

NORMAS ALIMENTARIAS

La industria alimentaria se enfrenta constantemente ante el reto de cumplir con nuevas normas, reducir costos y aumentar el tiempo de servicio.

El siguiente diagrama esquematiza dichos retos.



Los siguientes párrafos están orientados a informarle sobre las normas de seguridad alimentaria y mostrarle cómo los productos de PRECISIÓN, representante exclusivo de METTLER TOLEDO le ayudan a cumplir esta normativa.

El sistema de control de alimentos más difundido a nivel mundial es el HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de sus siglas en ingles:



En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico (vidrios, agujas, metales y objetos cortantes, que constituyan

un riesgo a la vida del consumidor), químico (pesticidas, herbicidas, contaminantes inorgánicos tóxicos, antibióticos, hormonas, aditivos alimentarios tóxicos, etc.) y biológico (las bacterias, virus y parásitos patógenos, toxinas naturales, toxinas microbianas, etc.) a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad.

Se fundamenta en los 7 principios básicos del HACCP:

Principio 1: Análisis de los peligros

Principio 2: Identificar los Puntos de Control Crítico (PCC)

Principio 3: Establecer los límites críticos

Principio 4: Establecer un sistema de vigilancia de los PCC.

Principio 5: Establecer las acciones correctoras

Principio 6: Establecer un sistema de verificación

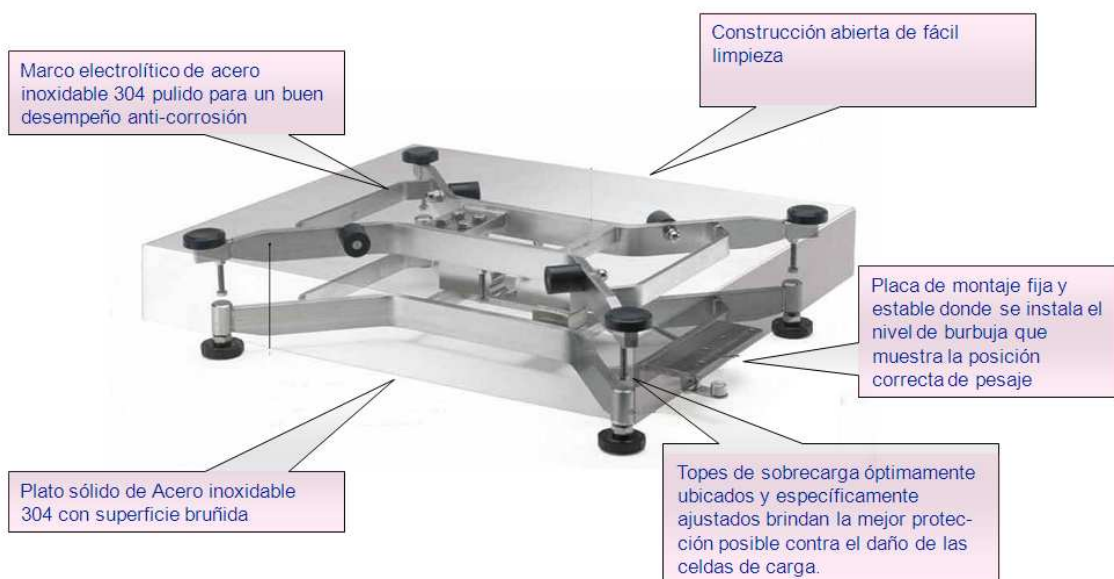
Principio 7: Crear un sistema de documentación.

Nuestros productos también cumplen con el programa SQF (Safe Quality Food o Alimentos Sanos y de Calidad), que es un protocolo de gestión de calidad y seguridad alimentaria diseñado específicamente para el sector de los alimentos. Reconocido por GFSI, también se basa en los principios de HACCP, Codex Alimentarius e ISO. Ha desarrollado normas para todas las materias primas alimentarias y se aplica a toda la cadena de abastecimiento, desde el campo hasta la venta al consumidor. El Código de normas SQF 1000 está diseñado para productores primarios, mientras que el Código SQF 2000 está pensado para los sectores de elaboración y servicios de alimentos.



Las soluciones de METTLER TOLEDO, ofrecen los medios para producir alimentos seguros y cumplir la normativa ya que ofrece:

- Equipos diseñados higiénicamente, fáciles de limpiar
- Sistemas de gestión de datos de calidad, que permiten cumplir la legislación sobre el contenido neto
- Punto ID de datos de trazabilidad y báscula aprobada en uno
- Servicios de Conformidad
- Cualificación y calibración de equipos, libros de registro



Plataforma PBA226



Productos de fácil limpieza