

VILLANUEVA DE GÁLLEGO, ENERO 2023.

El Sistema HAACCP consiste en los 7 principios siguientes

- Realizar un análisis de peligros
- Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- Establecer un límite o límites críticos
- Establecer un Sistema de vigilancia del control PCC
- Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
- Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.
- Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

Las recomendaciones HACCP se basan en una recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de HACCP. Es necesario que una empresa cumpla los requisitos tanto de sanidad como seguridad alimentaria.

Todos los componentes puestos en entornos alimentarios pueden ser susceptibles a este tipo de inspecciones.



Además, todos estos componentes deben poder pasar la normativa IFS, norma de seguridad alimentaria para auditar empresas que fabrican o empaquetan alimentos. Airfal certifica que la luminaria OVEN dada su estructura y los materiales utilizados cumple los requisitos basándose en el modelo HACCP y pudiendo ser auditada con la normativa IFS.

La luminaria OVEN, cumple con lo estipulado en las directrices HACCP y, por consiguiente, pueden utilizarse en las empresas certificadas según IFS Food y BRC. Signed:

Airfal International S.L.

Departamento Técnico.

