## HIGIENE EN ALIMENTOS

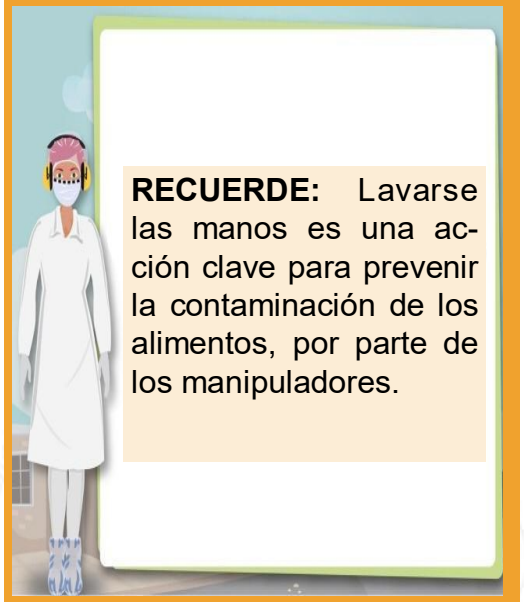


Esta medida juega un papel muy importante dentro de las BPM, por eso, a la hora de elaborar alimentos, se debe tener en cuenta:

- Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar los alimentos.

- Lavar y desinfectar los productos y utensilios que así lo requieran.

- No re congelar alimentos previamente descongelados ya que se incurre a un tipo de contaminación.
-Evitar toser frente a los alimentos.
-La cocción a temperaturas superiores a 70 °C mata bacterias.



**RECUERDE:** Lavarse las manos es una acción clave para prevenir la contaminación de los alimentos, por parte de los manipuladores.


**INSTRUCTOR TÉCNICO:**
**AIDA HERNÁNDEZ DE DUQUE**

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE**

**HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTO**

**PROGRAMAS ESPECIALES**

**REGIONAL- CAUCA**
**2020**


# BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)



¡Aseguramiento y Control de calidad!

SENA

## ¿QUÉ SON LAS BPM?



Son los principios básicos y practicas 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".

## APLICACIÓN

A. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.



B.. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

C.. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

D. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

## IMPORTANCIA

- Calidad seguridad y confiabilidad de los productos elaborados.
- Uniformidad de los métodos y procedimientos empleados durante las distintas etapas del proceso de producción.



- Capacitación periódica del personal para garantizar la correcta elaboración de productos, así como en la aplicación de procedimientos.
- Diseño y construcción de equipos, materiales e instalaciones bajo la normatividad vigente, asegurando beneficios en el proceso de la elaboración.