

YOGURT LALA

PREVENCIONES



HIGIENE PERSONAL:

- PREVENCIÓN: TODOS LOS TRABAJADORES DEBEN SEGUIR ESTRUCTOS PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, INCLUYENDO EL USO DE UNIFORMES LIMPIOS, GUANTES, Y MASCARILLAS, ADEMÁS DE LAVARSE LAS MANOS REGULARMENTE.
- RIESGO: CONTAMINACIÓN MICROBIANA QUE PUEDE AFECTAR LA CALIDAD DEL YOGUR Y LA SALUD DEL CONSUMIDOR.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

- PREVENCIÓN: MANTENER UNA RUTINA RIGUROSA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y SUPERFICIES, ESPECIALMENTE EN ÁREAS DE CONTACTO DIRECTO CON EL PRODUCTO.
- RIESGO: PRESENCIA DE BACTERIAS PATÓGENAS Y RESIDUOS QUE PODRÍAN CONTAMINAR EL YOGUR.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

- PREVENCIÓN: MANTENER UNA RUTINA RIGUROSA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y SUPERFICIES, ESPECIALMENTE EN ÁREAS DE CONTACTO DIRECTO CON EL PRODUCTO.
- RIESGO: PRESENCIA DE BACTERIAS PATÓGENAS Y RESIDUOS QUE PODRÍAN CONTAMINAR EL YOGUR.

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS:

- PREVENCIÓN: REALIZAR MANTENIMIENTO REGULAR Y PREVENTIVO EN TODOS LOS EQUIPOS DE PRODUCCIÓN PARA ASEGURAR SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO.
- RIESGO: FALLOS EN LOS EQUIPOS PUEDEN CAUSAR PARADAS EN LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN O CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO.

CONTROL DE INGREDIENTES:

- PREVENCIÓN: VERIFICAR LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD DE LOS INGREDIENTES ANTES DE SU USO, INCLUYENDO SU CORRECTA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO.
- RIESGO: USO DE INGREDIENTES CONTAMINADOS O NO ADECUADOS QUE PUEDAN AFECTAR LA SEGURIDAD DEL YOGUR.

PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA:

- PREVENCIÓN: IMPLEMENTAR PROCEDIMIENTOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE INGREDIENTES CRUDOS, EQUIPOS Y EL PRODUCTO FINAL.
- RIESGO: CONTAMINACIÓN DE LOS YOGURES CON ALÉRGENOS O PATÓGENOS PROVENIENTES DE OTRAS ÁREAS.

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL:

- PREVENCIÓN: CAPACITAR A TODOS LOS EMPLEADOS EN PRÁCTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROCEDIMIENTOS ESPECÍFICOS DE LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN.
- RIESGO: ERRORES HUMANOS QUE PUEDEN LLEVAR A LA CONTAMINACIÓN O PRODUCCIÓN DEFECTUOSA.

MONITOREO DE PROCESOS:

- PREVENCIÓN: IMPLEMENTAR SISTEMAS DE MONITOREO CONTINUO PARA VERIFICAR LA CALIDAD DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y DETECTAR DESVIACIONES DE INMEDIATO.
- RIESGO: PROCESOS NO CONTROLADOS PUEDEN RESULTAR EN PRODUCTOS FUERA DE ESPECIFICACIÓN.



CONTROL DE CALIDAD:

- PREVENCIÓN: REALIZAR INSPECCIONES Y PRUEBAS REGULARES DE LOS PRODUCTOS EN DIFERENTES ETAPAS DE LA PRODUCCIÓN PARA ASEGURAR QUE CUMPLAN CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD.
- RIESGO: PRODUCTOS DEFECTUOSOS O INSEGUROS QUE LLEGUEN AL MERCADO.

PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA:

- PREVENCIÓN: ESTABLECER Y PRACTICAR PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA PARA MANEJAR SITUACIONES COMO DERRAMES DE PRODUCTOS QUÍMICOS, FALLOS DE EQUIPOS O PROBLEMAS DE SALUD DEL PERSONAL.