LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE DULCERIA



CARLOS MANUEL BUCHELI
ING. AGROINDUSTRIAL

LAS BPM EN LA INDUSTRIA DE DULCERIA

- El decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013, establece un conjunto de buenas practicas de manufactura las cuales deben ser cumplidas por todas las industrias del sector alimentario.

QUE ES EL MANUAL DE BPM?

- Es el soporte que demuestra la inocuidad y calidad de los productos que se procesan en una empresa.

QUE CONTIENE EL MANUAL DE BPM?

- Indicaciones generales de la empresa.
- Políticas y objetivos de la calidad sanitaria.
- Misión y visión.
- Organigrama del equipo BPM
- Flujo grama descriptivo y procedimientos operativos y estándar.
- Plano de distribución de planta.
- Descripción técnico sanitaria según decreto 3075/97.
- Programas de prerrequisitos
- Formatos de procedimientos
- Formatos de recomendaciones
- Formatos de inspección
- Información complementaria para cada programa
- Glosario.

QUE SON LAS BPM?

- Son los principios básicos y las prácticas generales de higiene en la manipulación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano.

PARA QUE SON LAS BPM?

- 1.para producir alimentos seguros e inocuos
- 2. para tener control higiénico en las áreas.
- 3.para capacitar a los técnicos y manipuladores.
- 4.para mantener equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.

CUALES SON LAS VENTAJAS DE USAR LAS BPM?

- Estandarizar la Calidad
- condiciones higiénicas
- competir con mercados exigentes
- mantener la imagen de los productos y su calidad
- garantizar una estructura física acorde con las exigencias sanitarias
- utilizar equipos y utensilios reglamentados en la normatividad vigente

CUALES SON LAS ÁREAS DE APLICACIÓN DE LAS BPM?

- Con las bpm se procura mantener un control preciso continuo sobre:
- edificios e instalaciones
- equipos y utensilios
- personal manipulador
- requisitos de higiénicos de fabricación
- aseguramiento y control de calidad
- saneamiento
- almacenamiento, distribución, transporte y comercialización.

QUE ES UN PELIGRO?

- Es un elemento o agente capaz de alterar la seguridad de un alimento. Los peligros se clasifican en biológicos, químicos y físicos.

- Cuales son los peligros asociados a los alimentos:

Peligro biológico:

- Microorganismos y animales.

Peligros químicos:

- Sustancias químicas toxicas.

Peligro físico:

- Objetos extraños.

COMO SE PUEDEN EVITAR LOS PELIGROS BIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS QUE PUEDEN CONTAMINAR LA LECHE Y SUS DERIVADOS

- La mejor defensa para producir leches y derivados lácteos que no pongan en riesgo la salud del consumidor es poner en practicas medidas preventivas tales como:
- Condiciones higiénicas durante el ordeño, transporte, recepción y procesamiento de la materia prima.
- Cuidados higiénicos de la salud del personal.
- Programas de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.
- Capacitación de los operarios técnicos.

CUALES SON LOS REQUISITOS PARA CUMPLIR LAS BPM?

EDIFICIOS E INSTALACIONES.

- Toda planta dedicada a la producción de derivados lácteos debe diseñar y distribuir las áreas de producción teniendo en cuenta las siguientes zonas:
- Zona de recepción de la leche.
- Zona de lavado de cantinas.
- Cuarto de calderas y almacenamiento de combustible.
- Baños y vistieres.
- Almacenamiento de materias primas.
- Sala de proceso .

- Punto de venta.
- Salida del producto terminado.
- Laboratorio control de calidad.
- La empresa debe proteger los ambientes aislándolos del exterior por medio de mallas o angeos.
- Buena ventilación que permita la circulación del aire.
- Revisar que la iluminación sea de una intensidad adecuada.
- Los pisos y drenajes sanitarios resistentes no porosos y de fácil limpieza, lo mismo que paredes, techos, ventanas, y puertas.

- EQUIPOS Y UTENSILIOS.
- PERSONAL MANIPULADOR.
- SANEAMIENTO.

- GRACIAS