

Lista de verificación de quince puntos para sitios de fabricación de alimentos:

Este es un resumen no exhaustivo de muy alto nivel del documento de orientación de 13 páginas [Gestión de la seguridad alimentaria durante Covid-19](#) publicado por BRCGS

1. Establecer un equipo definido para gestionar la respuesta Covid-19; nombrar un jefe de equipo y diputados y garantizar que las responsabilidades son asignadas de forma clara
2. Realizar reuniones diarias de gestión de Covid-19 para actualizar el progreso, revisar problemas, considerar los comentarios de los empleados, revisar incidentes, informar sobre el absentismo, revisar los cambios en el asesoramiento del gobierno y considerar los nuevos requisitos del cliente
3. Asegúrese de que el gerente de HACCP esté involucrado en cualquier cambio en los planes de requisitos previos para garantizar que la seguridad alimentaria no es comprometida
4. Organice sesiones informativas, como un mínimo semanalmente, ya sea en persona o mediante un boletín informativo.
5. Revise periódicamente con los proveedores la situación de su stock, prestando especial atención a la situación en el país de origen y los movimientos de los precios de los productos básicos.
6. Cuando se establezcan proveedores de materias primas de emergencia, verifique las certificaciones existentes o informes de auditoría y considere el uso de auditorías remotas en línea
7. Al introducir nuevas materias primas, compile una lista completa de los alérgenos presentes o considerados susceptibles de contaminación cruzada durante la producción; verifique también el posible impacto en la vida útil y considere el impacto en las declaraciones de empaque y la declaración de ingredientes
8. Cuando se utilicen nuevas materias primas o proveedores, se deben revisar los procedimientos de inspección y prueba antes de la primera entrega y se deben introducir controles adicionales según sea necesario.
9. Monitoree de cerca la escasez de materia prima y los cambios de precios para identificar las materias primas en riesgo; Aumente las pruebas e inspecciones de materias primas identificadas como en riesgo
10. Cuando haya un gran número de personal nuevo / temporal, asegúrese de que se mantengan las medidas aprobadas existentes y aumente la señalización para ayudar a los recién llegados a comprender las reglas
11. Si es necesario realizar cambios en el etiquetado, introduzca controles en la impresora para separar el nuevo embalaje impreso del stock existente y otras medidas para garantizar la segregación del stock nuevo y antiguo a través de la cadena de suministro.
12. Cuando las auditorías internas se realizan normalmente a través de consultores externos, considere mantener las auditorías mediante el uso de entrevistas en línea y el intercambio de documentos.
13. Revise los horarios de limpieza, con especial atención a las superficies duras con el potencial de transferir coronavirus; establezca tiempos mínimos aceptables para la limpieza; produzca guías fáciles de entender para el personal nuevo y garantizar una supervisión estrecha
14. Considere cuidadosamente los riesgos asociados con la suspensión de las inspecciones de control de plagas y discuta primero cualquier cambio planificado con el contratista de plagas
15. Cuando se extiendan áreas de cambio para el personal al comienzo y al final de cada turno, por ejemplo, mediante el uso de espacio de oficina vacante, asegúrese de que estas medidas no comprometan la seguridad alimentaria, especialmente para áreas de alto cuidado o alto riesgo