BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



JOSE ANDRES PEDROZA SANDOVAL
JEFE DE PRODUCCION Y CALIDAD

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

BPMs son los requerimientos mínimos de **higiene** y **procesamiento** necesarios para asegurar la producción de un alimento sano.

Requerimientos prescritos para:

- Personal
- Edificios e infraestructura
- Equipo y utensilios
- Controles de producción y proceso



CUAL ES EL OBJETIVO

El objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

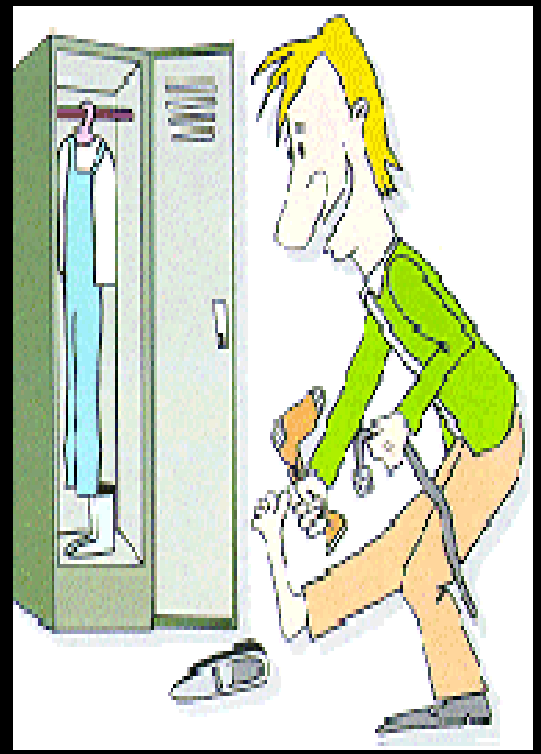


RECOMENDACIONES EN LA APLICACIÓN DE LAS BPM

Los manipuladores de alimentos tienen en sus manos una gran responsabilidad, pues de sus actos o malos hábitos se pueden derivar contaminaciones o enfermedades alimentarias a las personas que consuman los alimentos manipulados.

VESTUARIO

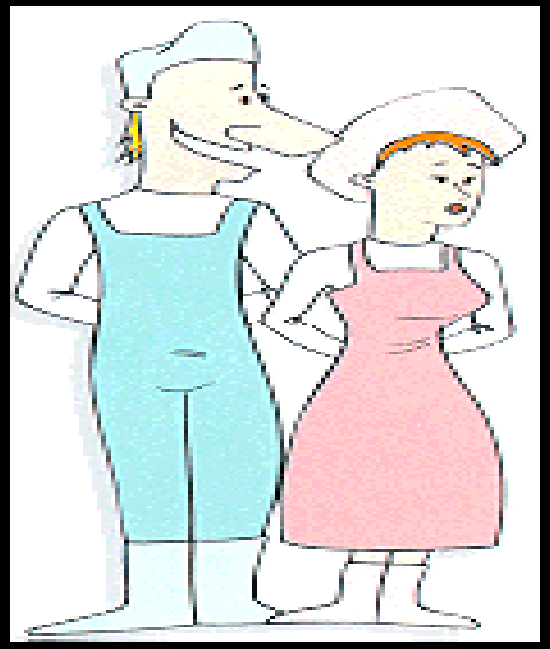
- Deje su ropa y zapatos de calle en el vestuario
- No use ropa de calle en el trabajo, ni llegue con la ropa de trabajo desde la calle.



VESTUARIO

- Deje su ropa y zapatos de calle en el vestuario
- No use ropa de calle en el trabajo, ni llegue con la ropa de trabajo desde la calle.



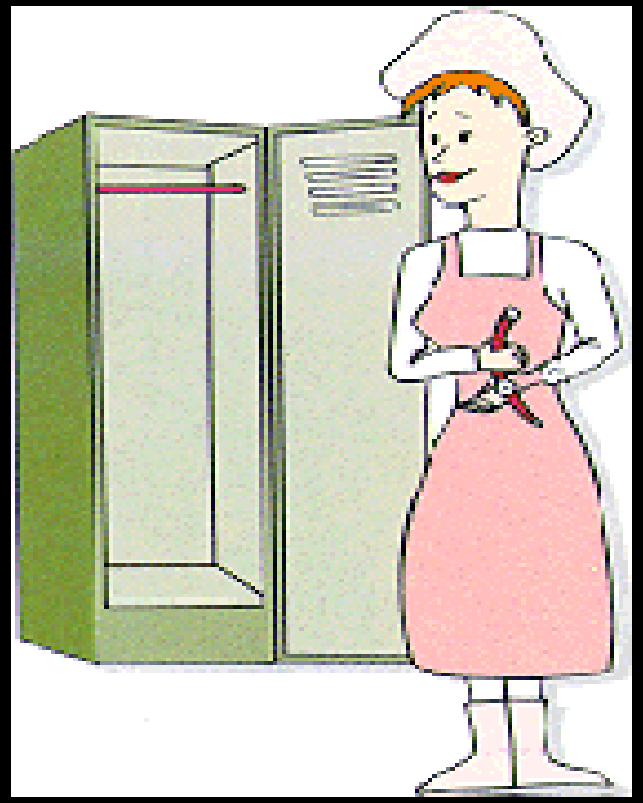


VESTIMENTA DE TRABAJO

- Cuide que su ropa y sus botas estén limpias. (COLOR CLARO)
- Use calzado adecuado, cofia, guantes, tapabocas.

HIGIENE PERSONAL

- Cuide su aseo personal.
- Mantenga sus uñas cortas y sin esmalte.
- Use el pelo recogido bajo la cofia.
- No use maquillaje ni perfume.
- Deje su reloj, anillos, aros o cualquier otro elemento que pueda tener contacto con algún producto y/o equipo



LAVADO DE MANOS



El lavado de manos debe incluir el cepillado de las uñas, las cuales deberán llevarse cortas y sin esmalte, y siempre debe hacerse:

- Después de utilizar el sanitario.
- Después de fumar, comer, toser o estornudar.
- Después de manipular dinero.
- Después de manipular envases, desechos, basuras.
- Al entrar al área de manipulación.
- Al cambiar de productos en la manipulación, y fundamentalmente entre crudos y cocinados.
- y en general al cambiar de actividad.

LAVADO DE CALZADO

- Limpie su calzado cada vez que ingresa al sector de trabajo.



CONDUCTA DE PERSONAL

En la zona de procesamiento de alimentos, el personal NO debe:

1. Comer, beber.
2. Fumar.
3. Masticar gomas o cualquier otro producto u objeto.
4. Escupir.
5. Tocarse la cara o el cabello.
6. Utilizar guantes en mal estado, con evidencia de suciedad o contaminación.
7. Llevar relojes, joyas, broches u otros objetos personales







…EL PERSONAL NO DEBE:

8. Secarse la frente con las manos o brazos.
9. Secarse o limpiarse las manos en el uniforme.
10. Apoyarse sobre las paredes, maquinarias, equipos y productos.
11. Limpiarse las manos con trapos (ya sean limpios o sucios).
12. Conservar los casilleros y servicios higiénicos sucios y desordenados, tampoco mantener alimentos en los casilleros(pues atraen insectos)
13. Tener objetos de vidrio (se pueden romper y las partículas caer sobre el alimento que se está procesando)
14. Usar celulares

CONTROL DE VISITANTES

-Los visitantes deben cumplir con las recomendaciones dadas por el código de higiene de la planta.

-Se tomarán precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos.

-Deben cumplir con los mismos requisitos mencionados y exigidos para el personal de la planta.



VENTAJAS AL USAR BPM

- Estandarizar la calidad sanitaria de los alimentos.
- Mejorar las condiciones de higiene en los procesos y garantizar la inocuidad.
- Competir con mercados exigentes de Colombia y otros países.
- Mantener la imagen de los productos y aumentar las ganancias, por ende la calidad de vida de los productos.

GRACIAS