

Sistema APPCC/HACCP

"Analiza los posibles peligros físicos, químicos y biológicos en el proceso de [producto específico], considerando las materias primas, cada etapa del proceso y el producto final. Proporciona una evaluación detallada de la probabilidad y severidad de cada peligro identificado."

"Evalúa las etapas del proceso de producción de [producto] y determina los Puntos Críticos de Control utilizando el árbol de decisiones del Codex Alimentarius. Para cada PCC identificado, especifica los límites críticos, el sistema de monitoreo y las acciones correctivas."

"Diseña un plan completo de verificación para el sistema APPCC de [proceso], incluyendo actividades de validación, frecuencia de verificación, métodos de muestreo y criterios de aceptación/rechazo."

Certificaciones

"Elabora una guía de implementación paso a paso para los requisitos de la cláusula [número] de ISO 22000:2018, incluyendo ejemplos de documentación requerida y registros necesarios."

"Desarrolla un plan de acción para abordar los requisitos fundamentales de BRC versión 9, específicamente para la sección [número]. Incluye objetivos, responsabilidades y plazos de implementación."

"Crea una matriz de cumplimiento para los requisitos KO de IFS Food versión 7, detallando evidencias necesarias y sistema de documentación requerido."

"Explica los pasos necesarios para obtener la certificación BRCS en una planta de alimentos."

"Describe los requisitos para certificar productos alimenticios como orgánicos según [regulación específica, por ejemplo, USDA, EU]."

Análisis y Control de Calidad

"Crea una plantilla completa de especificaciones técnicas para [producto/materia prima], incluyendo parámetros físico-químicos, microbiológicos, sensoriales y criterios de aceptación/rechazo."

"Diseña un plan de muestreo para [producto/proceso] basado en normas internacionales, especificando tamaño de muestra, frecuencia, métodos de análisis y criterios de aceptación."

"Explica los requisitos clave para el etiquetado de alimentos en [país/mercado]."

"Diseña un plan de muestreo para asegurar la calidad de lotes de [producto]."

"Lista indicadores clave de desempeño (KPI) para medir la inocuidad alimentaria en una planta de [producto]."

<https://www.mesurasoft.com/KtControl>

Inocuidad Alimentaria

"Desarrolla una lista de verificación detallada para auditar las BPM en [área específica], incluyendo requisitos de higiene personal, control de plagas, mantenimiento de instalaciones y gestión de residuos."

"Crea un protocolo completo de gestión de alérgenos para una línea de producción que maneja [lista de alérgenos], incluyendo medidas de separación, limpieza, etiquetado y verificación."

"Diseña un sistema de trazabilidad para [producto/proceso] que permita rastrear el producto desde la recepción de materias primas hasta la distribución final. Incluye puntos de control, documentación necesaria y procedimiento de recuperación de producto."

"Explica estrategias para prevenir la contaminación cruzada en el procesamiento de [producto]."

Programas de Prerrequisitos

"Diseña un sistema de evaluación y calificación de proveedores que incluya criterios de selección, metodología de evaluación, frecuencia de auditorías y acciones correctivas."

"Desarrolla un programa maestro de sanitización para [área/equipo], especificando productos químicos, concentraciones, frecuencias, métodos de verificación y registros necesarios."

"Crea un procedimiento de monitoreo y verificación de temperaturas para [proceso/área], incluyendo rangos aceptables, frecuencia de control, acciones correctivas y sistema de registro."

Capacitación y Cultura de Inocuidad

"Diseña un programa anual de capacitación en inocuidad alimentaria para [nivel/área], incluyendo temas, objetivos de aprendizaje, metodología, evaluación y seguimiento."

"Desarrolla un plan para evaluar y mejorar la cultura de inocuidad alimentaria en la organización, incluyendo indicadores clave, métodos de medición y estrategias de mejora continua."

Gestión de Crisis y Recuperación de Producto

"Desarrolla un protocolo detallado de recuperación de producto para [categoría de producto], incluyendo equipo de crisis, procedimientos de comunicación, análisis de causa raíz y acciones post-recuperación."

"Crea un plan de gestión de crisis alimentaria que incluya escenarios potenciales, equipo de respuesta, procedimientos de comunicación interna/externa y pasos para la continuidad del negocio."

<https://www.mesurasoft.com/KtControl>

