

Creando Espacios Seguros

3M División Cuidado Institucional

Publicación Mensual

Año 1 - No. 2

¿Qué es HACCP?



- ◀ HACCP es un Proceso desarrollado en los EE.UU en la década de 1960 durante el programa espacial para mantener los alimentos seguros. HACCP viene de sus siglas en Inglés Hazard Analysis and Critical Control Point, que traduce: *Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos.*

Los siete principios del Proceso HACCP

1. Identificar los peligros.
2. Determinar los puntos críticos de control.
3. Establecer los límites críticos.
4. Establecer un sistema de vigilancia a los puntos críticos de control.
5. Establecer las medidas correctivas.
6. Establecer procedimientos de verificación.
7. Establecer un sistema de documentación.

¿Por qué HACCP es una certificación importante?

Hoy en día, uno de los logos más reconocidos en el sector Alimenticio y de Restaurantes es el de HACCP International, el cual es visto como sinónimo de inocuidad en los alimentos. Esta certificación brinda a la industria y al consumidor final, la seguridad de que los procesos y productos asociados a la preparación de alimentos son excelentes.

La metodología de la certificación internacional HACCP, es usada ahora de forma más extensiva en otros sectores relacionados, tales como: Farmacéutico, Cosmético y Tratamiento de Aguas.

“ Las esponjillas 3M apoyan este proceso y contribuyen a la protección de alimentos en su uso ”



Los principios y aplicaciones de HACCP son válidos en todas las industrias de alimentos y bebidas:

- Manufactura y manejo de alimentos.
- Planta, equipos y otros elementos para la manufactura.
- Empaques y etiquetas.
- Logística, transporte y almacenamiento.
- Limpieza y control de plagas.

¿Qué significa ser certificada por HACCP Internacional?

Contar con la certificación HACCP Internacional, significa que nuestras esponjillas **3M Scotch-Brite®** pueden ser utilizadas para aplicaciones de limpieza en todo el proceso de preparación y manipulación de alimentos, en las instalaciones que operan de conformidad con un Programa HACCP basado en seguridad.

¿Qué significa la Aprobación HACCP para los clientes de 3M?

Los clientes de **3M Scotch-Brite®**, pueden estar tranquilos ya que:

- El producto ha sido diseñado con características para "alimentos seguros".
- Es fácil de usar y manejar.
- Tiene un empaque seguro y no tóxico.
- Permite reducir el riesgo de cualquier forma de contaminación.

TENGA EN CUENTA

“3M es el único fabricante de esponjillas que tiene certificación internacional HACCP”

Nuestros productos certificados:

Scotch-Brite®
Fibra verde
Uso General



Fibra color verde. De uso general, agresiva. Ideal para la mayoría de las tareas comunes de limpieza.

Scotch-Brite®
Laminado Verde



Esponja de uso general con una fibra liviana diseñada para el cuidado de las uñas y limpiar suavemente, combinada con abrasivo de uso general.

Scotch-Brite®
Cero Rayas



Fibra con alto poder de limpieza. Agresiva, no raya las superficies delicadas. Ideal para limpiar acero inoxidable, vidrios, ollas y sartenes.

Utilízala con nuestro limpiador de Acero Inoxidable



Scotch-Brite®
La Máquina



Fibra de uso muy intenso. Ideal para limpieza general muy pesada. Ideal para ollas y sartenes con restos de comida adheridos.

Scotch-Brite®
Parrilla

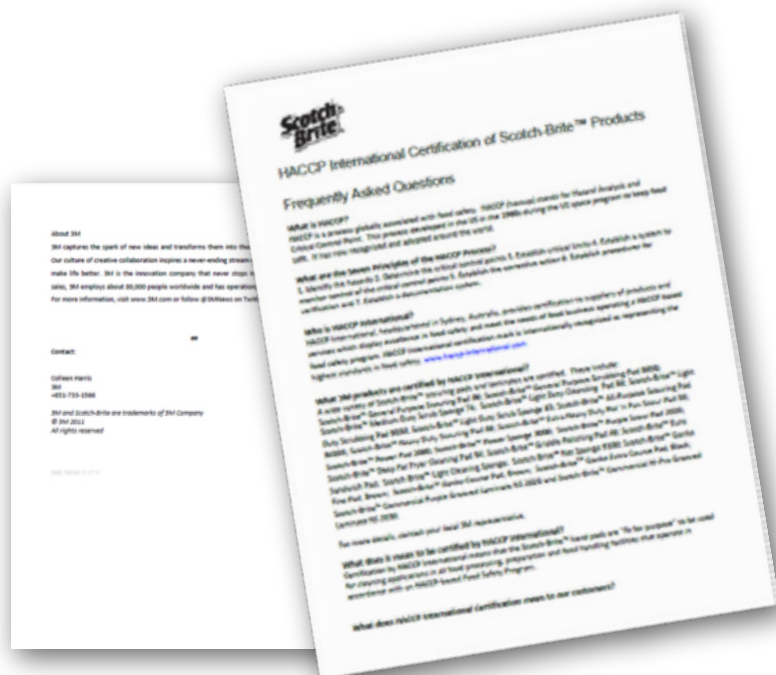


Fibra de mayor potencia. La más agresiva por su tejido abierto. Desprende rápidamente la suciedad mas adherida. Ideal para limpieza de parrillas con grasas muy adheridas.

Utilízala con nuestro limpiador para Parrillas



¿Cómo comunicamos nuestra certificación?



**Comunicado de Prensa 3M
(Noviembre de 2011)**

¿Más información acerca de HACCP?
Puedes consultar la pagina web:
<http://www.fao.org/docrep/meeting/008/j3207e.html>

3M

**3M Colombia SA
División Cuidado Institucional**

Av. El Dorado No. 75 – 93

Tel. 4161666

Bogotá DC

Servicio al cliente

Tel. 4108555

www.3M.com.co/cuidadoinstitucional

www.compra.3M.com.co