

BARRAS Y TRAMPAS MAGNÉTICAS

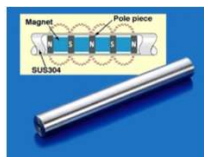
Cod. IT-1 Información Técnica

1. ¿Qué es una Barra Magnética?

Es un cuerpo geométrico imantado, fabricadas en cerámico o neodimio, se fabrican con la finalidad de retener cualquier elemento férreo (virutas, tuercas, clavos, clips, etc.) en procesos donde se debe asegurar la calidad del producto, cumpliendo normas HACCP, especialmente en la industria alimenticia.

2. Tipos de Barras Magnéticas:

Existen dos tipos de barras magnéticas: CILÍNDRICAS y RECTANGULARES



Las cilíndricas son las más usadas, puesto que, al ser de acero inoxidable, son montadas en contacto directo con el producto.

3. ¿Qué es una Trampa Magnética?

Es un conjunto de barras magnéticas, dispuestas de forma paralela, o radial.

**4. Los lugares más comunes para la colocación de las barras y trampas magnéticas son:**

- El ingreso de productos;
- El ingreso de ingredientes;
- Protección del Equipo - de alto impacto;
- Al final del proceso, previo al embalaje.

5. Riesgos de usar barras magnéticas No Certificadas:

- Contaminación del producto;
- Lesión del Consumidor;
- Retirada de productos;
- Riesgo de Marca;
- La pérdida de producto;
- Daños en el equipo / fracaso - de alto impacto;
- Tiempo de Pérdida;
- Reparaciones costosas;
- Mantenimiento en proceso.

¿POR QUÉ CERTIFICAR LAS BARRAS MAGNÉTICAS

Cod. IT-2 Información Técnica

1. ¿Por qué deben ser verificados y validados las barras magnéticas?

Cuatro buenas razones incluyen a:

- Confirmar que las nuevas las barras magnéticas se encuentran en intensidad especificada cuando se compran;
- Verificar que la fuerza especificada se ha mantenido;
- Confirmar la exposición total a la corriente de producto o de flujo;
- Confirmar la barra magnética está controlando efectivamente el peligro o riesgo potencial de preocupación.

Las verificaciones de barras magnéticas son muy importantes, sobre todo en un PCC y en una ubicación final del proceso, para confirmar que la barra magnética está dentro de la tolerancia.

2. La comprensión de los términos "verificación" frente a la "validación"

Es importante revisar la definición de estos dos términos como se define en la norma ISO 22000: 2005.

Verificación: "La confirmación, a través de la presentación de pruebas objetivas, que los requisitos se han cumplido". En otras palabras, la operación se hace lo que dice que está haciendo siguientes requisitos definidos.

Validación: [en lo relacionado con la seguridad alimentaria] "Obtención de pruebas de que las medidas de control que gestiona el plan de HACCP (PCC) y por los PPR operativos (PPRO) son capaces de ser efectiva" En otras palabras, los datos están disponibles para confirmar que lo que se está haciendo es la actividad "correcta" para controlar el peligro.

3. Recomendaciones de Verificación y Validación

Se recomienda que las barras magnéticas deben ser verificadas mediante el uso de un instrumento medidor de Gauss calibrado a un mínimo de una vez cada 12 meses, conforme a lo establecido por la Food Safety Standard.

Un programa especializado eficaz incluye con la inspección anual, la verificación de las barras magnéticas y la emisión de un informe de validación proporcionada por una empresa externa especializada que:

- Confirma si las barras magnéticas cumplen con las normas actuales;
- Confirma si las barras magnéticas son todavía tan eficaces como cuando se instalaron por primera vez;
- Proporciona la cobertura estimada y la fuerza magnética de cada barra magnética;
- Identifica los riesgos potenciales de contaminación de metales;
- Proporciona especificaciones para atender las necesidades de la barra magnética;

BARRAS MAGNÉTICAS CERTIFICADAS → RIESGO MÍNIMO

Alcántara 200, piso 6, oficina 633, 7550159, Las Condes, Santiago, CHILE
Tel +562 2370 2910 – ventas@cigomin.com