



CERTIFICACIÓN

INOCUIDAD ALIMENTARIA
BPM-HACCP

CERTIFICACIÓN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA BPM-HACCP

Asegurar y garantizar la inocuidad de los alimentos es una realidad a nivel mundial. Por ello, es necesario diseñar, implementar, mantener y certificar los sistemas productivos.

¿Por qué certificar las BPM y el sistema HACCP?

Las Buenas Prácticas de Manufactura y el sistema HACCP _ Hazard Analysis and Critical Control Points / Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - constituyen un instrumento eficaz para comunicar el compromiso de la organización en asegurar la inocuidad de sus productos, de manera sostenible.

Certificar el sistema HACCP disminuye las inspecciones de los clientes, reduciendo costos y tiempos, disminuye los reclamos y devoluciones, aumenta la eficiencia de los procesos productivos, asegura el cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios.

Primero, aplicar BPM

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen las condiciones operacionales mínimas para la elaboración de alimentos inocuos. Un adecuado programa de BPM debe incluir procedimientos relativos a: Diseño y mantenimiento de las instalaciones, los utensilios y los equipos. Recepción y almacenamiento. Capacitación, concientización, entrenamiento e higiene del personal. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Abastecimiento de agua potable.

Buenas Prácticas de Manufactura es, a su vez, la base donde se sustenta el sistema HACCP, comúnmente llamadas también "Programa de prerrequisitos del sistema HACCP".

Luego, certificar HACCP

El sistema HACCP es una metodología reconocida a nivel internacional para la prevención o minimización de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos. El sistema HACCP, tal como se lo aplica

en la elaboración de alimentos, es un proceso sistemático que identifica los peligros para la inocuidad alimentaria y establece métodos de control, con especial énfasis en la prevención en lugar del control del producto final.

El sistema HACCP, según el Codex Alimentarius, se ha desarrollado en función de siete principios:

- Realizar la identificación de los peligros (químicos, biológicos y físicos).
- Determinar los puntos críticos de control
- PCC
- Establecer los límites críticos
- Establecer un sistema de monitoreo de los PCC
- Establecer las acciones correctivas
- Establecer los procedimientos de verificación del sistema HACCP
- Establecer un sistema de documentación y registros.

Busque el sello IRAM

