



Implementación Norma Chilena 2861 Of 2011

Sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

La Norma Chilena 2861 of 2011 es una norma que define y especifica los requerimientos para desarrollar e implementar un Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control , con el fin de lograr una armonización internacional que permita una mejora de la Inocuidad Alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. Esta norma es de obligatoriedad en su implementación para diversas empresas de alimentos, por una modificación realizada al Artículo 69 de RSA.

Objetivo

Reforzar la inocuidad alimentaria, estableciendo un Sistema de control (Prerrequisitos + HACCP + Planes de Prerrequisitos Operativos) de forma sistemática y reconocida internacionalmente.

Alcance

La implementación de la norma establece los requisitos para el desarrollo y la implementación efectiva de un programa funcional de control de peligros en procesos de producción de alimentos, en la industria alimentaria y otras industrias vinculadas, para asegurar la inocuidad de los productos elaborados por ellas.

Descripción

1. Diagnóstico inicial, Definiendo la realidad del estado actual en que se encuentra la empresa.
2. Implementación de los prerrequisitos, que incluye la aplicación de la norma 3235 Of 2011 de BPM y los programas de prerrequisitos POE, POES y Trazabilidad.



ISOTools



3. Aplicación de los 5 pasos previos a la implementación que son: formación del equipo HACCP, descripción del producto, determinación del uso previsto del producto, elaboración del diagrama de flujo y confirmación in situ del diagrama de flujo.
4. En esta etapa del proceso de implementación aplican los 7 principios que hay en el plan HACCP.

¿A quién va dirigido?

Productores de alimentos, productores primarios, agricultores, ganaderos, productores de ingredientes, operadores de servicio de comida y catering, organizaciones que realizan operaciones de limpieza y desinfección, transportistas, proveedores de equipos para la industria agroalimentaria, material de envasado y cualquier otra actividad que esté involucrada directa o indirectamente en la cadena alimentaria.

Ventajas

- Mayor eficiencia operacional,
- Mejora de la comunicación interna,
- Evita la dispersión de los recursos,
- Evaluación y control de todas las actividades realizadas,
- Atrae la inversión, realza la reputación de marca y elimina las barreras al comercio,

Metodología de Trabajo.

Pondremos a su disposición un Consultor, el cuál trabajará en horario coordinado en las Instalaciones de la industria, quién llevará a cabo el levantamiento de información y diseño el Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria.