

Implantación de la política de inocuidad de los alimentos

Creado: Jueves, 15 Noviembre 2018 16:27 - Última actualización: Miércoles, 02 Octubre 2019 10:51

Escrito por Industria Alimentaria

Visto: 186

También todos los establecimientos recibieron la información gráfica que indica cómo debe manejarse un operario, para mantener su higiene y la del área en que labora.

Todo ello con vistas a darle el uso requerido a las numerosas acciones constructivas que se desarrollan en las unidades productivas, con el objetivo de alcanzar paulatinamente la implementación de las buenas prácticas de producción, sobre todo las barreras sanitarias y dentro de estas los filtros sanitarios, que en buena medida permitirán ofertar un producto inocuo que cumpla con las especificaciones de calidad establecidas.

Apoyando lo expresado anteriormente, también las acciones desarrolladas por la empresa están encaminadas a lograr el otorgamiento de las Licencias Sanitarias a todas las unidades productivas, de



las 103 unidades productivas, incluyendo los almacenes de harina, hoy podemos decir que el 73 % de nuestras unidades poseen Licencia Sanitaria, por lo que nos queda enfocarnos, para el próximo año, en el 27 % restante y en mantener las ya alcanzadas.

Es válido dar a conocer que nuestras producciones son evaluadas sensorialmente y se les practican análisis físico-químicos y microbiológicos según las Instrucciones de evaluación de conformidad específicas para cada producto. Aspectos estos que brindan la conformidad o no de las producciones.