



Otecinnovachile Spa.

CURSO:

**“BUENAS PRÁCTICAS DE
MANUFACTURA - BPM
EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA”**



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - BPM

¿Qué son **BPM's**?



Son un conjunto de **PRINCIPIOS BÁSICOS** con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.

“Fueron desarrolladas por el Codex Alimentarius con el objetivo de proteger al cliente. Incluye varias condiciones y procedimientos operativos básicos que cualquier empresa alimentaria debe cumplir.”



BPM

Implantar las Buenas Prácticas de Manufactura garantiza la tranquilidad de que se está cumpliendo con los requisitos legales de Inocuidad Alimentaria, además de garantizar la inocuidad del producto.

La aplicación de las BPM representa una clara ventaja tanto para el consumidor final como para la propia industria que, al lograr estandarizar todo su proceso productivo, se ahorra tiempo y recursos ofreciendo la misma calidad de su producto a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Las empresas alimentarias que intervienen en cada etapa de la cadena son responsables de adoptar todas las medidas a su alcance para que los productos alimenticios cumplan con estas normas de higiene.



Programa de Prerrequisitos

- Son un componente esencial de las operaciones de un establecimiento.
- Son prácticas obligatorias requeridas antes de implementar un HACCP.



Objetivo

Evitar que los *peligros potenciales* de *bajo riesgo* se transformen en *alto riesgo* como para poder afectar en forma adversa la seguridad del alimento.



Las BPM son un Requisito Legal



El Ministerio de Salud, mediante el Reglamento Sanitario de los Alimentos, establece las condiciones sanitarias a que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano.

- Reglamento Sanitario de los Alimentos **Decreto Supremo 977.**

Fecha Publicación :13-05-1997

Fecha Promulgación :06-08-1996





¿Quién Fiscaliza el cumplimiento de las BPM?



La Secretaría Regional Ministerial (SEREMI) de salud puede fiscalizar el cumplimiento de la legislación.

¿Qué pasa si no cumpla la LEY?





Nuestros procedimientos nos dicen
como Hacer las actividades

SOP / POE

- Standard Operating Procedure
- Procedimiento Operacional Estándar



SSOP / POES

- Sanitation Standard Operating Procedure
- Procedimiento Operacional Estándar de Saneamiento



GMP/BPM



Aspectos Básicos para las BPM

Contempla 10 elementos:

- *Ubicación de las Instalaciones*
- *Estructura Física e Instalaciones*
- *Distribución de ambientes y ubicación de equipos*
- *Abastecimiento de agua, disposición de aguas servidas y recolección de residuos sólidos*



Aspectos Básicos

- ***Aspectos operativos***
- ***Higiene del personal, limpieza y desinfección de las instalaciones***
- ***Materias primas, aditivos alimentarios y envases***
- ***Fraccionamiento y envasado***
- ***Almacenamiento***
- ***Transporte***



- Las BPM's presenta los siguientes **ELEMENTOS CLAVE**, según una secuencia lógica:

1 **UBICACIÓN de las INSTALACIONES**

Al decidir la ubicación de los establecimientos alimentarios, es necesario tener presentes las **posibles fuentes de contaminación**, así como la eficacia de medidas razonables que tengas que adoptarse **para proteger los alimentos**.

Los establecimientos no deberán ubicarse en un lugar donde, tras considerar tales medidas protectoras, sea evidente que sigan existiendo una **amenaza para la inocuidad de los alimentos**.

Es necesario prestar atención a unas **buenas condiciones de higiene en la construcción**, el emplazamiento apropiado y la existencia de instalaciones adecuadas que permitan hacer frente a los peligros con eficacia.

Ubicación y Alrededores

Ubicación

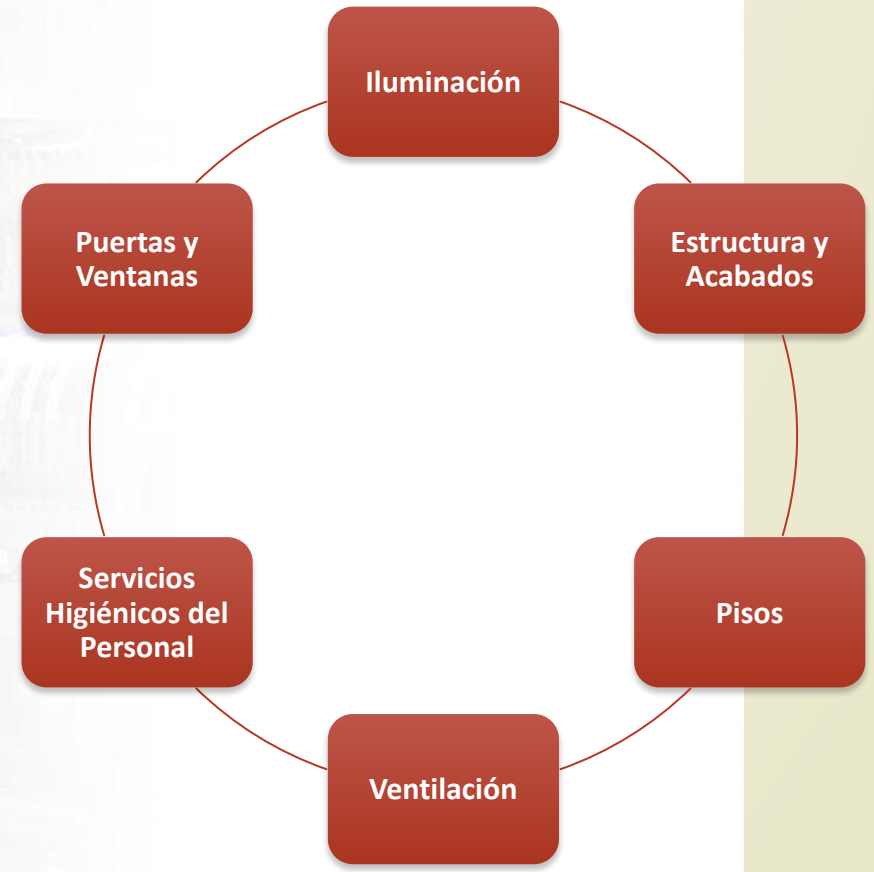
Exclusividad

Vías de acceso

Perímetro



Estructura Física e Instalaciones



Distribución de Ambientes y Ubicación de Equipos

Distribución de los Ambientes

Equipos y Utensilios

Diseño Higiénico del Equipo, Herramientas y Utensilios

Equipo de Control



LIMPIEZA de las INSTALACIONES y EQUIPOS

Los programas de limpieza y desinfección deberán asegurar que **todas las partes de las instalaciones y los equipos estén debidamente limpias y desinfectadas**, además de incluir la limpieza del propio equipo de limpieza.

Deberán **vigilarse** de manera constante y eficaz y, cuando sea necesario, documentarse la idoneidad y **eficacia de la limpieza** y los programas correspondientes.





Higiene del Personal, Limpieza y Desinfección

- Estado de Salud del Personal
- Aseo y Presentación del Personal
- Hábitos del Personal
- Personal de Limpieza
- Educación y Capacitación
- Vestuario del Personal

- Facilidades para el Lavado y Desinfección de Manos
- Limpieza y Desinfección de las Instalaciones
- Control de Plagas y Acceso de Animales
- Visitantes



HIGIENE del PERSONAL

La organización debe asegurarse de que el personal **comprende y cumple estrictamente** con los estándares en **materia de higiene** y verificar que se llevan a cabo.

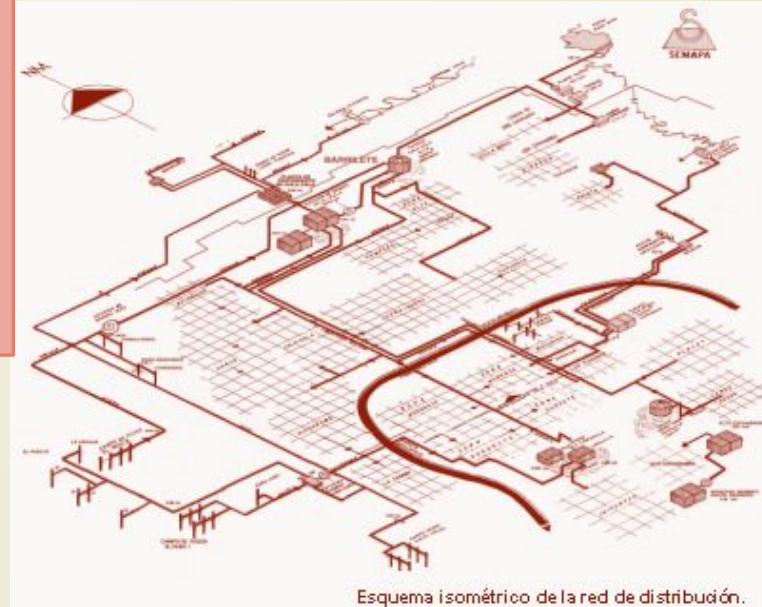
La higiene de los manipuladores de alimentos es un requisito imprescindible para la seguridad alimentaria. Esta higiene se basa tanto en prácticas de higiene personal como en la **manipulación higiénica del producto alimenticio**.

Para alcanzar los niveles adecuados de higiene de los manipuladores, se les debe facilitar la vestimenta necesaria y los productos y complementos para el lavado y descontaminación de las manos, así como disponer de los equipos para la limpieza y desinfección que la industria necesite.



Abastecimiento de Agua, Disposición de Agua y Residuos

- Abastecimiento de Agua
- Reutilización de Aguas Servidas Industriales
- Evacuación de Efluentes
- Recolección y Eliminación de Residuos Sólidos



Esquema isométrico de la red de distribución.



SERVICIOS

El agua en una planta de alimentos es un componente fundamental para mantener un ambiente sanitario. Es utilizada generalmente para:

- Procesos de limpieza de superficies.
- Aseo personal.
- Como ingrediente del producto
- Fabricación de hielo.
- Procesos de enfriamiento.
- Producción de vapor.
- Lavar y desinfectar
- Entre otros

Hay que garantizar que el agua que se utiliza para la fabricación/elaboración de los productos que se desarrollan en la industria alimentaria es **apta para consumo humano y está dentro de los límites legales establecidos en el país.**

Además, los **sistemas de desagüe** deben ser óptimos para evitar una posible fuente de contaminación.



CONTROL de PLAGAS

Las organizaciones deben tener un **sistema de control de plagas** que tenga en cuenta tanto el interior como el exterior de las instalaciones.

La organización debe **examinar periódicamente** las instalaciones y las medidas adoptadas para comprobar que funcionan correctamente y, de esta manera, evitar la contaminación en el producto.

FIN DE JORNADA 3
Otecinnovachile Spa.

