



El HACCP Consulting Group, (HCG), L.L.C., fue fundado en 1994 para apoyar a la Industria Alimentaria (nacional y extranjera) en el desarrollo, implementación y mantenimiento de los planes de Inocuidad Alimentaria Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y los sistemas ordenados por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), el Servicio de Seguridad Alimentaria e Inspección (FSIS), y la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) y los requeridos por clientes y consumidores.



El HCG pone a su disposición capacitación, Reuniones informativas ejecutivas, etc.

Los profesionales del HCG tienen experiencia en: Ciencia veterinaria, Microbiología, Regulaciones USDA/FDA, Procedimientos de Inspección y Resolución de Conflictos; y Capacitación y Auditorías en BPM's/ POES's/HACCP.

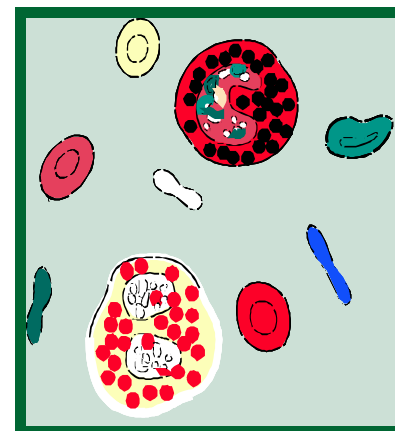
acreditados por la Alianza HACCP Internacional International HACCP Alliance y la Seafood HACCP Alliance.

**A
P
P
C
C
H**
**ANALISIS
DE
PELIGROS
Y
PUNTOS
CRITICOS
DE
CONTROL
HACCP
CONSULTING
GROUP, L.L.C.**

**TELÉFONO :
(7 0 3) 3 8 5 - 1 9 8 9**
**4022 Nicholas Court
Fairfax, Virginia 22033**
Teléfono: (703) 385-1989
Fax: (703) 385-9175
E-Mail: SAVAGER3@VERIZON.NET
Web Site: WWW.HACCPG.COM

EXCELENCIA EN DIRECCIÓN DE

Programa de Evaluación y Manejo de *Listeria*



**HACCP
CONSULTING
GROUP, L..L.C.**

— 5 8 3 (3 0 7) : O N O F E T

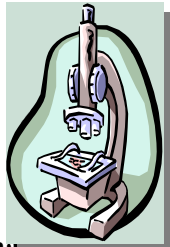
PROGRAMA DE LISTERIA

El HACCP Consulting Group ha desarrollado el programa de evaluación más incluyente disponible para la industria para el control y manejo de *Listeria* en plantas de alimentos listos para consumo (RTE). Este programa audita todas las áreas, en detalle, que son específicas para el control de *Listeria*. Esto involucra años de experiencia reunidos para el desarrollo de soluciones eficientes en sus problemas con *Listeria*.

Además,

esto proporciona

capacitación inmediata



ahí mismo, a grupos funcionales en necesidades de evaluación. Este programa es adaptado a las necesidades de los clientes proporcionando soluciones claras, definitivas, y eficaces con el problema a menudo complejo del control de *Listeria* mientras se trabaja con los requerimientos regulatorios.

PROGRAMA DE EVALUACION Y MANEJO DE LISTERIA

Una auditoría completa de áreas para productos RTE incluye:

- BPM/Programas de Pre-requisitos
- Programas de Monitoreo Microbiológico, Resultados y Análisis de Datos
- Planes HACCP
- POES
- Instalaciones
- Diseño de equipo
- Saneamiento
- Prácticas de los Empleados
- Mantenimiento del Equipo y Prácticas de Mantenimiento
- Prácticas del Personal
- Operaciones de Sanitización
- Prácticas de Construcción

RESULTADOS DE LA AUDITORIA

- Reporte de la Auditoría Completa

Resumen ejecutivo
Lista de Acciones para
Cumplimiento regulatorio
Revisión del Status de la
Inocuidad Alimentaria
Intervenciones

- Necesidades de evaluación proyectadas en los programas de capacitación en la planta
- Capacitación en la planta de todos los grupos funcionales basado en necesidades
- Capacitación en acciones correctivas
- Análisis de los datos microbiológicos y mejoramiento del Programa
- Consulta de mejora de las instalaciones
- Consulta de mejora del equipo

T E L É F O N O :
(7 0 3) 3 8 5 - 1 9 8 9

4022 Nicholas Court
Fairfax, Virginia 22033

E-Mail: SAVAGER3@VERIZON.NET
Web Site: WWW.HACCPG.COM