

5 sencillos pasos para evitar el riesgo de que su producto se contamine

En cualquier proceso de producción de alimentos y bebidas, es muy importante que los procesos y tecnologías estén bien estructurados para garantizar y monitorear la calidad y seguridad de los productos.

Recientemente, una cervecería en el mercado tuvo un problema muy grave con su proceso de producción y la contaminación del producto llegó a los consumidores.

Se identificaron varias fallas y vacíos en el sistema de gestión y control de producción, como la falta de control de trazabilidad y fallas en la falta de identificación de contaminación en el tanque de la cervecería.

Afortunadamente, existen varias tecnologías y procesos en el mercado que ayudan a garantizar la calidad y seguridad en la producción de alimentos y bebidas.

5 cuidados esenciales que debes tener en tu línea de producción:

- 1 - Asegure la efectividad de su proceso CIP.
- 2 - Monitorear y controlar las concentraciones químicas.
- 3 - Evite el uso excesivo de productos químicos en los equipos.
- 4 - Busque profesionales especializados en desarrollo de proyectos y mejora de procesos.
- 5 - Disponer de equipos para realizar una medición precisa de la conductividad del producto.



SANITARY BY DESIGN

ANDERSON-NEGELE