



# HOJA DE GUÍA 12

## REALIZANDO UNA EVALUACIÓN DE RIESGO

Una evaluación de riesgos es un procedimiento preventivo exhaustivo para identificar y cuantificar los peligros potenciales que afectan la inocuidad de los alimentos. Este método define los riesgos y proporciona acciones preventivas para mitigar o eliminar los riesgos (según la gravedad) dentro del alcance de la evaluación. Dentro de cada Código de Inocuidad alimentaria de SQF, se requiere o implica una evaluación de riesgos para cumplir de manera adecuada y completa con muchas secciones y elementos dentro del Código.

| OBJETIVOS DE APRENDIZAJE  | ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO                         |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ CONSTRUIR UN PLAN PARA IDENTIFICAR Y MANEJAR LOS RIESGOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>○ 2.4.2</li></ul> |

## CONCEPTOS CLAVE

- PELIGRO  
Un peligro o riesgo para la inocuidad del producto.
- ACCIÓN CORRECTIVA  
Acción para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.
- ACCIÓN PREVENTIVA  
Acción para determinar y eliminar las causas de una no conformidad potencial.

## PASOS DEL PROCESO

1. Definir el alcance de la evaluación.
  - a. Listar todas las actividades dentro del alcance de la evaluación.
2. Describa las actividades / procesos / equipos utilizados / empleados involucrados dentro del alcance de la evaluación.
  - a. Breve descripción de lo que se hace en cada paso de las actividades. Incluya los equipos utilizados y quién es responsable de las diversas acciones y controles.
3. Definir áreas de importancia.
  - a. Evaluar áreas de particular importancia. Estas áreas podrían ser un área con una alta probabilidad de que ocurra el riesgo. Además, podría ser un área donde el riesgo, si ocurriera, sería grave.
4. Describa y caracterice los riesgos identificados en cada punto del alcance definido.



## HOJA DE GUÍA 12

- a. Enumere todos los riesgos potenciales a lo largo de cada actividad dentro del alcance. Para cada riesgo, describa el impacto potencial que el riesgo podría tener para la seguridad de la actividad que se lleva a cabo. Caracterice la severidad del riesgo en caso de que ocurra. La información útil para evaluar un riesgo puede ser a través de, pero no limitado a: retroalimentación del consumidor, investigación científica, resultados de auditorías, etc.
5. Definir métodos / procedimientos preventivos para abordar tales riesgos.
  - a. Evalúe y enumere los controles actuales establecidos para el riesgo. Defina métodos preventivos basados en la caracterización de la gravedad del riesgo y la probabilidad de que ocurra.
6. Defina un plan en caso de que ocurra el peligro a pesar de las acciones preventivas apropiadas en su lugar.
  - a. Definir un plan para una respuesta de desastre a los riesgos que ocurren.
7. Monitorear y revisar la documentación.
  - a. Cree un cronograma para monitorear los controles establecidos para evitar el riesgo. Revise la documentación según sea necesario o de forma regular.

### RECURSOS PERTINENTES

- Documentos SQF  
<http://www.sqfi.com/documents/>