



# HOJA DE GUÍA 16

## VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN

La validación garantiza que las especificaciones del proceso cumplan con el propósito previsto. La verificación asegura que esas especificaciones se cumplen constantemente. Para ponerlo en términos más simples, se logra la validación preguntando: "¿Estas especificaciones garantizarán la inocuidad del producto durante esta actividad?" mientras que la verificación se logra a través de la pregunta: "¿Estos resultados cumplen con las especificaciones?"

| OBJETIVOS DE APRENDIZAJE | ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO |
|--------------------------|---------------------------------|
|--------------------------|---------------------------------|

- DISTINGUIR ENTRE "VALIDACIÓN" Y "VERIFICACIÓN"
- SELECCIONAR CUANDO APLICAR "VALIDACIÓN" Y "VERIFICACIÓN"
- DIFERENCIAR CUANDO UTILIZAR CADA UNO DURANTE LA IMPLEMENTACION DEL CÓDIGO DE FUNDAMENTOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- 2.5 VERIFICACIÓN DEL SISTEMA SQF

## CONCEPTOS CLAVE

**O VALIDACIÓN**  
Definido por la Comisión de CODEX Alimentarius en Alimentos y Agricultura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación – Anexo CAC / RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003), como "Un sistema, que identifica, evalúa y controla peligros que son importantes para la inocuidad alimentaria ".  
La validación aplicada a los límites de control busca demostrar que se logró el resultado esperado y que este resultado realmente funcionó.

**O VERIFICACIÓN**  
Definido por la Comisión de CODEX Alimentarius en Alimentos y Agricultura, Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y directrices para su aplicación – Anexo CAC / RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003), como "Un sistema, que identifica, evalúa y controla peligros que son importantes para la inocuidad alimentaria ".  
La verificación aplicada a las medidas de control busca demostrar que la medida de control se realizó según como ha sido diseñada.



# HOJA DE GUÍA 16

## O PROGRAMA DE VERIFICACION

La acción de un sitio para proteger al público de los productos alimenticios que pueden causar problemas de salud o la posible muerte. Un retiro del mercado elimina los productos alimenticios del mercado cuando hay razones para creer que el producto está contaminado, adulterado y / o mal etiquetado.

## PASOS DEL PROCESO

1. Las actividades de validación deben enumerarse e incluir, entre otras, las siguientes:
  - a. Comparando sus normas contra la literatura regulatoria, científica e información técnica, etc.
  - b. Retar las especificaciones mediante pruebas de laboratorio microbiológicas, de vida de anaquel, etc.
2. ¿Con qué frecuencia? Los sitios de alto riesgo deben validar los límites críticos anualmente.
3. La información de validación registrada debe incluir el tipo de equipo utilizado en la actividad, las especificaciones de la actividad, los métodos utilizados para retar los resultados, resultados, fechas y firmas de una persona calificada.
4. Se dice que los límites críticos de inocuidad alimentaria se validan cuando han sido confirmados mediante análisis científicos. Sin embargo, los programas de prerrequisitos y otros controles de inocuidad alimentaria están confirmados por la observación, la inspección o auditoría para asegurar que están logrando el resultado deseado. Ese requiere que los puntos críticos de control (CCP) y los puntos críticos de calidad (CQP) se validen en una frecuencia acordada.
5. Las actividades de verificación deben resumirse en un calendario de verificación, que debe incluir una descripción de las actividades de verificación, frecuencia de cumplimiento monitoreado, personal responsable designado, y las pruebas de implementación correcta y el mantenimiento de registros.
6. Las actividades de verificación incluyen, pero no se limitan a:
  - a. Prácticas de personal: observar a los empleados durante la auditoría interna o inspección operativa diaria para asegurarse de que cumplen con los requisitos del programa de la empresa.
  - b. Prácticas de personal de procesamiento: observar a los empleados durante la auditoría interna o Inspección operacional diaria para asegurar que cumplan con los requisitos del programa.
  - c. Capacitación del personal: Entreviste a los empleados para asegurar que la capacitación laboral haya sido efectivo y que se entienden los puntos clave.
  - d. Calibración del equipo: Contrate a un laboratorio externo acreditado para confirmar que el equipo está debidamente calibrado.
  - e. Manejo de plagas y alimañas: Haga análisis de tendencia de actividades de plagas para determinar que el programa es efectivo.
  - f. Mantenimiento de locales y equipos: el análisis de tendencia en las averías en los equipos permite detectar signos de problemas repetidos.
  - g. Limpieza e inspección: realizar pruebas ambientales en planta para asegurar que las cargas microbiológicas son aceptables.
  - h. Microbiología del agua: realice análisis de agua para asegurarse de que cumple con las normas de potabilidad



## HOJA DE GUÍA 16

3. Es importante que el personal que realiza las actividades de validación y verificación tenga capacitación y calificaciones apropiadas para verificar y validar adecuadamente la actividad. La capacitación y sus certificaciones deben estar documentadas, fechadas y firmadas en los registros. El uso de un consultor registrado SQF puede ayudar a un sitio a obtener asesoría sobre las actividades de validación y verificación cuando implementan el Sistema SQF.

### RECURSOS PERTINENTES

- Sitio web del Instituto SQF - Uso de un Consultor SQF:  
<https://www.sqfi.com/sqf-professional/>
- Documento de orientación del Código de Inocuidad Alimentaria SQF  
<https://www.sqfi.com/wp-content/uploads/Module-2-Manufacturing-Guidance-withcover.pdf>
- Katherine M. J. Swanson y Jean E. Anderson (2000) Perspectivas de la industria sobre el uso de datos microbianos para el análisis de peligros y la validación y verificación de puntos de control críticos. *Journal of Food Protection*: junio de 2000, vol. 63, No. 6, pp. 815-818.
- Channaiah, Lakshmikantha. "Validación y Verificación de Medidas de Control de Inocuidad Alimentaria." *Revista de Garantía de Calidad e Inocuidad alimentaria*, 11 de junio de 2015, <https://www.qualityassurancemag.com/article/aib0615-food-safety-validation-verification-methods/>.  
Accedido el 15 de agosto de 2018.