

JI / JII y el Enfoque de las auditorias y capacitaciones en diseño higiénico.









Alcance JI

JI: Diseño higiénico para instalaciones y equipos de procesamiento de alimentos (para contratistas de instalaciones y fabricantes de equipos)



A quién se aplica el alcance JI:

- Fabricantes de equipos
- Empresas de proyecto de arquitectura/ ingeniería civil
- Constructoras de las instalaciones



Alcance JII

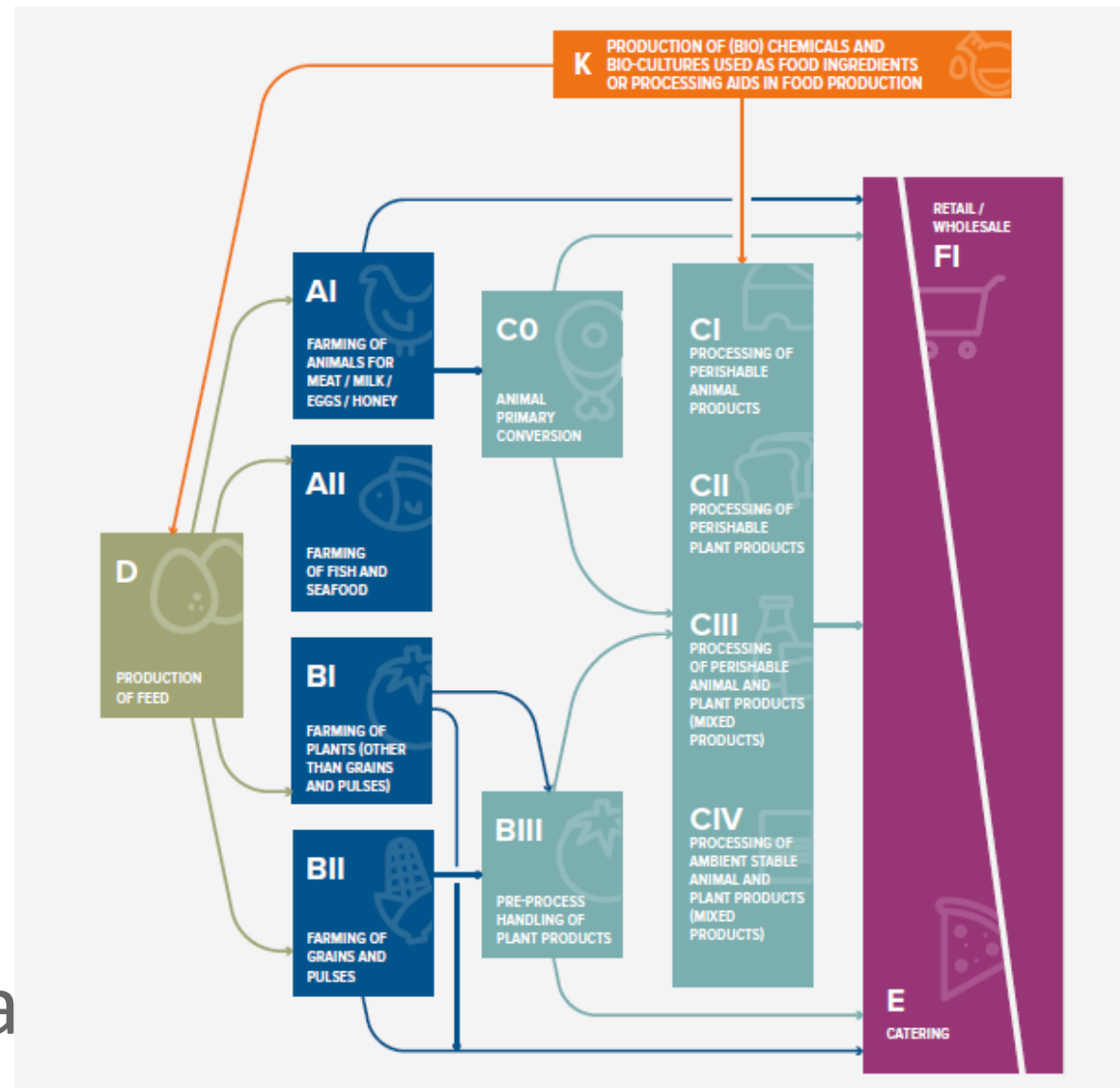
- JII: Diseño higiénico para instalaciones y equipos de procesamiento de alimentos (para los usuarios de instalaciones equipos)





A quién se aplica el alcance JII:

Ca



Elementos clave

Sistemas de gestión de riesgos y riesgos (HACCP) o sistemas basados en HACCP);

Sistemas de gestión de diseño higiénico;

Buenas prácticas industriales, buenas prácticas de fabricación, buenas prácticas agrícolas.



Elementos clave de los alcances



**SISTEMA DE
GESTIÓN DE
RIESGOS**



**SISTEMA DE
GESTIÓN EN
DISEÑO
HIGIÉNICO**



BPI, BPF, BPA



Sobre Capacitación - JI



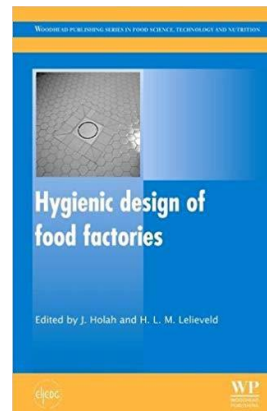
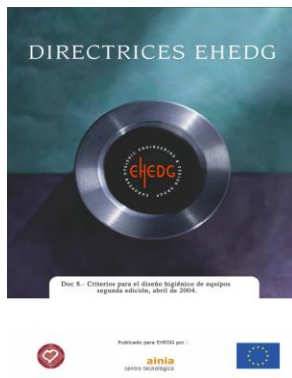
Se establecerá, implementará y mantendrá un procedimiento para garantizar que **todos los empleados y contratistas involucrados en la construcción de edificios y la instalación de equipos**, que se realicen en un sitio que manipule alimentos, **se capacitarán en los principios de inocuidad de los alimentos** apropiados para su tarea.

Sobre Capacitación JI y J II

Se establecerán, implementarán y mantendrán procedimientos para garantizar que todos los empleados y contratistas involucrados en la evaluación, especificación, compra, mantenimiento y diseño higiénico de edificios y equipos **se capaciten en principios de diseño higiénico** apropiados para sus tareas y los requisitos de diseño higiénico del edificio o equipo para su uso previsto.

Utilice referencias confiables!

Siempre que sea relevante, se deberán consultar las normas / directrices de diseño higiénico reconocidas para el diseño y la construcción de edificios y equipos, apropiados para su uso previsto.



Evaluación de riesgos en DH

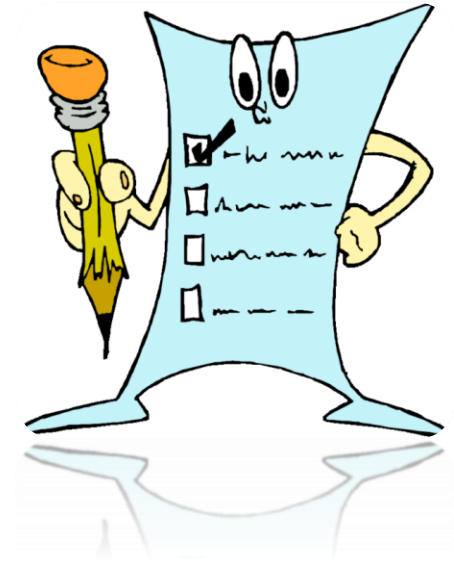
Incluirá como mínimo las siguientes consideraciones:

- uso previsto
- identificación de peligros para la seguridad alimentaria
- evaluación.



Mitigación del riesgo

Se especificarán las medidas apropiadas (con frecuencias), que se llevarán a cabo en consecuencia y se hará documentos para mitigar los riesgos de seguridad alimentaria restantes identificados en la evaluación de riesgos de diseño higiénico **después** de la construcción, compra e instalación del edificio / equipo.



¿Qué esperar en las auditorías?



Contacto



juliane@flavorfood.com.br



<https://www.linkedin.com/in/julianedias/>



+5519 997337845