

Quick Share

MATERIAS EXTRAÑAS EN VERDURAS PREPROCESADAS Y FRUTOS DESECADOS

¿Qué ocurrió?

Durante el último mes se ha presentado un alza de incidentes por presencia de materias extrañas, específicamente insectos en preparaciones asociadas a verduras preprocesadas y frutos desecados.

Estos incidentes tienen origen en la materia prima, hallazgo que en la época estival (Octubre a Abril) se ve incrementado, dado que la estacionalidad permite el aumento de insectos en todas sus fases en campos y cultivos.



¿Por qué ocurrió?

Las frutas y hortalizas provienen de campos de cultivos abiertos y las aplicaciones de pesticidas cada vez son más restrictivas para evitar la contaminación química de los alimentos.

Si bien la industria de frutas y hortalizas considera sistemas de lavado y puntos de inspección; estos pueden no ser totalmente efectivos para garantizar la ausencia de insectos.

¿Qué necesitamos hacer?

Debido a que ya contamos con un filtro interno para la detección de materias extrañas, debemos:

1. Reforzar en nuestras operaciones la correcta aplicación de lo definido en nuestro Manual de Aseguramiento de Calidad (MACC), establecido en el POE N° 5 D LIMPIEZA DE VERDURAS PREPROCESADAS POR PROVEEDORES POE N° 5 D - LIMPIEZA DE VERDURAS PREPROCESADAS POR PROVEEDORES y POE N° 5 E - REVISIÓN Y LIMPIEZA DE ARROZ, LEGUMBRES SECAS Y FRUTOS DESECADOS.
2. Registrar los procesos de revisión (con o sin hallazgos) en el registro **R-04 PRESENCIA DE ELEMENTOS EXTRAÑOS EN MATERIAS PRIMAS**
3. Asegurar el abastecimiento de las materias primas desde proveedores referenciados por el área de compras.

FECHA

Octubre-2024

3 checks FOR SAFETY

Before starting a job, stop and think

- Do I know how to do the job?
- Do I have the right equipment?
- Is my environment safe?

SPEAK UP



If the answer is "no" to any of the checks, share your concern with your colleagues and supervisor, so that a solution can be found.

