

Tipos de Inspección en la Industria Alimentaria

La inspección es fundamental en la prevención y detección de faltas de calidad en todos los productos alimenticios. Un vigoroso sistema de monitoreo e inspección reducirá la presencia de defectivos para la cual es importante contar con:

- a) Personal capacitado y con toma de decisiones al momento de la detección de los defectivos. La ponderación del nivel de toma de decisiones deberá de establecerse claramente en el manual de control de calidad.
- b) Seleccionar los métodos, técnicas y procedimientos para realizar las evaluaciones pertinentes y con la frecuencia necesaria para contar con decisiones oportunas y conforme a los parámetros de calidad establecidos por la empresa.
- c) Definir el tipo de inspección

1) En línea con inspección constante utilizando personal para inspección visual o equipos adecuados para este fin.

Ejemplo: Separadores magnéticos para partículas metálicas, sistema ópticos con separación neumática de defectivos, etc.

- 2) Monitoreo permanente en Puntos Críticos de Control
- 3) Recorridos de inspección por turnos conducido por un supervisor en su área de responsabilidad
- 4) Recorridos de inspección multidisciplinarios con la participación del Gerente de Aseguramiento de Calidad, el responsable de Sanidad y el Supervisor de la producción de la línea. Debiéndose registrar en la bitácora todo defectivo detectado, a fin de darle seguimiento adecuado.
- 5) La inspección de la planta en general deberá de realizarse periódicamente por un equipo multidisciplinario comandado por el Gerente de Planta y constituido por un representante de cada departamento: Producción, Mantenimiento, Sanitización, Almacén y Aseguramiento de Calidad.

M. en C. Francisco Javier Casillas Gómez



ALEXANDER VON HUMBOLT #8-202
 LOMAS VERDES, NAUCALPAN,
 EDO. DE MEXICO
 TELS. 5343 2314, 5343 17 39, 5343 21 71
 FAX 5343 60 85
www.metodosrapidos.com
 e-mail: info@metodosrapidos.com

El propósito de este tipo de inspección es enfocarse en los problemas de seguridad alimentaria con diferentes visiones, experiencia y educación permitiendo enriquecer el cúmulo de posibles soluciones.

Cualquiera que sea el tipo de inspección se deberá siempre buscar que sea efectiva, oportuna, que demande el menor tiempo posible y que se obtengan los máximos beneficios para la calidad de los productos.

La implementación de Métodos Rápidos durante las evaluaciones y monitoreos permite tomar decisiones oportunas para beneficio de la marca y de la empresa.

Consulte a nuestros asesores Técnicos en Métodos Rápidos, S.A. de C.V.

Pone a su disposición métodos confiables, rápidos y competitivos para el monitoreo eficaz de:



FISICOQUÍMICOS

MICROBIOLÓGICOS ▶ Cuenta Estándar Hongos y Levaduras Coliformes / E.Coli

PATÓGENOS ▶ Salmonella Listeria Campylobacter Staphylococcus Pseudomonas

ALERGENOS

TRANSGÉNICOS

PLAGUICIDAS

ANTIBIÓTICOS EN LECHE

VALIDACIÓN DE LIMPIEZA



METODOS RAPIDOS, S.A. DE C.V.
 PASEO ALEXANDER VON HUMBOLDT NO. 8 OFNA. 202
 COL. 3a. SECCION LOMAS VERDES
 53120 NAUCALPAN, ESTADO DE MEXICO

TELS: (55) 5343-2314, (55) 5343-1739, (55) 5343-2171
 FAX: (55) 5343-6085

www.metodosrapidos.com
 e-mail: info@metodosrapidos.com