

IMPLEMENTACION DE BPA

MANEJO DE INOCUIDAD POSTCOSECHA

1. Deberá cumplir la Buenas Prácticas de Cosecha.
2. Deberá cumplir con las disposiciones de higiene y cuidados de las personas que manipulan alimentos.
3. Deberá cumplir con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura.
4. iniciará el establecimiento de la metodología de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARCPC) en la manipulación de alimentos.
5. Adecuará una zona o lugar específico que funcione como centro de lavado y empaque
6. Llevará registros de las acciones que se realicen referente al manejo de productos alimenticios que se produzcan y se empaquen en la finca.