



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

LEEM PRO STAFFING



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN

Instruir al personal sobre requisitos, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos entre otras disposiciones.



LEEM PRO



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Las BPM buscan fundamentalmente **prevenir o evitar la contaminación** (física, química o biológica) y alteración o deterioro de los alimentos. A través de las BPM se busca garantizar las prácticas de higiene y condiciones sanitarias con lo cual se logra la protección de los productos alimenticios procesados y en consecuencia la salud de los consumidores



LEEM PRO



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

- Instalaciones físicas y sanitarias
- Abastecimiento de agua
- Condiciones del área de preparación de alimentos
- Personal manipulador
- Equipos y utensilios
- Condiciones de almacenamiento, conservación, preparación y servido
- Documentación

Programas: limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas





INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje



LEEM PRO



INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.



LEEM PRO



INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Los alrededores y accesos al establecimiento deben estar limpios y en buen estado de mantenimiento



Las paredes, pisos y techos debe ser de material sanitario y estar limpios y en buen estado



INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La construcción debe estar diseñada a prueba de roedores e insectos

Deben de existir sifones o rejillas de drenajes adecuadas y en buen estado



LEEM PRO



INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

El establecimiento debe de poseer una adecuada iluminación (calidad e intensidad)



La instalaciones eléctricas deben estar debidamente aisladas y protegidas





INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Acondicionar un lugar adecuado para los implementos de aseo del establecimiento y los productos químicos con su respectiva ficha técnica.





INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

Los servicios sanitarios deben de estar separados físicamente de las demás áreas

Tienen que ser en cantidad suficiente para el personal que labora en ella y para uso publico

Los servicios sanitarios deben de estar dotados con los elementos de higiene personal (papel higiénico, dispensador de jabón antibacterial, implementos desechables para el secado de manos)



LEEM PRO



ABASTECIMIENTO DE AGUA

- Utilizar agua potable
- Suministro de agua y presión adecuado para todas las operaciones
- Tanque de almacenamiento de agua





CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Pisos y drenajes



Pisos

Material y acabado sanitario



Pisos

Pendiente para efectos de desagüe



Drenajes/Sifones

Protegidos con rejillas en material sanitario



CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Paredes



Material resistente y acabado sanitario



Lisas, lavables
(ángulos) y color
claro



Evitar acumulación
suciedad y facilitar L y D



CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Techos



No se acumule la suciedad ni se genere condensación que favorezca la presencia de hongos



Evitar el desprendimiento de partículas



CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS





CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Deben disponerse recipientes adecuados con bolsa y tapa, para la recolección de residuos.

Los residuos deben ser removidos de manera que se evite la generación de malos olores.

No se permite la presencia de animales o de personal diferente a los manipuladores de alimentos





PERSONAL MANIPULADOR





PERSONAL MANIPULADOR

**¿QUÉ DEBO USAR PARA PODER
INGRESAR A LA PLANTA?**







¿CUÁNDO Y CÓMO DEBO LAVARME LAS MANOS?



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- 1. Mantener estricta limpieza e higiene personal.**
- 2. Recuerda portar la indumentaria completa antes de ingresar a la planta de proceso.**
- 3. Recuerda lavarte bien las manos, peto o chaleco (si el proceso lo requiere) antes de ingresar o manipular cualquier material contaminado.**
- 4. Mantener el cabello recogido totalmente con tu malla o gorro.**



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- 5. Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.**
- 6. Prohibido usar relojes, anillos, aretes, joyas u otros elementos.**
- 7. Prohibido usar barba, en caso de patillas o bigote cubrir totalmente estas.**
- 8. Prohibido consumir alimentos, bebidas o masticar objetos o productos en áreas de proceso.**



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

9. Prohibido fumar.

10. Prohibido usar maquillaje, lociones, perfumes u olores fuertes.



LEEM PRO



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

- Llevarse un control de Primeras Entradas y Primeras Salidas PEPS garantizando la adecuada rotación de los productos
- Utilizar envases o recipientes que estén fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con los alimentos y conferir la protección adecuada (NO costales, cajas de cartón, ni bolsas de color)



LEEM PRO



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

- Almacenar los productos ordenadamente en pilas o estibas separadas de las paredes y pisos
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias químicas utilizadas, deben estar etiquetadas adecuadamente con su toxicidad y empleo.





ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN



Adecuado manejo de productos o materiales de empaque, control de inventarios, limpieza y orden, minimizar daños y deterioro.



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN



LEEM PRO



BPM EN LA CADENA LOGÍSTICA



“Su principal objetivo es la entrega de los productos terminados hasta el cliente final así como minimizar los costos, cumpliendo con las necesidades del cliente”



BPM EN LA CADENA LOGÍSTICA

- Control de inventarios (manejo de materia prima en almacenamiento, incluyendo entradas y salidas).
- Transporte del producto.
- Centros de distribución.
- Servicio al cliente.





BPM EN LA CADENA LOGÍSTICA





BPM EN LA CADENA LOGÍSTICA



LEEM PRO

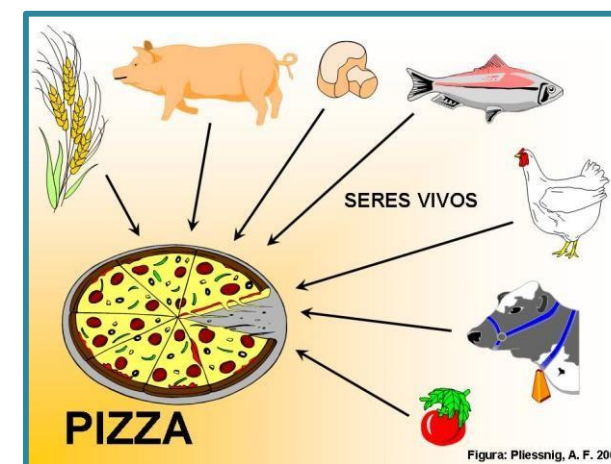


REVISIÓN MATERIAS PRIMAS

Las materias primas son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

Se revisa en la materia prima:

- Aspecto (color, olor, consistencia)
- Empaque
- Etiqueta o rotulado**
- Fecha de vencimiento
- Fabricante
- Almacenamiento
- Forma de Transporte
- Proveedor





ROTULADO DE ALIMENTOS

ROTULADO DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS

Instrucciones para el uso

Nombre del alimento

Lista de ingredientes

Nombre y dirección
del fabricante

Contenido Neto

Lote

Fecha para la
conservación



LEEM PRO



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN: POES



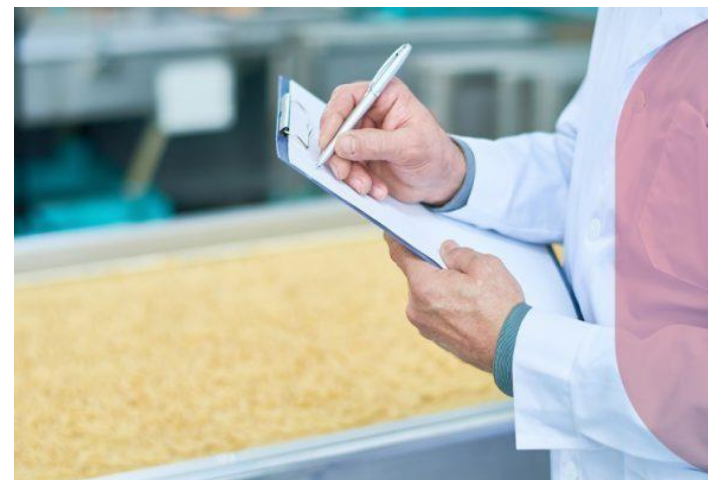
QUE HACER.....**ACTIVIDAD**

QUIEN LA REALIZA.....**RESPONSABLE**

COMO**PROCEDIMIENTO**

CON QUE**PRODUCTOS**

CADA CUANTO**FRECUENCIA**





DESECHOS SÓLIDOS

Disponer recipientes suficientes, adecuados, bien ubicados, **con bolsa, tapa e** identificados para la recolección interna de residuos sólidos.

Las basuras deben ser retiradas con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas



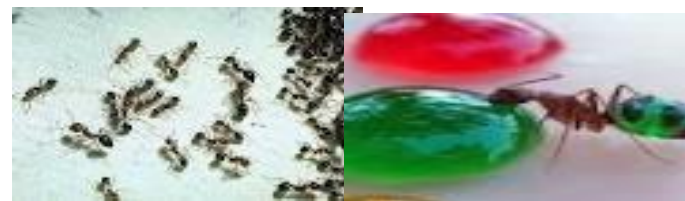
LEEM PRO



CONTROL DE PLAGAS

Plagas de importancia

- Cucarachas
- Moscas
- Roedores
- Hormigas





¿POR QUÉ ES IMPORTANTE UN CONTROL DE PLAGAS?



- Elimina contaminación generada por las plagas en alimentos, materias primas, superficies, equipos y utensilios.
- Disminuye pérdidas económicas y de productos ocasionadas por la presencia de plagas.
- Permite reconocer el tipo de plaga presente y realizar actividades de prevención como limpieza y desinfección y ubicación de medidas físicas de protección impidiendo el ingreso de estas, disminuyendo el uso de plaguicidas.
- Mitiga la presencia de bacterias, virus y parásitos que generan enfermedades en las personas como: Salmonelosis, Listeriosis, Leptospirosis.





CONTROL DE PLAGAS

DIAGNOSTICO que permita identificar:

1. Tipo de plaga presente
2. Áreas donde se encuentran las plagas
3. Lugares donde puedan alimentarse y reproducirse
4. Sitios que permitan su ingreso
5. Espacios públicos vecinos
6. Condiciones de limpieza del sitio



CONTROL con base a los resultados del diagnóstico, se determina el método de control.

FÍSICO: Barreras, mallas, anejo, trampas, ultrasonido



QUÍMICO: Insecticidas o rodenticidas





iMuchas Gracias!

|



LEEM PRO