

JUNIO: CALIDAD E INOCUIDAD EN LOS ALIMENTOS

¿QUÉ ES INOCUIDAD?

Es un conjunto de medidas para la producción, almacenamiento, distribución de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen peligro para la salud.

VENTAJAS ECONOMICAS DE LA INOCUIDAD

A través de las BMP distintas empresas en la industria alimentaria han logrado ventajas económicas significativas, por ejemplo:

- Disminución de demandas por productos contaminados, aumentando la confianza en el cliente.
- Las BPM aseguran que, los peligros del proceso de producción sean identificados, evaluados y controlados.
- Crecimiento en la productividad y la competitividad en calidad.



¿CÓMO GARANTIZAR LA INOCUIDAD?

La inocuidad se garantiza teniendo en cuenta que las superficies y materiales de trabajo con los alimentos, deben ser duraderos, y fáciles de limpiar. Además, se debe contar con instalaciones propias para el control de factores ambientales que puedan afectar la producción.

Dentro de una planeación, se debe contar con un control efectivo que prevenga los peligros a enfrentar para la calidad del producto.

CONTÁCTANOS:

BOGOTÁ - MEDELLÍN - CALI

Email: Checkin.lider@gmail.com - Checkin.lider2@gmail.com - servicioalcliente.checkin@gmail.com

Cel.: 305 304 5186 - 318 206 9148- 305 341 5999

<http://www.checkinconsulting.com/>