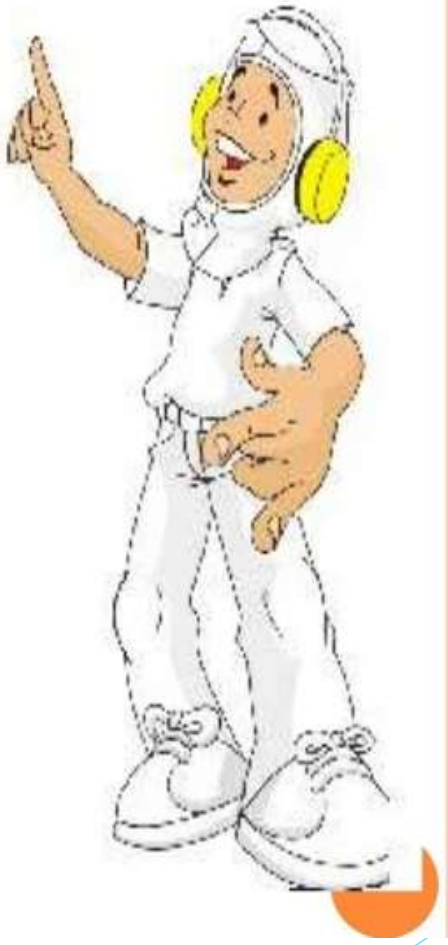


Buenas prácticas de manufactura

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **BPM**
  - MANIPULADOR DE ALIMENTOS
  - FACTORES DE CONTAMINACION
  - OPERACIONES DE FABRICACIÓN
  - ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
  - EQUIPOS E INSTALACIONES
  - PLAN DE SANEAMIENTO
    - Limpieza y Desinfección
    - Residuos Sólidos
    - Control plagas
  - ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es toda persona que interviene directa o indirectamente, y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

(Decreto 3075)



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS:



- Antes de comenzar su labor diaria.
- Después de manipular cualquier alimento crudo y/o antes de manipular alimentos cocidos que no sufrirán ningún tipo de tratamiento térmico antes de su consumo.
- Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, sonarse la nariz, tocar otras partes del cuerpo o ir al servicio sanitario.
- Al cambiar de actividad.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

PARA EVITAR PELIGROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS:



- Buena Higiene Bucal.
- Uñas de las manos cortas, limpias y sin esmaltes.
- No utilizar perfumes, cremas ni lociones.
- Aunque portes celular dentro de la planta no puedes hablar, si te llaman y es urgente solicitar permiso para salir de la planta y atender la llamada, de lo contrario guardar el celular y lavarse las manos.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

PARA EVITAR PELIGROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICOS:

- NO fumar.
- NO Comer en las áreas de producción, NO Probar los alimentos, a menos que este autorizado.
- NO Hablar mientras manipula alimentos.
- NO Tocarse alguna otra parte del cuerpo mientras manipula alimentos, en caso de hacerlo lavarse las manos.
- NO Limpiarse el sudor con las manos.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

PARA EVITAR PELIGROS FÍSICOS O MATERIALES EXTRAÑOS:

- No usar accesorios: Reloj, Anillos, Aretes, Pulseras, Escapularios, Porta Gafas, Riñoneras, etc.
- El cabello debe permanecer limpio, corto y/o recogido, utilizar correctamente la redecilla.
- No tener ni utilizar lapiceros y marcadores con tapa en la planta.
- No tener ni utilizar cosedoras dentro de la planta.
- No llevar maquillaje.
- No llevar barba.
- Si utiliza gafas llevarla sujetas con cordón.
- No sentarse en el prado, piso o andenes.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

EN LOCKERS Y OFICINAS:



No se debe almacenar ningún tipo de herramienta de trabajo.



El calzado debe ir ubicado en el compartimiento inferior.



Los lockers deben estar limpios, libres de polvo y demás agentes extraños.



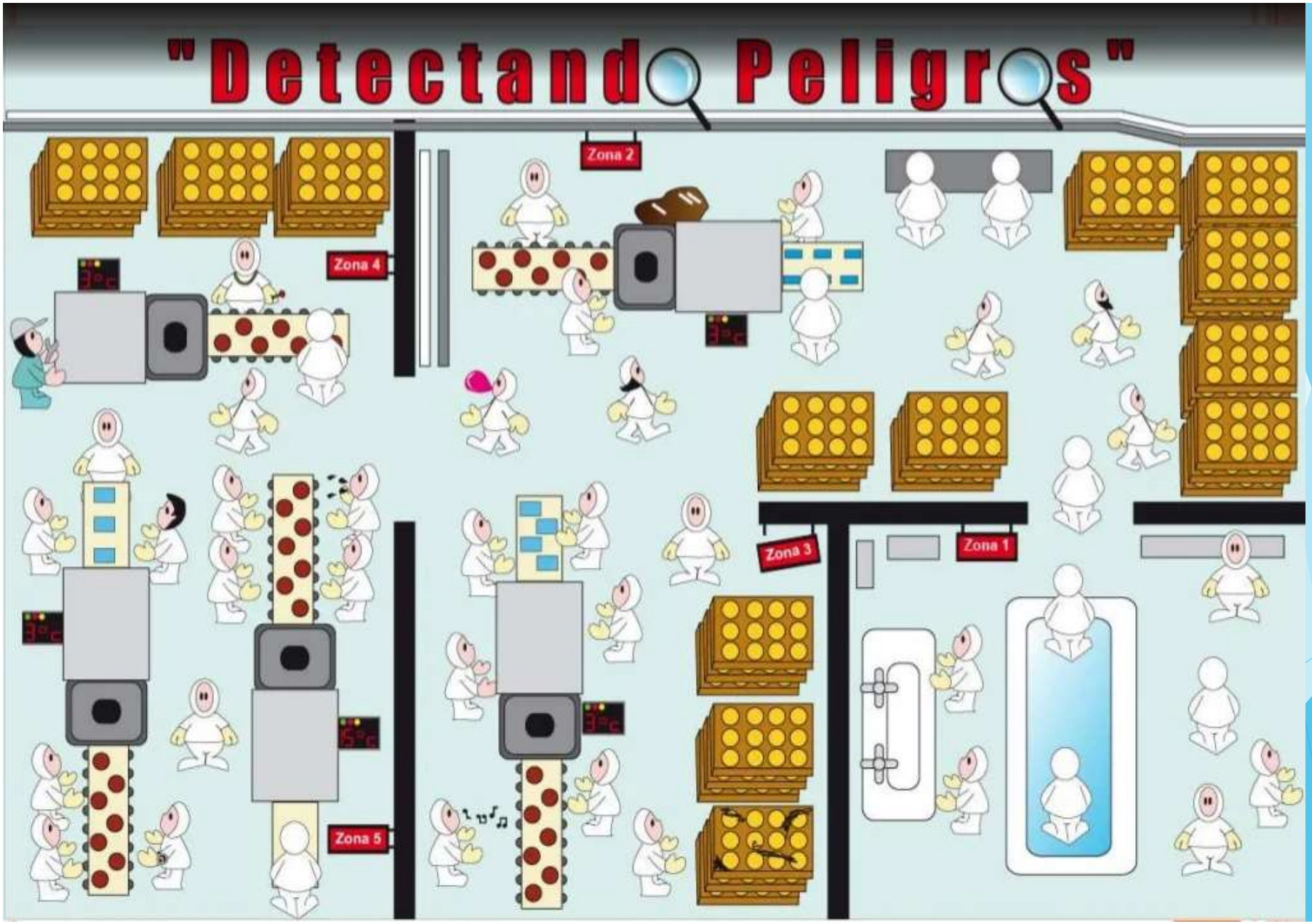
Ubica tu cepillo y crema dental en el lugar destinado para ello.



Las prendas de vestir deben ir ubicadas en la parte superior.

EJERCICIO PRACTICO

- Identifique en el siguiente mapa las malas practicas e incumplimientos a las BPM


"Detectando Peligros"
Zona 2
Zona 4
Zona 3
Zona 1
Zona 5

FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Agentes Contaminantes



Biológica

Microorganismos (*Listeria, Salmonella, Escherichia coli, Staphylococcus aureus,* Hongos, Parásitos , Virus.



Física

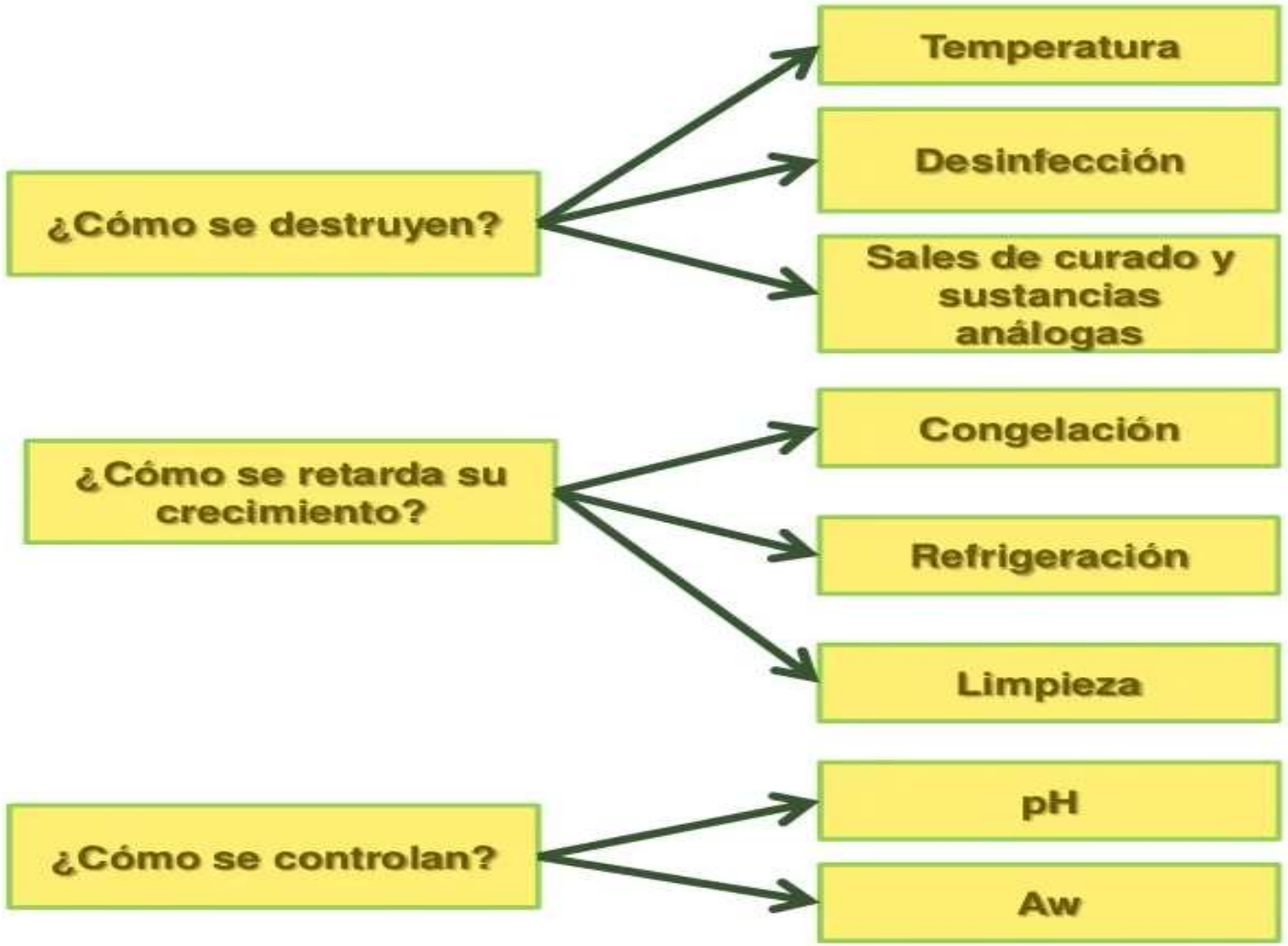
Materiales Extraños



Química

Residuos de desinfectantes, Lubricantes, grasa mecánica.

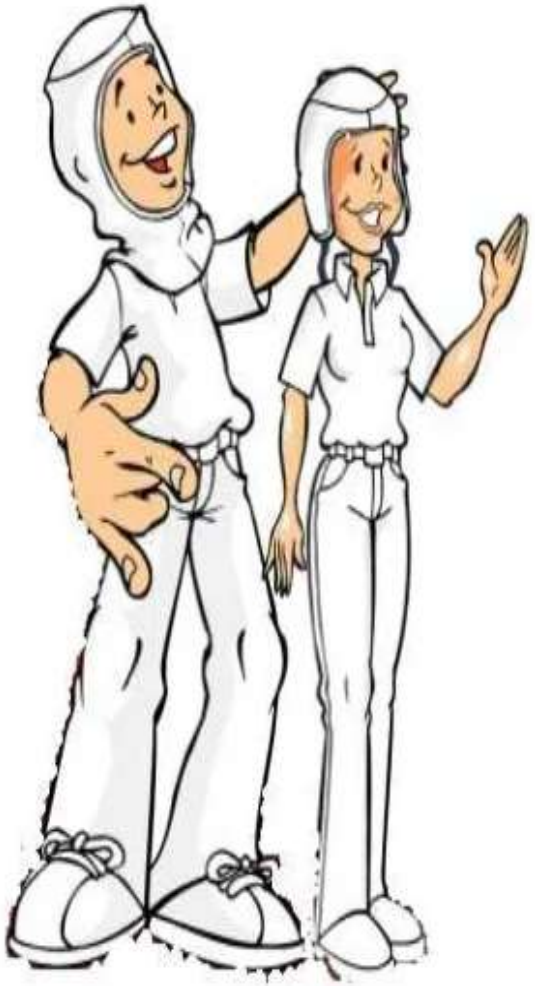
CONTROL DE BIOLÓGICOS (MICROORGANISMOS)



CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO

PROGRAMA DE CONTROL DE MATERIAL EXTRAÑO:

- Caracterizaciones de Material Extraño
  - Reconocimiento de Peligros
  - Calificación
  - Planes de Acción
  - Gestión
- Reporte de Hallazgos de Material Extraño
  - Reportar
  - Almacenar Evidencias
  - Indicadores



CONTROL DE QUÍMICOS

- Programa de Manejo de Sustancias químicas
- Programa de limpieza y desinfección: procedimiento de preparación de sustancia de limpieza
- Plan de lubricación

