

AUDITORIAS EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

La División de Seguridad y Calidad Alimentaria de CADEPRO de Centroamérica S.A. es un departamento especializado en ofrecer los servicios de Ingeniería y Consultoría Agroalimentaria. El objetivo principal de la División es diseñar e implantar Sistemas de Control basados en el método del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en el sector agroalimentario, con basta experiencia en la Agroindustria Alimentaria Nacional.

Importancia del servicio

La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población, esto ha demostrado la relación existente entre una inadecuada manipulación de los alimentos y la producción de enfermedades transmitidas a través de éstos. Las medidas más eficaces en la prevención de estas enfermedades son las higiénicas, ya que en la mayoría de los casos es el manipulador el que interviene como medio de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la contaminación de los alimentos.

El profesional de la alimentación, en cualquiera de sus modalidades, tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores por medio de una manipulación cuidadosa.



Es de vital importancia asegurar la calidad y la inocuidad de los alimentos a través de toda la cadena de producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los mismos. Es un bien común, una labor multisectorial, cuyos objetivos no pueden lograrse sin la cooperación activa de productores, comerciantes, industria y gobierno y también la participación de la comunidad científica.

La participación de diversos sectores de la economía en la organización y el funcionamiento del sistema de control alimentario es indispensable para su éxito.



En resumen, toda empresa que cuente con establecimientos de preparación de alimentos para su personal, deberá asegurar a sus empleados alimentos nutritivos y seguros, ya que de esto depende la salud de su personal y el normal funcionamiento de las actividades de la compañía.

Objetivo

Evaluar los procedimientos actuales en manejo higiénico de alimentos, brindando una opinión técnica y calificada de la situación existente de las operaciones.

Objetivos Específicos

1. Analizar los sistemas de alimentación al público, utilizando el modelo de APPCC.
2. Investigar y evaluar los conocimientos de los miembros de la organización acerca del manejo higiénico de los alimentos y sus repercusiones en la salud pública.
3. Analizar los procesos de elaboración de alimentos, así como el correcto cumplimiento de las normas en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
4. Evaluar y diagnosticar las posibles debilidades en el sistema utilizado, proponiendo alternativas de solución y mejoras.

Contáctenos para recibir mayor información

División de Seguridad Alimentaria
CADEPRO de Centroamérica S.A.
Correo electrónico: info@cadepro.com
Sitio Web: <http://www.cadepro.com>