MEJORAS EN LOS PROGRAMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los requisitos y estándares de seguridad alimentaria están en proceso de adaptarse a la nueva realidad. Aquí hay algunas ideas de cómo puedes adelantarte a este panorama:

[ ] PROGRAMA DE VISITAS: Vuelva a evaluar los riesgos potenciales de las políticas de su visitante/contratista. Limite/restrinja el acceso hasta nuevo aviso. Si esto es imposible, asegúrese de implementar medidas más estrictas.

[ ]  FLUJOS DE PRODUCTOS Y MATERIALES: Vuelva a evaluar los riesgos potenciales de los empleados (operaciones, planta, mantenimiento), materiales, flujos de productos.

[ ]  UNIFORMES Y EQUIPO DE PROTECCIÓN: Vuelva a evaluar sus uniformes/políticas de equipo de protección.

[ ]  INSTALACIONES / VESTÍBULOS: Considere tener una antesala y/o vestíbulo antes del área de producción, enfocado en los riesgos de introducir contaminantes externos.

[ ]  INSTALACIONES: Evalúe su equipo de ventilación.

[ ]  TERCERIZAR FABRICACIÓN: Considere tercerizar operación con proveedores calificados como parte de su plan de continuidad de su negocio.

[ ]  MUESTREO Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS: Redefinir el programa de muestreo, inspección y análisis del producto debido al aumento en los riesgos. Asegúrese de que se pueda rastrear el lote y el personal expuesto a cada lote.

[ ]  LIMPIEZA Y SANIDAD: Rete a su programa de limpieza y saneamiento (incluya todas las superficies tocadas por los empleados y en las frecuencias correctas).

[ ]  ENTRENAMIENTO: Haga cumplir y entrene a su personal en prácticas de procesamiento.