

# HACCP Plan Cherax

## HACCP Paso 1 - Descripción de la Actividad

<b>Instalación:</b> La Hermosa, Cuatro Ciénegas	<b>Lugar:</b> Coahuila
<b>Coordinador del Proyecto:</b> Dr. Gabino Rodríguez de la Garza	<b>Descripción del Proyecto:</b> Acuicultura de crustáceos exóticos
<b>Administrador del Lugar:</b> Abundio Gonzalez	
<b>Dirección:</b> Venustiano Carranza 666	
<b>Teléfono:</b> 01 800 CHERAX	

### Descripción del Proyecto:

(Quién, Qué, Dónde, Cuándo, Cómo & Por Qué)

-Desarrollar un HACCP de movilización de organismos vivos (*Cherax quadricarinatus*) del centro de producción al centro de venta (acuarios y consumo).

-La empresa La Hermosa, Cuatro Ciénegas, realiza explotación acuícola cercana a cuerpos de agua, construida con tecnología de punta en la prevención de posibles escapes de organismos vivos. Control de efluentes y tratamientos de aguas residuales. Se realizará la adquisición de organismos vivos para reproducción. Se transportarán dos veces por año en los meses de marzo y agosto. Estos se adquirieron de las instalaciones de Soto la Marina Tamaulipas y serán llevados a La Hermosa Cuatro Ciénegas Coahuila, a 800 km de distancia. Serán transportados en cajas de cartón donde se colocarán dos bolsas de plástico con 25 organismos. Para proveer a la granja productora de un stock anual de reproductores lo cual asegurare el aprovisionamiento de juveniles llevados a engorda que son para venta y consumo.

# HACCP Plan Cherax

## HACCP Paso 2 - Identificación de Riesgos Potenciales

**Vertebrados:**

**Invertebrados:**

Crustáceos Ostracodos

**Plantas:**

**Otros Organismos Biológicos:**

Patogenos en general

**Otros** (ej. materiales de construcción, etc.):

Fuga de organismos durante el transporte

Contaminantes biológicos

# HACCP Plan Cherax

## HACCP Paso 3 - Diagrama de Flujo

<b>Trabajo 1</b>	Selección de reproductores
------------------	----------------------------



<b>Trabajo 2</b>	Empaque
------------------	---------



<b>Trabajo 3</b>	Transporte
------------------	------------



<b>Trabajo 4</b>	Recepción
------------------	-----------

# HACCP Plan Cherax

## HACCP Paso 4 - Hoja para Análisis de Riesgos

Trabajo	Riesgo	¿Probable?	Justificación	Medidas de Control	¿Punto de Control Crítico?
Selección de reproductores	Other: Fuga de organismos durante el transporte	No	Estamos en la granja de producción, no hay transportación		No
	Invertebrate: Crustáceos Ostracodos	Sí	Son comensales simbióticos de Cherax	Inspección y desinfección	Sí
	Other Biologic: Patogenos en general	Sí	Porque se encuentran en el medio de origen del cultivo	Tratamiento profilácticos	Sí
	Other: Contaminantes biológicos	Sí	Se encuentran endosimbiontes en el medio acuático	Cuarentena y aplicación de antibióticos	No
Empaque	Other: Fuga de organismos durante el transporte	Sí	Por el empaque defectuoso	Inspección y cumplir con la norma de empaque	Sí
	Invertebrate: Crustáceos Ostracodos	No	Ya deben estar limpios		No
	Other Biologic: Patogenos en general	No	Ya deben estar limpios		No
	Other: Contaminantes biológicos	No	Ya deben estar limpios		No
Transporte	Other: Fuga de organismos durante el transporte	Sí	Accidente	Choferes calificados, mantenimiento del vehículo, respeto de las reglas de manejo.	Sí
	Invertebrate: Crustáceos	No	Ya están libres de		No

## HACCP Plan Cherax

	Ostracodos		ellos		
	Other Biologic: Patogenos en general	No	Ya estan libres de ellos		No
	Other: Contaminantes biologicos	No	Ya estan libres de ellos		No
Recepción	Other: Fuga de organismos durante el transporte	Sí	Mal manejo y extracción ilegal de los organismos.	Inspectores y vitacoras	Sí
	Invertebrate: Crustáceos Ostracodos	No	Ya estan limpios		No
	Other Biologic: Patogenos en general	No	Ya estan limpios		No
	Other: Contaminantes biologicos	No	Ya estan limpios		No

# HACCP Plan Cherax

## HACCP Paso 5 - Formulario del Plan HACCP

### **Punto Crítico de Control #1: Trabajo 1: Selección de reproductores**

**Riesgo(s) Significativo(s):** Invertebrate: Crustáceos Ostracodos

**Límites para cada Medida de Control:**

Libre de organismos crustáceos ostracodos

**Control - Qué:**

La presencia y ausencia del ostracodo

**Control - Cómo:**

Visual

**Control - Frecuencia:**

En cada embarque

**Control - Quién:**

El técnico responsable del sitio de venta y el técnico de recepción

**Evaluación & Acción(es) Correctiva(s):**

Repitición de procedimiento profilactico

**Documentación de Apoyo (si la hay):** Publicaciones relacionadas con el procedimiento profilactico para ostracodos

### **Punto Crítico de Control #2: Trabajo 1: Selección de reproductores**

**Riesgo(s) Significativo(s):** Other Biologic: Patogenos en general

**Límites para cada Medida de Control:**

Libre de patogenos en general

**Control - Qué:**

La presencia de patogenos

**Control - Cómo:**

Visual

**Control - Frecuencia:**

En cada embarque

**Control - Quién:**

El técnico responsable del sitio de venta y el técnico de recepción

**Evaluación & Acción(es) Correctiva(s):**

Desecho de los animales

**Documentación de Apoyo (si la hay):** Publicaciones, manuales de manejo

## HACCP Plan Cherax

### Punto Crítico de Control #3: Trabajo 2: Empaque

**Riesgo(s) Significativo(s):** Other: Fuga de organismos durante el transporte

**Límites para cada Medida de Control:**  
Cero fugas

**Control - Qué:**  
El correcto empaque de los organismos

**Control - Cómo:**  
Visual

**Control - Frecuencia:**  
Cada venta de organismos

**Control - Quién:**  
Los técnicos responsables en la venta y recepción

**Evaluación & Acción(es) Correctiva(s):**  
No se hace el transporte

**Documentación de Apoyo (si la hay):** Manual de procedimientos

### Punto Crítico de Control #4: Trabajo 3: Transporte

**Riesgo(s) Significativo(s):** Other: Fuga de organismos durante el transporte

**Límites para cada Medida de Control:**  
Cero fugas

**Control - Qué:**  
Evita los accidentes y fuga de organismos

**Control - Cómo:**  
Visual

**Control - Frecuencia:**  
Durante todo el trayecto

**Control - Quién:**  
El transportista y el técnico de recepción

**Evaluación & Acción(es) Correctiva(s):**  
Medidas de contingencia (radio de comunicación, conteo de organismos)

**Documentación de Apoyo (si la hay):** Manual de procedimientos

### Punto Crítico de Control #5: Trabajo 4: Recepción

**Riesgo(s) Significativo(s):** Other: Fuga de organismos durante el transporte

**Límites para cada Medida de Control:**

## HACCP Plan Cherax

Cero fugas	
<b>Control - Qué:</b> El número de organismos totales	
<b>Control - Cómo:</b> Visual	
<b>Control - Frecuencia:</b> Cada recepción de organismos	
<b>Control - Quién:</b> El técnico de recepción y el gerente de la empresa	
<b>Evaluación &amp; Acción(es) Correctiva(s):</b> Plan de contingencia (cambio de personal, revisión de bitacoras)	
<b>Documentación de Apoyo (si la hay):</b> Manual de procedimientos	
<b>Instalación:</b> La Hermosa, Cuatro Ciénegas	<b>Actividad:</b> Acuicultura de crustáceos exóticos
<b>Dirección:</b> Venustiano Carranza 666	
<b>Firma:</b>	<b>Fecha:</b>