

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP).

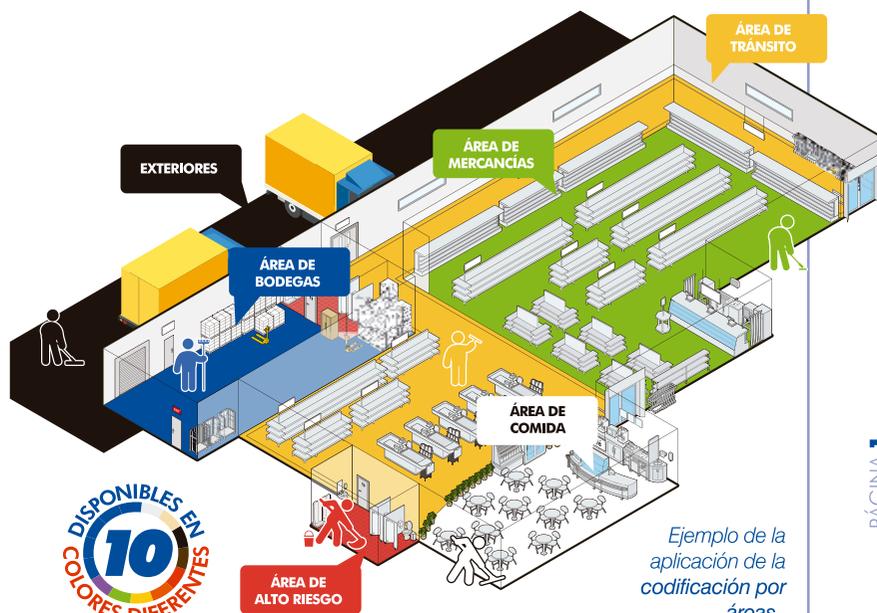
Este sistema surgió a comienzos de los años 60 como herramienta para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, originalmente desarrollado por la compañía Pillsbury en conjunto con la **NASA** con la finalidad de garantizar la inocuidad en los alimentos de las primeras misiones espaciales tripuladas, pero hoy en día su aplicación resulta indispensable en la mayoría de las industrias.

Un pre-requisito para obtener la certificación **HACCP**, es el PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, con el cual las empresas deben garantizar que sus procesos de **producción, almacenamiento y transporte** son **inocuos**, documentando el método y frecuencia de la limpieza a través de la utilización de herramientas profesionales de limpieza con **codificación por áreas (CPA)** para evitar una contaminación cruzada.

Aún cuando este método es utilizado principalmente en industrias donde debe **extremarse la higiene**, se recomienda su aplicación en cualquier área: hogar, escuelas, cafeterías, comercios, etc.

LOS 7 PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP.

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



Ejemplo de la aplicación de la codificación por áreas.

Nuestra línea de productos incluye una **amplia variedad de herramientas** de limpieza con codificación por áreas hasta en **10** diferentes **colores**. Al código general de cada producto se le anexa la letra correspondiente a cada color:

CÓDIGO									
BLANCO	CREMA	NEGRO	CAFÉ	ROJO	NARANJA	AMARILLO	VERDE	AZUL	MORADO
+W	+C	+K	+T	+R	+O	+Y	+G	+B	+P

Simbología:

Para una mejor identificación de cuál es el producto adecuado para sus necesidades, encontrará una serie de íconos representando la industria en específico para la cual dicha herramienta es recomendada:



Además, en una constante preocupación por generar el menor impacto posible a nuestro medio ambiente, hemos incluido en el desarrollo de nuestros productos materiales tanto **biodegradables** como **reciclad**os. Anexamos los siguientes íconos para su mejor identificación:

