

CCPs EN LOS PROCESOS DE LA MIEL

| PROCESOS MIEL / CCPs | ENTRADA / SALIDA | DETECTAR RIESGOS | MONITOREO / CONTR OL | ACCIONES CORRECTIVAS |
|--|---|--|--|--|
| LA COLMENA Y EL TRASLADO DE LA MIEL | Entrada: - Cuadros: Se reciben para extracción - Miel extraída bombeada hacia tanques - Tambores: Llenado para despachar Salida: - Miel a granel | <ul style="list-style-type: none"> - Físicos: Tierra, alambre, madera, partículas de barniz, óxido, etc. - Químicos: <ul style="list-style-type: none"> • medicinas: pesticidas, antibióticos • toxinas vegetales • pinturas , conservantes - Biológicos: <ul style="list-style-type: none"> • esporas bacterianas por ejemplo Bacillus, Clostridium | Chequear : - No contacto con tierra / vegetación - Uso conveniente en la aplicación de Químicos - Inspecciones regulares para detectar infestaciones - Tratamiento - Instrucciones de uso - Pruebas de laboratorio confiables, reportes | <ul style="list-style-type: none"> *Eliminado de la miel (preferentemente con fuego) *Usarlo como alimento de invierno (si es reconocido como sano) |
| TRANSPORTE DE CUADROS | | <ul style="list-style-type: none"> • Contaminación física y química desde: <ul style="list-style-type: none"> - Transporte - Animales - Agua de lluvia | <ul style="list-style-type: none"> • Vehículos de inspección : <ul style="list-style-type: none"> - Limpio y libre de petróleo, aceite, tierra, material animal y vegetal - Cuadros cubiertos con bandeja acero inoxidable | <ul style="list-style-type: none"> *Eliminado de la miel (preferentemente con fuego) |
| DESOPERCULADO Y EXTRACCIÓN | | <ul style="list-style-type: none"> - Contaminación desde: <ul style="list-style-type: none"> - Equipamientos (no desde partes de acero inoxidable) - Instalaciones - Personas | <ul style="list-style-type: none"> - Inspección de todo el equipamiento - Limpieza diaria de las instalaciones - Proveer ropa confiable | <ul style="list-style-type: none"> Completar todos los chequeos antes de iniciar el proceso |
| FILTRACIÓN | | <ul style="list-style-type: none"> Ineficacia - Fracaso para eliminar contaminantes físicos | <ul style="list-style-type: none"> Chequear los filtros antes y después del uso (por posibles daños) | <ul style="list-style-type: none"> Re-filtrado con un buen filtro si se encuentran daños después del uso |
| ALMACENADO | | <ul style="list-style-type: none"> • Contaminación desde: <ul style="list-style-type: none"> - Contenedores - Alrededores - Insectos • Deterioro a causa de altas temperaturas | <ul style="list-style-type: none"> • Chequeo de contenedores para almacenado confiable de alimentos • Prevenir la absorción de humedad • Uso de tapas confiables • Mantener la temperatura debajo de los 40°C | <ul style="list-style-type: none"> • Asegurarse que las condiciones han sido evaluadas antes del envasado • Ejecutar una prueba sensorial por posible contaminación • Prueba de contenido acuoso *Usar como miel industrial si lo dicho anteriormente ha fallado |
| PREPARACIÓN DE ENVASES Y ENVASADO | | <ul style="list-style-type: none"> • Altas temperaturas, contaminación • Contaminación desde: <ul style="list-style-type: none"> - Medio ambiente - Rotura de vidrios | <ul style="list-style-type: none"> • Monitorear la temperatura debajo los 50°C • Chequear el área y los alrededores • Chequear envases vidrio/plástico antes y después del envasado por daños | <ul style="list-style-type: none"> • Disminuir la temperatura de la miel si excede los 50°C • No envasar si el área no está limpia *Desechar la miel expuesta a vidrios rotos • Re-chequear los envases de vidrio vacíos |
| DISTRIBUCIÓN | | <ul style="list-style-type: none"> • Absorción de humedad a causa de: <ul style="list-style-type: none"> - Precintos dañados - Manejo escaso - Embalaje pobre - Interferencias | <ul style="list-style-type: none"> - Transportes de carga confiables - Protección de daños | <ul style="list-style-type: none"> *Desechar el producto dañado |