

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano con el objetivo que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.



HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



Conjunto de medidas PREVENTIVAS necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Todas las personas que intervienen directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

El manipulador puede ser el vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la manipulación de los alimentos



La cadena de producción de los alimentos

Todos tienen un papel en mantener la seguridad de los alimentos



Producción



Distribución Procesamiento



Restaurante

Tienda



Trabajadores y clientes
en el servicio
de los alimentos



Personas que cocinan
en la casa y
consumidores