

**● 3 o menos marcadas**

Es momento de una revisión profesional de tu sistema BPM, POE y HACCP.