

DECRETO 3075 / 1997
RESOLUCIÓN 2673 /2013
B.P.M.
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Ing. Agroindustrial



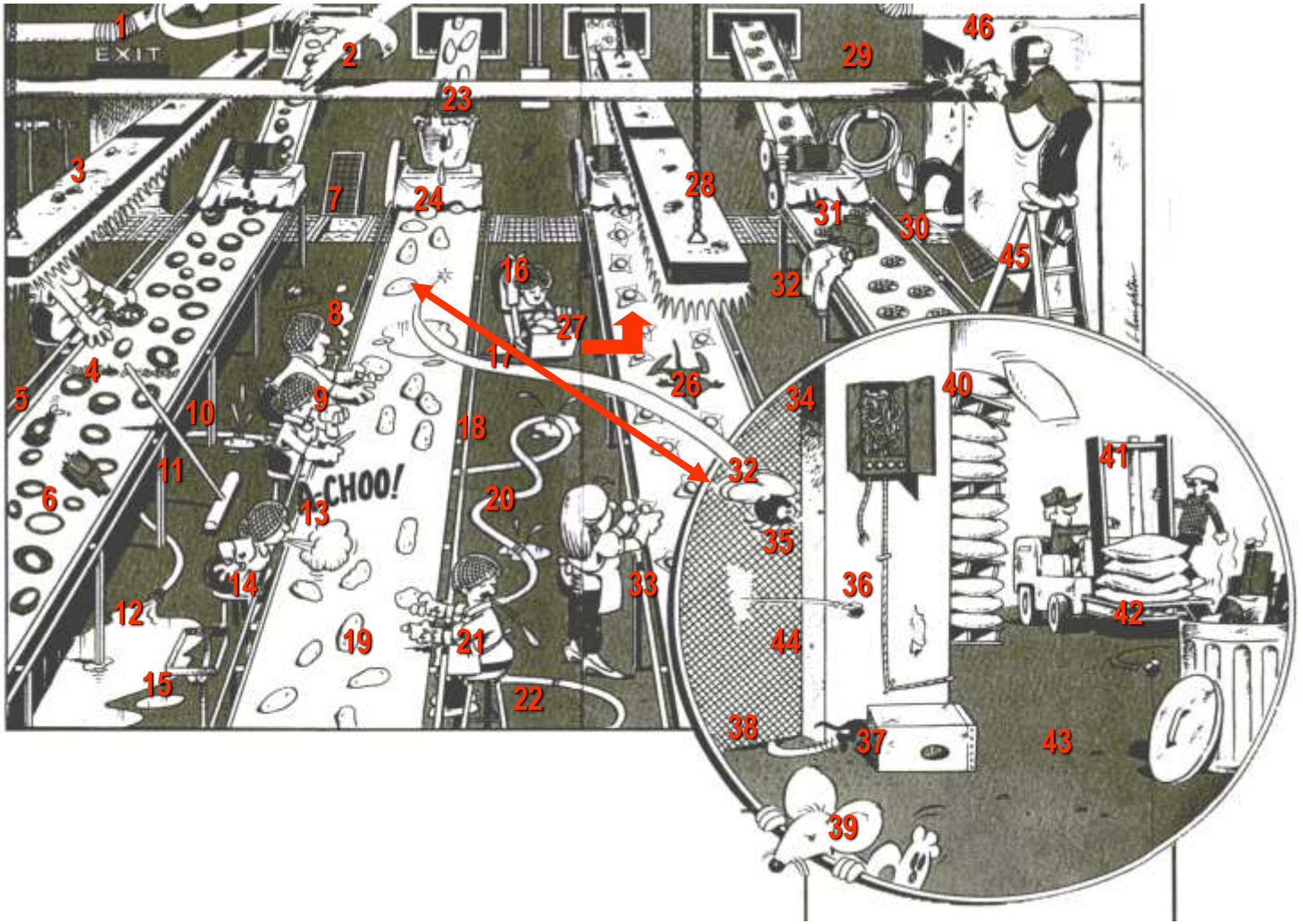
La Comedia de los Horrores

¿Cuantos errores puedes encontrar?



Centro Agropecuario
"La Granja"

¿Cuantos encontraste?





La Calificación

- Si encontraste **<u>36 fallas o mas</u>**... Eres un **Experto**. ¡Felicidades!, sigue así
- De **30 a 35**..... Estás por **arriba del promedio**, con un poco de práctica te volverás un experto
- De **25 a 29**..... es lo que encuentra el **promedio** de las personas que hacen esta prueba, **conviene hacer un mayor esfuerzo**
- De **20 a 24**..... **Abajo del promedio**, trata de nuevo
- **Menos de 20**.... **MUY por abajo del promedio**. Es el momento de volverte a capacitar en higiene y sanidad.



La Producción de Alimentos

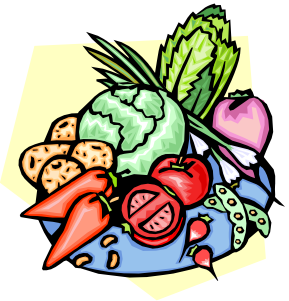
No es Cosa de Risa

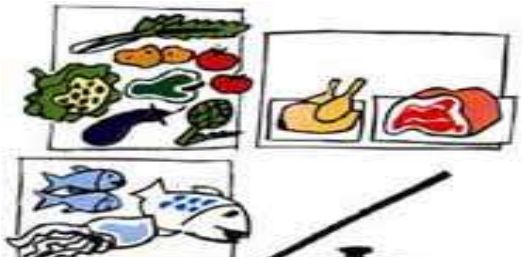
Por lo que Ahora

¡Empezamos!

DEFINICIONES SEGÚN EL DECRETO 3075/97

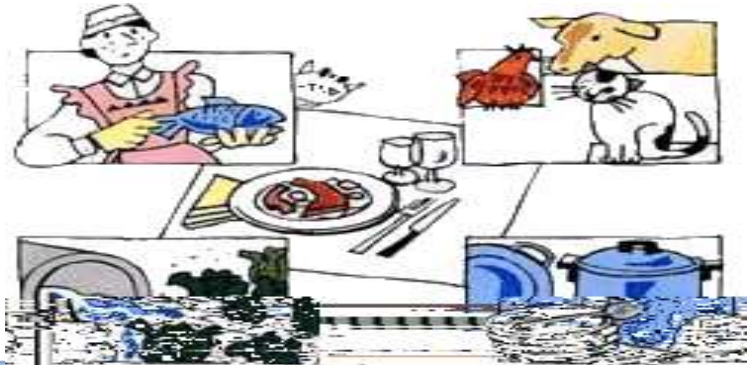
•ALIMENTO: Todo producto, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes necesarios para crecer, mantenerse y reproducirse.





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.



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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



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.



CONDICIONES PARA OPTENER EL CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Personal



1. Capacitación y entrenamiento
2. Estado de salud
   - -KOH en uñas
   - -Frotis de faringeo
   - -Coprocultivo
   - -Baciloscopia
   - - Valoración medica general
3. Higiene personal y comportamiento



ASPECTOS BASICOS DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS

LOS MICROORGANISMOS SON MALOS?

Los microorganismos son seres vivos que no pueden ser detectados a simple vista y que controlados pueden traer beneficios





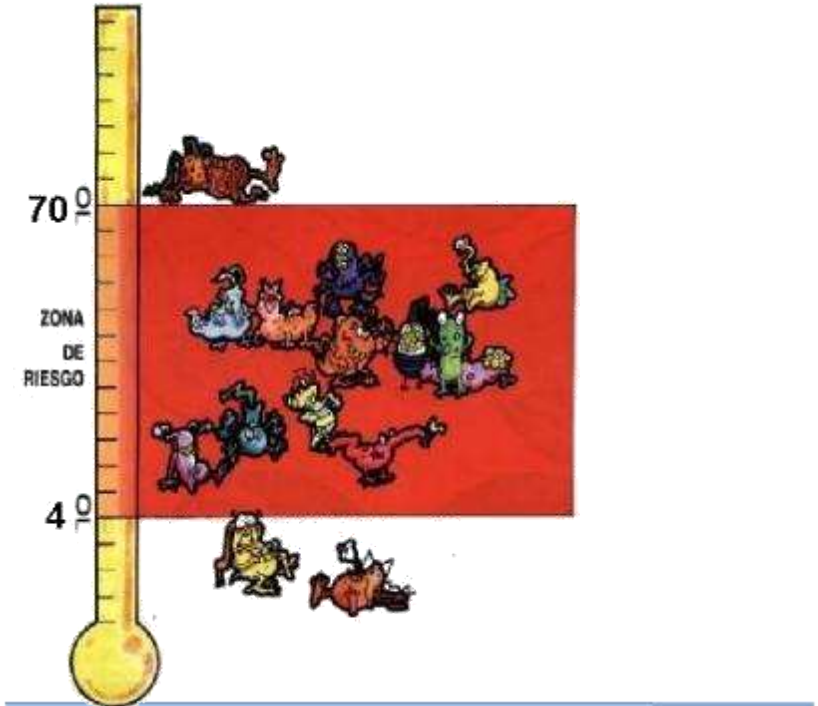
En ocasiones…los microorganismos pueden producir cambios que causan enfermedades al consumidor (ETA).



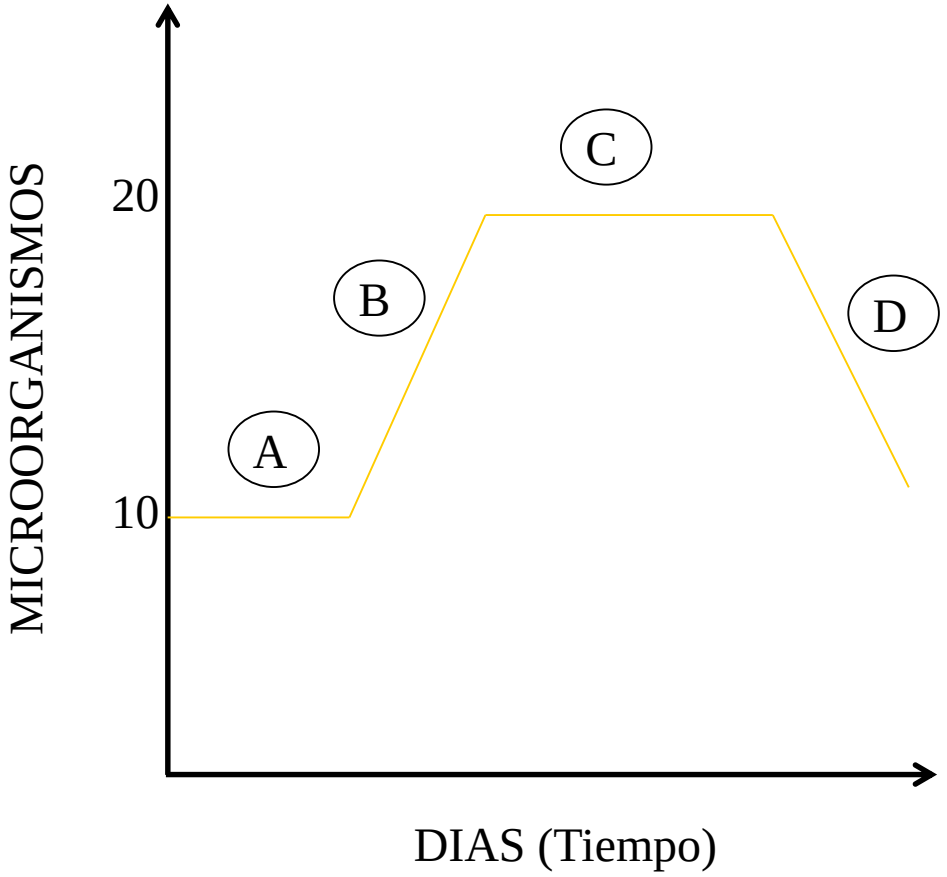
ASPECTOS BASICOS DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS

Los microorganismos que hacen no aptos los alimentos para el consumo humano pueden desarrollarse con las siguientes condiciones:

- TEMPERATURA
- TIEMPO
- NUTRIENTES
- HUMEDAD



CURVA DE CRECIMIENTO MICROBIANO



A: Adaptación

B: desarrollo acelerado

C: Estacionaria

D: Muerte

CLASIFICACIÓN DE LOS MICROORGANISMOS DE ACUERDO A LA TEMPERATURA DE DESARROLLO

TIPO DE MICROORGANISMO	TEMPERATURA
PSICROFILOS	5-20 ºC
MESOFILOS	20-37ºC
TERMOFILOS	40-90ºC



ASPECTOS BASICOS DE CONTAMINACION DE ALIMENTOS

ETAS

Se producen por el consumo de alimentos contaminados por parásitos o microorganismos dañinos.

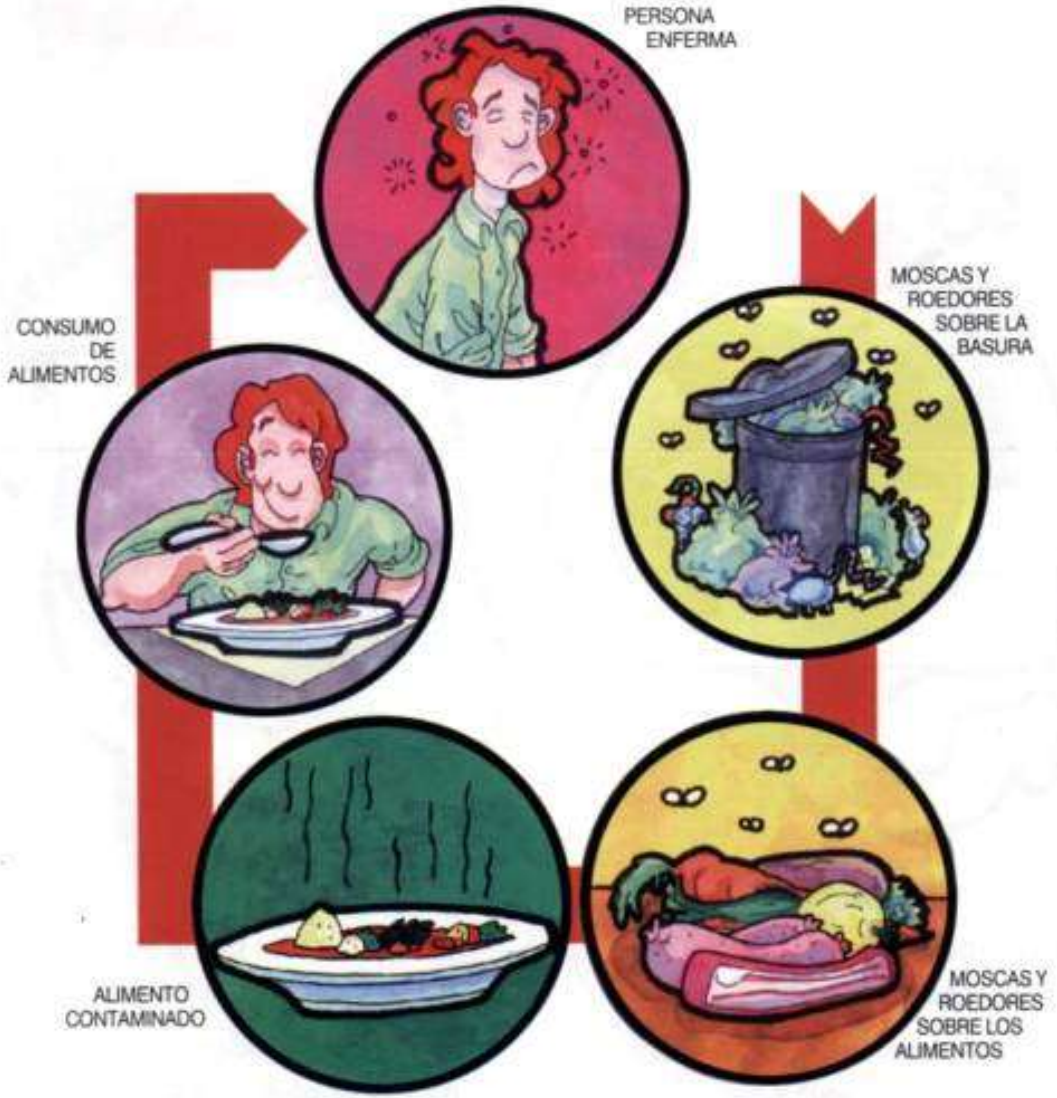
Los Síntomas que producen las ETAS son:

- Dolor de cabeza
- Dolor de estomago
- Dolores musculares
- Diarrea
- Vomito
- Deshidratación
- Muerte en algunos casos.





CICLO DE CONTAMINACION ALIMENTARIA



FUENTES DE CONTAMINACION MICROBIANA

- Materias primas crudas
- Instalaciones físicas sucias
- Agua no potable
- Circulación de aire
- Insectos y roedores







FUENTES DE CONTAMINACION MICROBIANA

- El manipulador de alimentos es una de las mayores fuentes de contaminación, puesto que tienen microorganismos en lugares como:
  - Piel
  - Manos y uñas
  - Boca
  - Oídos
  - Pies
  - Ropa



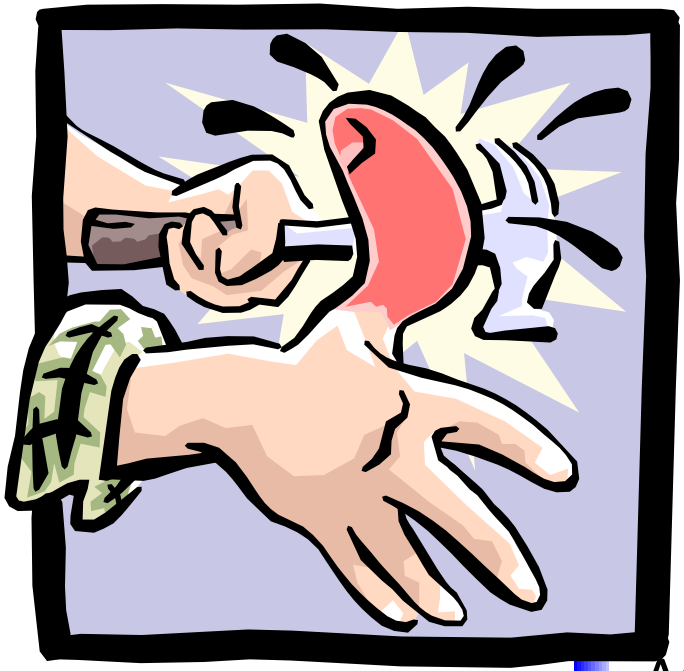


ES NORMAL QUE NOS ENFERMEMOS...

- GRIPA
- DIARREA
- AMIGDALITIS
- DENGUE



ES NORMAL QUE NOS CORTEMOS LAS MANOS...



- CUCHILLOS
- VIDRIOS
- CAIDAS
- ACCIDENTES



Lo que no es normal es MANIPULAR ALIMENTOS en estas condiciones...

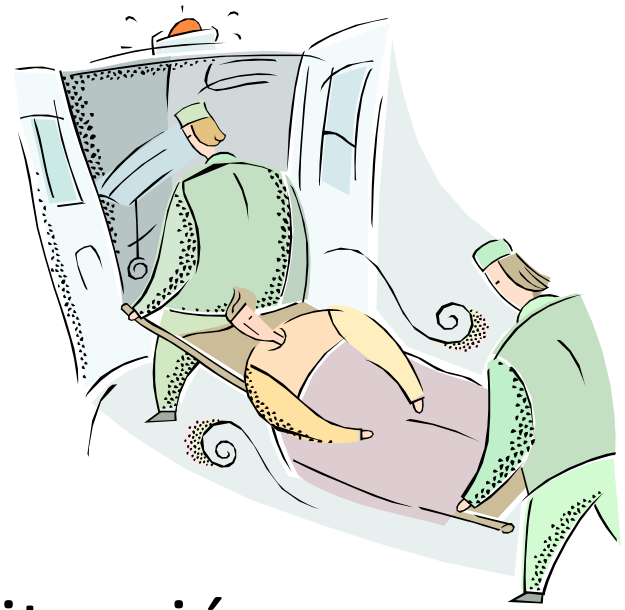
PORQUE NO DEBEMOS HACERLO?...

- DISMINUYE NOTABLEMENTE NUESTRO RENDIMIENTO.



CONDICIONES DEL TRABAJO…

- Humedad Constante
- Bajas Temperaturas



Que pueden agravar nuestra situación

Recordemos que el producto que elaboramos puede ser consumido por NUESTROS SERES QUERIDOS





POR ESTAS RAZONES CUANDO ESTEMOS ENFERMOS O CON HERIDAS ES MEJOR…

- AVISAR!!!! A nuestro jefe



De esta manera se tomaran las precauciones necesarias, con nosotros y el producto.



PARAMETROS DE EVALUACION CONFORME AL DECRETO 3075/97

- **ALIMENTO:** Todo producto, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

- **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.



- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

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

- **RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS:**

Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.



- **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 sanitaria 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.



PARAMETROS DE EVALUACION CONFORME AL DECRETO 3075/97

- **LOCALIZACIÓN, ACCESOS Y CONSTRUCCIÓN.**

- **ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**.
  - Pisos
  - Paredes (uniones)
  - Techos
  - Acceso de animales
  - Almacenamiento de sustancias Peligrosas.



- **EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**.

-Equipos y utensilios

-Superficies de contacto con los alimentos

-Lavado de utensilios.

-Desinfección de los utensilios y equipos.



➢OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS

-Recibo de insumos

-Lavado y desinfección de materias primas

-Almacenamiento de alimentos perecederos.

-Exhibición de productos para la venta

-Utensilios para el servido de los alimentos.



➢ ABASTECIMIENTO DE AGUA

-Suministro de agua potable

-Tanques de reserva de agua potable

➢ INSTALACIONES SANITARIAS

-Ubicación de servicios sanitarios

-Limpieza y dotación de servicios sanitarios

-Separación de servicios sanitarios



➢ PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

-Estado de salud

-Educación y capacitación

-Prácticas higiénicas del personal

➢ PLAN DE SANEAMIENTO

-Programa de limpieza y desinfección

-Programa de desechos sólidos

-Programa de control de plagas



➢ ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

-Responsabilidad de la dirección

-Almacenamiento de elementos de aseo

➢ DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

-Conducciones de residuos líquidos

-Rejillas seguras contra el ingreso de roedores

- **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

-Frecuencia de remoción de residuos sólidos.

-Recipientes locales para la recolección de residuos sólidos.

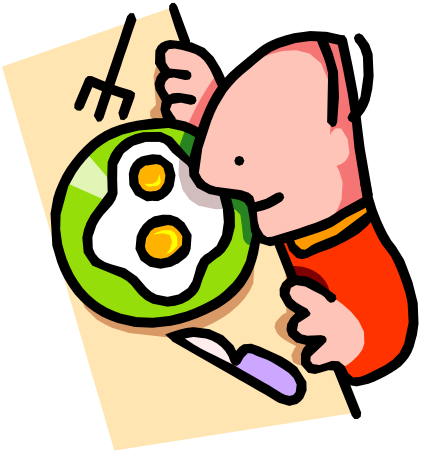
-Eliminación de productos utilizados para el lavado y desinfección.

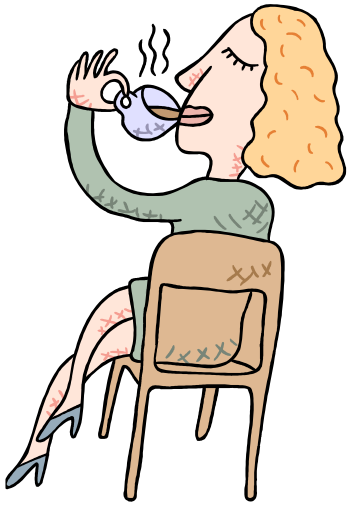


Cosas Que NO Se Deben Hacer

En el lugar de trabajo no se deben hacer otras actividades que no corresponden a él, como:

- Comer
- Beber
- Fumar
- Escupir
- Toser

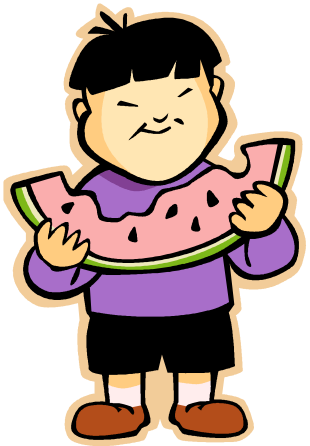






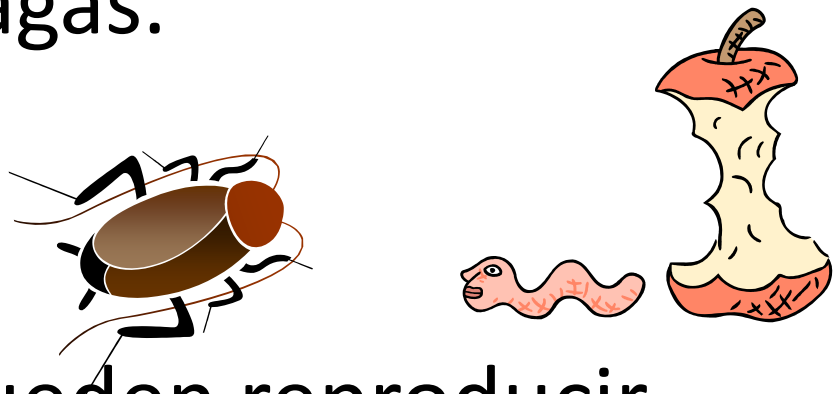
Al comer expulsamos trozos muy pequeños de comida que no vemos y pueden caer al alimento contaminándolo.





Siempre que comemos quedan residuos en la mesa, el piso, etc., que atraen plagas.





O donde se pueden reproducir microorganismos.

FUMAR…

- Afecta considerablemente la salud y es adictivo.
- Impregna su desagradable olor a todo cuanto toca. Incluyendo nuestras manos.



- Cuando se manipulan alimentos después de haber fumado...
  El alimento sabe y huele a cigarrillo.



- Es muy desagradable
- Se considera como una falta de educación
- La saliva contiene millones de microorganismos que pueden transportarse por el ambiente y contaminar el alimento.

- Aunque a veces es inevitable debemos alejarnos de cualquier alimento que estemos manipulando al hacerlo.



- En la garganta habitan millones de gérmenes que al toser o estornudar expulsamos a gran velocidad.

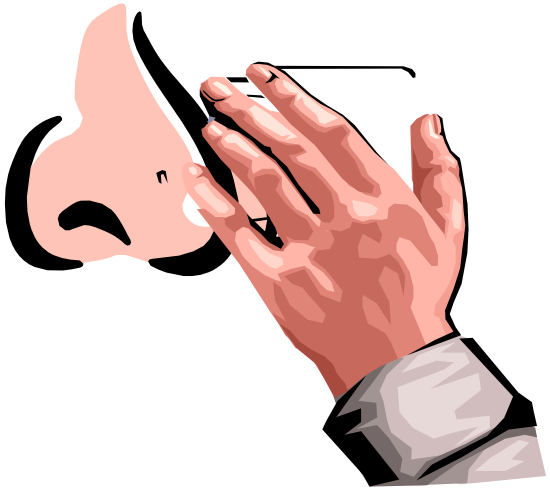


- Al hacer contacto con el alimento, podemos contaminarlo con una enfermedad transmitida por la saliva.

EVITAR…

- Tocarse la boca, la nariz, el cabello o rascarse, sin luego lavarnos las manos.





- Tocar materias primas sucias o basuras sin luego lavarnos las manos.

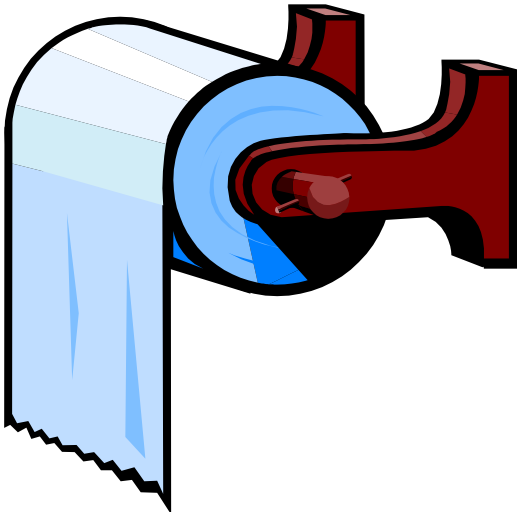




Como es lógico, durante la jornada laboral se necesitan hacer cosas diferentes a nuestro trabajo...

Usar el baño...

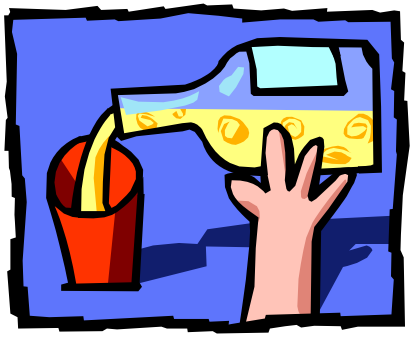




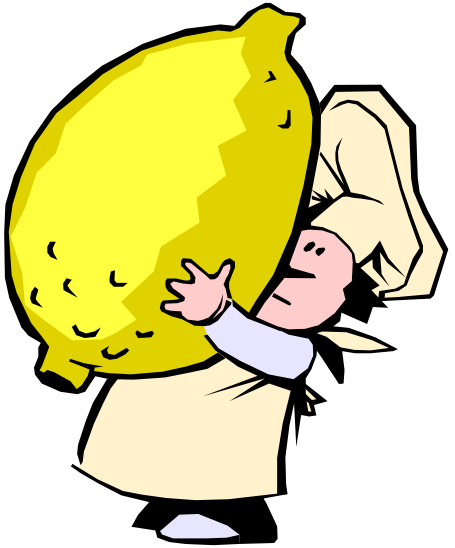
Comer o Beber algo fuera de la zona de trabajo...



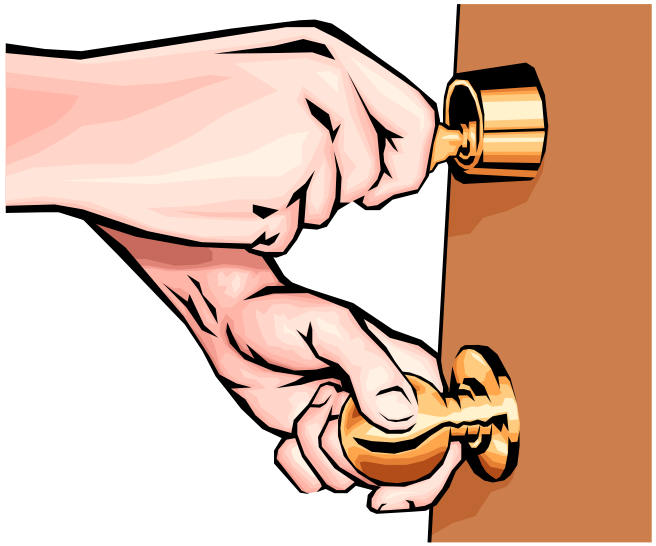






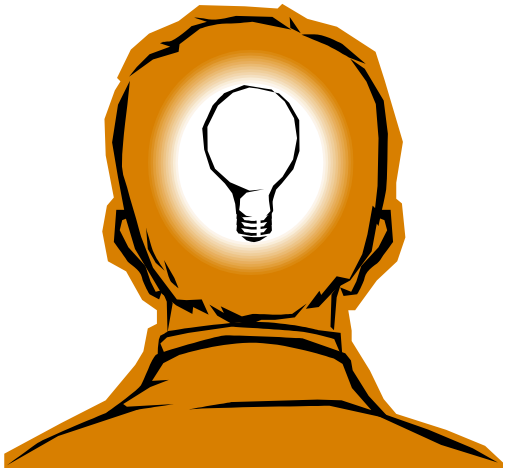


Hacer una llamada o coger cualquier cosa que este fuera de nuestra área de trabajo





Esta debe ser una actividad automática es decir cada vez que toquemos cualquier cosa ajena a la producción o al producto que preparamos, se debe repetir el procedimiento y convertirlo así en un HABITO.



PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Limpieza e higiene personal.



- Vestimenta de trabajo que cumpla con los requisitos.



- Lavado y desinfección de las manos.



- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.



Para los manipuladores de alimentos esta TOTALMENTE PROHIBIDO el uso de accesorios...









La ley dice:

"No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios, mientras el personal realice sus labores"



Además de ser incómodos e inútiles pueden ocasionar **ACCIDENTES** o generar **CONTAMINACION**

PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.



- Los visitantes deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias adecuadas.



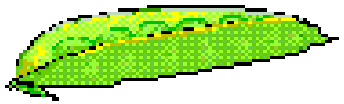


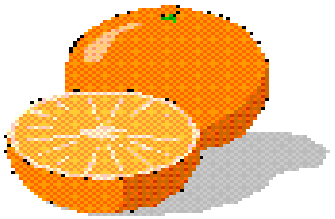
ALMACENAMIENTO

Los materiales y productos de limpieza deberían guardarse lejos de los alimentos

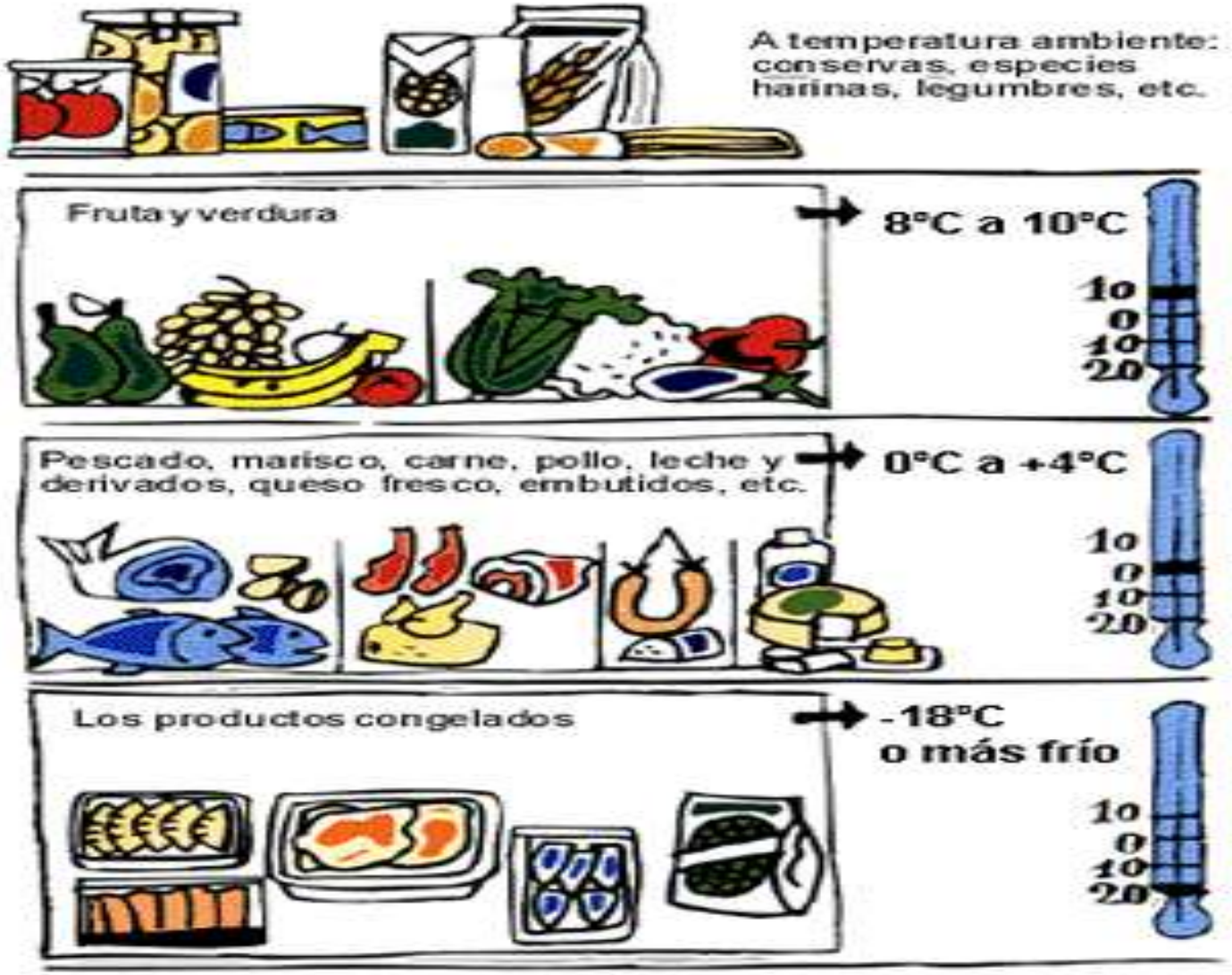
Clasificación áreas de almacenamiento:

- Almacenamiento de alimentos secos
- Almacenamiento de frutas y verduras
- Almacenamiento en congelación
- Almacenamiento en refrigeración



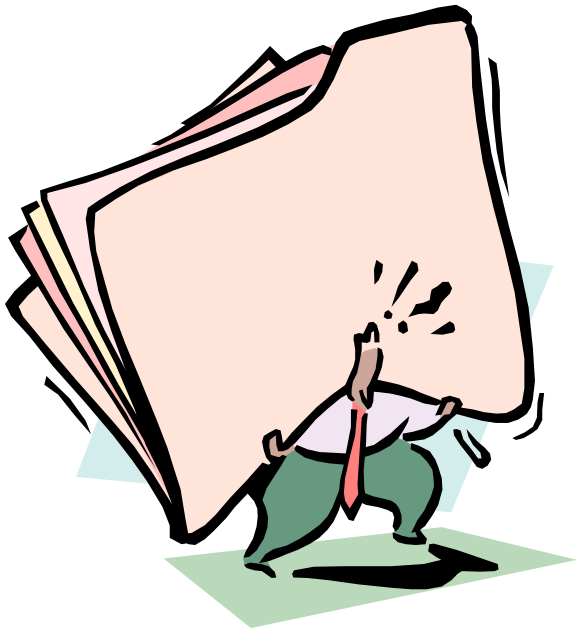


TEMPERATURAS ADECUADAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



COSTOS DE UNA PRACTICA HIGIENICA DEFICIENTE

- ✓ El cierre del negocio.
- ✓Pérdida del empleo
- ✓Cuantiosas multas y costos legales.
- ✓Pérdida de la reputación
- ✓Pago de indemnizaciones
- ✓Aparición de brotes de intoxicación alimentaría
- ✓Contaminación de alimentos
- ✓Quejas de los consumidores



BENEFICIOS DE UNA BUENA PRACTICA HIGIENICA

- ✓Una buena reputación de la empresa.
- ✓Una mejora en los rendimientos, mayores beneficios y salarios.
- ✓Una mejor motivación del personal.
- ✓Satisfacción del cliente.
- ✓Cumplimiento de normas
- ✓La satisfacción personal y laboral.





Video BPM