La inocuidad en la CADENA DE ALIMENTOS

SECTOR PRIMARIO

Incluye agricultura (vegetal), ganadería (animal), hongos, apicultura (miel), piscicultura (cría de peces) y pesca. Genera materias primas como: frutas, vegetales, semillas, miel, pescados, entre otros.

INDUSTRIA

Transforma materias primas en productos de consumo. Ej. industria cárnica, láctea, frutas y vegetales industrializados, harinas y panificación, bebidas, botanas, confitería, etc.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Centros de almacenamiento y distribución bajo diferentes transportes (terrestre, aéreo, marítimo).

COMERCIO Y CONSUMO

Tiendas de autoservicio, de conveniencia, servicios alimentarios (restaurantes, comedores, servicios en guarderías, hospitales, etc) y los hogares.

Garantizar la inocuidad alimentaria es un proceso complejo que empieza en el sector primario y termina con el consumidor.

¿En qué parte de la cadena estás tú?

IDEAFSI FOODSAFETYINNOVATION

www.ideafoodsafetyinnovation.com

FOODSAFETYINNOVATION

Comprometidos con la inocuidad

Manejadores de alimentos

La inocuidad de alimentos se logra a través de las acciones de cada una de las personas que participan en la cadena de alimentos.

Tu compromiso con la inocuidad es muy importante

IDEAFSI
FOODSAFETYINNOVATION

Nuestro compromiso con la inocuidad

Cuidamos la inocuidad de los alimentos que producimos, así como protegemos a nuestra familia.

Yo estoy comprometido con la inocuidad,

¿ y tú?

IDEAFSI FOODSAFETYINNOVATION

www.ideafoodsafetyinnovation.com