# Inocuidad Alimentaria

Buenas prácticas aplicadas a la Industria Procesadora de Leche





SERVICIOS MAYA QUICHE S. de R.L de C.V

VENTAS, DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS







# QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA?



### **BPM**



Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

Establecen una guía para la elaboración de alimentos seguros para el consumo, garantizando alimentos inocuos y de calidad.







Contaminación de alimentos: Presencia de cualquier materia anormal en el alimento que comprometa su calidad para el consumo humano.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se consumen de acuerdo con el uso a que se destinan.

Contaminación cruzada: la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está



### Alcance



- Productores primarios
- Establecimientos industriales de procesamiento de alimentos y bebidas
- Envasadoras
- Establecimientos donde se manipulen alimentos, ej: cafeterías y restaurantes
- Importadora de productos de productos alimenticios
- Transportistas, almacenadoras de alimentos
- Toda la cadena alimentaria















# Tipos de Contaminación

BIOLÓGICOS	QUÍMICOS	FÍSICOS
Virus	Proceso Natural	Madera
Parásitos	Adición Intencional	Metal
Bacaterias patogénicas	Adición Involuntaria	Rocas /vidrio
Protozoarios	Alergénos/Radiológicos	Plástico



# Qué incluyen las BPM



- 1. Alrededores y ubicación de la planta.
- 2. Instalaciones Físicas de Área de Proceso y Almacenamiento.
- 3. Instalaciones Sanitarias
- Manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos
- 5. Limpieza y desinfección
- 6. Control de Plagas
- 7. Condiciones de los equipos y utensilios
- 8. Personal
- 9. Control en el proceso y en la producción
- 10. Vigilancia y verificación





## 1. Alrededores y ubicación de la planta

Alrededores en buenas condiciones

- ○Vías de acceso en buen estado
- Evitar agua estancada
- Sin acumulación de basura
- Evitar refugio de plagas

Ubicación adecuada

- Lejos de actividades industriales
- Zona no expuesta a contaminación





### 2. Instalaciones Físicas de Área de Proceso y Almacenamiento

- Diseño que facilite su mantenimiento
- Protegida de ambiente exterior
- Distribución de los ambientes de la planta
- Que permita la inspección y facilite su higiene
- Material de construcción que no contamine el alimento
- Pisos de fácil mantenimiento
- Paredes de material impermeable
- Techos que reduzcan la acumulación de suciedad
- Ventanas y puertas fáciles de limpiar que impida el paso de agua y plagas
- Buena iluminación natural o artificial
- Adecuada ventilación, flujo de aire continuo



#### 3. Instalaciones Sanitarias



 Abastecimiento de suficiente agua, independiente agua potable de no potable.

Tuberías independientes sin retroflujo.







### 4. Manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos

- Drenajes, con sistema de desague y eliminación de desechos.
- Instalaciones sanitarias necesarias, accesibles, adecuados, ventilados e iluminados, en buen estado.
- Instalaciones para lavado de manos
- Programa para el manejo adecuado de desechos sólidos.







# 5. Limpieza y desinfección

- Limpieza: es el proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies u objetos, utilizando jabón (o detergente) y agua.
- Desinfección: elimina de forma específica las bacterias y virus de superficies u objetos mediante el uso de productos químicos.





## 5. Limpieza y desinfección

- Programa:
- Distribución de limpieza por áreas
- Responsible de tareas específicas
- Método y frecuencia de limpieza
- Medidas de vigilancia
- Ruta de recolección y transporte de desechos.





## 6. Control de Plagas

#### Programa que incluya:

- 1. Identificación de plagas
- 2. Mapeo de estaciones
- 3. Productos o métodos y procedimientos utilizados
- 4. Hojas de seguridad (cuando aplique)









## 7. Condiciones de los equipos y utensilios

- De fácil limpieza y desinfección
- Desmontables
- Únicos para su área
- Programa de inspección, mantenimiento y limpieza.





### 8. Personal

#### CAPACITACIÓN



















#### Obligaciones del personal:

- Prácticas higiénicas:
- Quitarse las joyas y accesorios personales
- Guardar en espació específico objetos personales
- Usar el comedor
- No guardar comida en lockers
- Usar uniforme completo o ropa protectora

#### Lávese las Manos Después de:











Los Gráficos son cortesia del Departemento Ambiental y de Salud de Kansas





- No utilizar maquillaje, uñas o pestañas postizas
- Constante lavado de manos
- Conducta requerida
- Reportar enfermedades
- Evitar fumar, escupir, comer en el interior de la planta, estornudar o toser dentro de la planta
- Bigote, barba recortadaUso de Mascarilla













#### Obligaciones de la empresa

- Control de salud:
- Tarjeta de salud de todos los empleados
- Exámenes médicos por parte de la empresa
- Exámenes de laboratorio
- Acceso a servicios de salud
- Control de enfermedades
- Registro de enfermedades
- Capacitar al personal
- Proporcionar ropa protectora
- Supervisar hábitos de higiene
- Llevar registro





#### 9. Control en el proceso y en la producción

- Materias primas
  Manipularse de acuerdo a lo establecido
  No aceptar materias primas con indicio de contaminación
  Registro de recepción
- Operación de manufactura
  Controles y medidas para reducir el crecimiento microorganismos
  Evitar contaminación cruzada
- Envasado
- Documentación y registro







## 9. Control en el proceso y en la produccion

- Almacenamiento y distribución
- Inspección periódica
- Uso de tarimas adecuadas
- Inventarios
- Vehículos adecuados para el transporte







# 10. Vigilancia y verificación

- Verificación a cargo de la autoridad competente del Estado.
- Licencia sanitaria
- Permisos vigentes

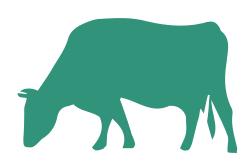




# Desventaja



- Reclamos de clientes
- Pérdidas por desechos de productos
- Costos
- Multas
- Pérdida de prestigio
- Cierre del establecimiento
- Intoxicación alimentaria





### Conclusiones



#### BENEFICIOS DE LAS BPM

- •Minimizan los riesgos de contaminación física, química y microbiológica.
- •Previenen las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- •Reducen reclamos, devoluciones, reprocesos y rechazos.
- Mejoran la productividad.
- •Permiten cumplir requerimientos legales, nacionales e internacionales.
- •Aumentan la competitividad de la empresa.
- Mejoran la comunicación interna de la propia organización.
- •Propician la trazabilidad de los procesos.
- •Optimizan los recursos de la organización.







- CODEX ALIMENTARIUS
- REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO RTCA 67.01.33:06 (Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales







# Por su atención...Gracias!





### Cecilia Girón Gómez gironcecilia01@gmail.com





SERVICIOS MAYA QUICHE S. de R.L de C.V VENTAS, DISTRIBUCIONES Y SERVICIOS

