¿QUÉ HACE UN EXPERTO EN BPM/HACCP/ ISO 22000?

Aquí te revelamos 5 actividades,
desliza para ver más

@spartanacademy

Como experto en seguridad alimentaria, al dominar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y la norma ISO 22000, te podrás encargar de las siguientes cinco cosas:

1

GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Garantizarás de que los alimentos sean seguros para el consumo humano al evitar la contaminación física, química o biológica durante su producción, procesamiento, almacenamiento y distribución.

2

IDENTIFICAR LOS PELIGROS ALIMENTARIOS:

Utilizarás herramientas como el análisis de peligros para identificar los peligros potenciales asociados con los alimentos y establecer medidas de control para minimizar o eliminar estos riesgos.

3

IMPLEMENTAR MEDIDAS PREVENTIVAS

Te aseguras de que se apliquen medidas preventivas en cada etapa de la cadena de suministro de alimentos para minimizar el riesgo de contaminación..

4

MANTENER REGISTROS Y DOCUMENTACION

Serás el responsable de e que se mantengan registros y documentación detallada de los procesos y medidas de seguridad alimentaria implementadas para garantizar la trazabilidad y la transparencia

5

CAPACITAR AL PERSONAL

Podrás capacitar al personal en los principios de seguridad alimentaria y las prácticas recomendadas para garantizar que todos los empleados involucrados en la producción, procesamiento y distribución de alimentos comprendan su papel en la seguridad alimentaria y estén comprometidos con mantener los estándares de calidad

RESUMEN

Garantizar la inocuidad de los alimentos

Identificar los peligros alimentarios

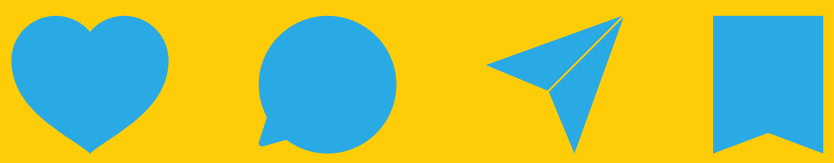
Implementar medidas preventivas

Mantener registros y documentación

Capacitar al personal

SI QUIERES ESPECIALIZARTE EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Escríbenos en el link de la bio



@spartanacademy.ec