

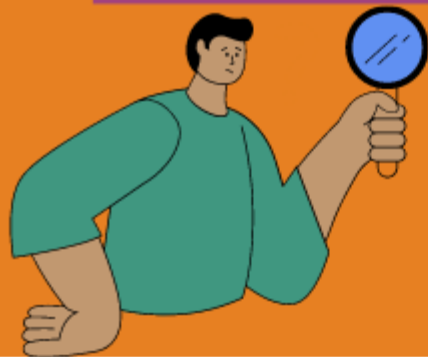
Cuidado con la "ceguera de taller"



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