

TÓPICO

Medio Ambiente Comercio Seguro SGCI SSO GH Con. Int. Otro: _____

ANÁLISIS DE PELIGROS HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)



OBJETIVO

Garantizar la inocuidad de los envases y la protección de la salud del personal mediante la identificación, evaluación y control efectivo de los peligros asociados.



DESARROLLO

Introducción

En OBEN se realizó un análisis de peligros para identificar aquellos que deben ser controlados a lo largo de la cadena productiva, para así garantizar la inocuidad de los envases y la salud del personal.

Explicación

PELIGRO BIOLÓGICO

Son microorganismos que pueden representar un peligro para la salud del personal. Ejemplos:

- Escherichia coli
- Salmonella
- Staphylococcus
- Sangre, saliva, sudor

PELIGRO FÍSICO

Son materias extrañas y ajenas al alimento que pueden traer daños a la salud. Ejemplos:

- Vidrio
- Astillas de madera
- Trozos de metal
- Piedras, tierra

PELIGRO QUÍMICO

Son sustancias químicas que de tener contacto con el empaque o alimento, pueden dañar a la salud del personal. Ejemplos:

- Lubricantes, grasas
- Productos de limpieza
- Solventes



CIERRE



“La prevención es la clave del HACCP: cada control que aplicas evita una contaminación que podría afectar a todos.”



“Trabajando con limpieza, orden y control, evitamos contaminaciones y garantizamos productos seguros.”