



INOCUIDAD Y TRAZABILIDAD



El trio de auditores de PrimusLabs.com usan las reglas establecidas para Buenas Practicas de Manufactura (GMP), Procedimientos y Normas de Operacion (SOP) y Control de Puntos Criticos del Analisis de Riesgos (HACCP) para inspeccionar el Empaque y Camaras de Frio de West Pak. GMP tiene reglas publicadas por la Administracion de Alimentos y Medicinas (FDA) para proveer criterios y cumplir con la Ley Federal de Alimentos y Cosméticos (FD&C). Hay énfasis sobre la prevención en la contaminación del producto de fuentes directas e indirectas. La colocación, el entranamiento y la utilización de los Procedimientos de SOP minimizan el potencial de la contaminación de la fruta desde el campo, pasando por las cámaras de frío hasta llegar al Cliente. Finalmente, HACCP previene y por completo elimina la ocurrencia de esta contaminación al controlar todos los aspectos de la producción de alimentos y la Operación del Empaque.

- Practicas generales de Sanitizacion
- Practicas de Higiene Personal
- Mantenimiento para el Area de Inocuidad
- Sistemas de Direccion
- Entrenamiento del Personal
- Control de Pestes