

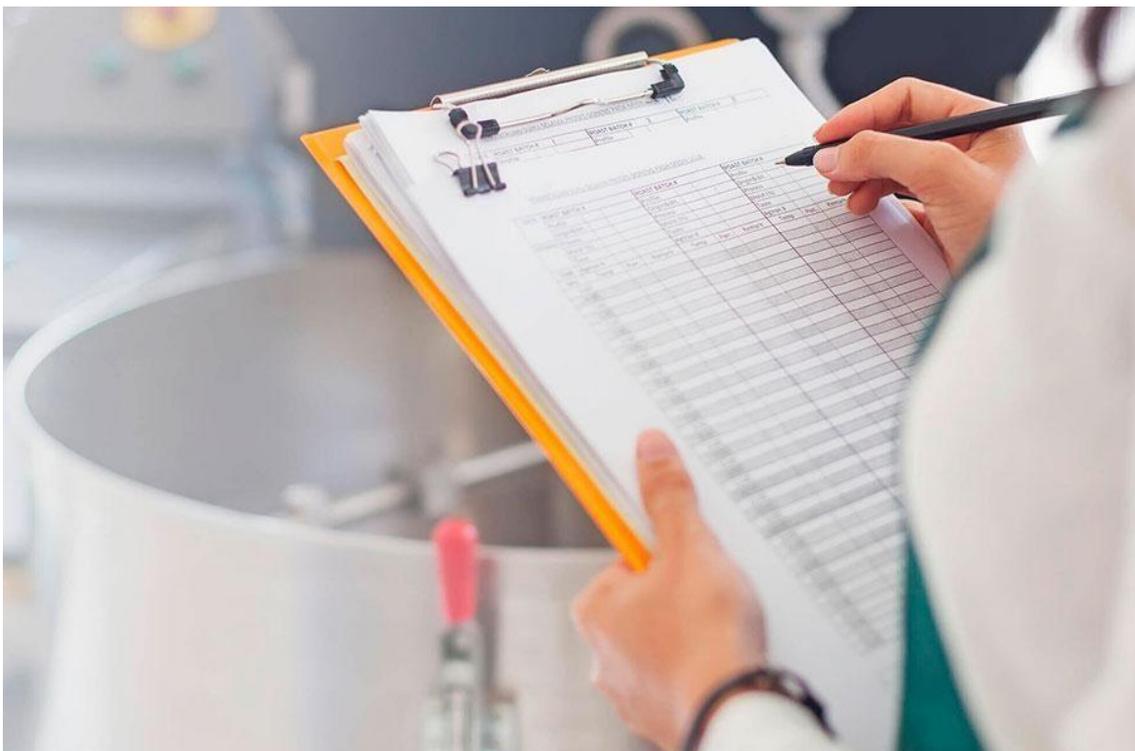


¿POR QUÉ ES IMPORTANTE
MANTENER LA INOCUIDAD
EN LA PRODUCCIÓN DE SU
EMPRESA O INDUSTRIA?

www.desinfeccionescpa.com.ar

Todo lo que debe saber para garantizar la inocuidad alimentaria de su empresa

Garantizar la inocuidad alimentaria es más complejo de lo que parece. La Sanitización e investigación microbiológica es un parámetro valioso de la gestión de riesgos y se aplica tanto para detectar posibles problemas en el diseño y en los procesos de los alimentos, como para obtener información adecuada que no estaría disponible de otra manera. Las etapas en los procesos de Sanitización implican el relevamiento de planta, la identificación de los gérmenes “problema” y su análisis, la recolección de datos y el diagnóstico específico, y posteriormente el planteamiento de una estrategia de sanitización, la aplicación y su verificación, para entregar finalmente una solución a través de informes y documentación detallados y totalmente confidenciales.



Resulta determinante entender la importancia que significa **proteger la salud de nuestra empresa o negocio**, haciendo foco en los objetivos de la Gestión de Riesgos y aportando información analítica para las decisiones relativas a la inocuidad del producto que se comercializará posteriormente. Un punto crucial en estos procesos es la responsabilidad de las empresas sanitizadoras de proporcionar información relevante y puntual sobre los niveles microbiológicos que deberían lograr al aplicar las mejores prácticas disponibles.

"La sanitización e investigación microbiológica es un parámetro muy valioso en la Gestión de Riesgos"

Asegurar el mayor porcentaje de inocuidad utilizando sistemas de control microbiológicos de elevada sensibilidad, especificidad y de avanzada tecnológica resulta un diferencial para llevar al máximo el nivel de descontaminación de nuestra empresa, negocio o industria. Brindar la protección antimicrobiana que ayuda a eliminar las bacterias patógenas de su producción y verificar que los sistemas de Control de Inocuidad se ejecuten de manera correcta, nos permitirá cumplir con el estándar que las normas de los programas de Seguridad Alimentaria e Inocuidad requieren.



En **CPA** nos basamos en el descubrimiento, la medición estricta y el control de los microorganismos, su presencia y comportamiento a lo largo de la cadena alimentaria. Nos abocamos a investigar qué producto específico se necesita para sanitizar su planta como también a tomar en consideración el uso preventivo y real de productos que le ayuden a mantener su programa de Higiene final (BPH).

Nos apoyamos en los conocimientos científicos sobre el control de los microorganismos implementando sistemas de control de inocuidad de los alimentos tales como análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) o la realización de una evaluación de riesgos. El servicio de Sanitización Microbiológica es apto para una amplia gama de empresas tales como la Industria de Alimentos (desde frigoríficos hasta fábrica de pastas) y negocios gastronómicos (restaurantes, casas de comida rápida, empresas de catering, etc).

Implementamos diversos programas que abarcan desde la planificación hasta la supervisión, destinados a que los productos y/o áreas se encuentren libres de contaminación.

Dr. Ricardo D´Ambrosio
Director Técnico en CPA - Sanitización y Control Ambiental
MN: 106922 / MP: 226718