

Checklist descarregable — Aigua en alimentació i begudes: control microbiològic, evidència de lot, CIP i preparació d'auditoria

Regió: Unió Europea / Espanya / operacions globals

Preparat per a converses de microbiologia de l'aigua, traçabilitat i selecció de producte.

Checklist

- Classificar usos: ingredient, procés, esbandida/CIP, utilitats i suport ambiental.
- Vincular cada punt a línia, lot, torn o esdeveniment de procés.
- Definir quan l'screening és suficient i quan cal enumeració.
- Capturar lot de producte, operador, revisió i CoA per a cada resultat.
- Documentar desviacions, retencions, recontrols i accions correctives.
- Revisar tendències abans d'auditories i visites de clients o proveïdors.

Recommended links

- Sol·licitar recomanació tècnica
- Veure productes AquaVerify
- Sol·licitar demo AquaVerify Cloud

Següent pas suggerit

Fes servir aquest checklist per preparar una conversa de producte, plataforma, distribuïdor o OEM amb AquaVerify.

Aquest document és material d'orientació tècnica. La validació de mètode, acreditació, autoritat competent i sistema de qualitat de cada organització continuen sent decisius.