¿Que son las bPm?

Las buenas practicas de manofactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se caraterizan en la higiene y la forma de manipulación.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el procesosde desarrollos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- Son indispensables para la aplicación del sistema HACCP (Analicis de peligros y puntos criticos de control),

Estas son algunas de las utilidades que tienen las bPm, en estas tambien se puede recalcar que se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, y ya para concluir lo ya mencionado las bPm son un conjunto de principios basicos con el objetivo de garantizar que los productos que se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.