

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.



IDEAFSI
FOODSAFETYINNOVATION

www.ideafoodsafetyinnovation.com

Infografía. Agosto 2023