

Tú puedes salvar una vida

Identificar peligros potenciales en la industria de alimentos es un trabajo muy importante



**Aprende a identificar
peligros físicos, químicos
y biológicos**



Detectar posibles contaminaciones

Observando las operaciones en 4 formas:



MANIPULACIÓN

Observa los movimientos de cada operador y detecta si es posible que se genere contaminación cruzada por manipulación: manos y utensilios.



CONTENEDORES

Observa si los contenedores pueden ser una fuente de contaminación por desprendimiento, suciedad, o contaminación cruzada, incluyendo uso incorrecto de código de colores.

1

2

3

4



AMBIENTE

Observa las instalaciones, los alrededores al producto y detecta si es posible contaminación por aire, gotas, desprendimiento o suciedad.



EQUIPOS

Observa los equipos y detecta si es posible que se genere contaminación por suciedad, rozamiento, desprendimiento o deterioro del equipo.



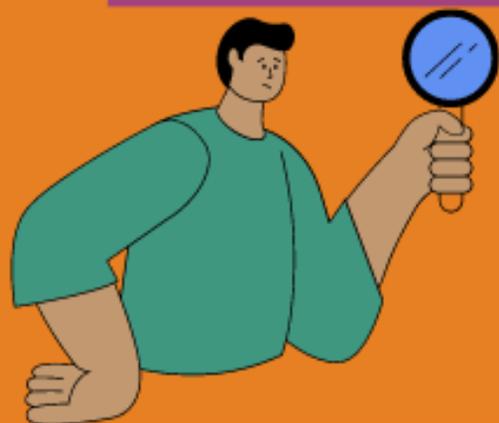
Cuidado con la "ceguera de taller"



Nos acostumbramos a lo que vemos todos los días y perdemos la capacidad de detectar malas prácticas de higiene



Para eso sirven las revisiones o auditorías cruzadas



Se observan áreas diferentes a las que se está acostumbrado.

Es importante estar abiertos a recibir retroalimentación de "ojos externos" que ven lo que no vemos.

IDEAFSI

FOODSAFETYINNOVATION

www.ideafoodsafetyinnovation.com

Infografía. Agosto 2023

Cuando detectas una mala práctica de inocuidad,



**se puede corregir a tiempo
y evitar un problema mayor.**



¡Puedes estar salvando una vida!



FOODSAFETYINNOVATION

www.ideafoodsafetyinnovation.com

Infografía. Agosto 2023