



INSPECTORATE

# BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS BPM



MALABOSA.COM > NOTICIAS > SOCIEDAD > Siete muertos en Bososo por una intoxicación alimentaria

OJO CON MARISCOS

Precauciones para evitar intoxicaciones en estas fechas

Tomando en cuenta que Semana Santa es la fecha en que los chilenos consumen más pescados y mariscos, la ingeniero en alimentos de la U. Andrés Bello, Makarena Ruiz, llama a tomar los resguardos en cuanto a la cocción de estos alimentos y de la higiene con el fin de evitar intoxicaciones en estas festividades.



CLUB DEPORTIVO MEDITERRÁNEO

26 personas sufren una intoxicación alimentaria en un casal de verano

La Agencia de Salud Pública investiga el origen del envenenamiento, que pudo ser causado por una deficiente conservación de algún alimento

Martes, 12 de julio del 2011 - 19:20h.

EUROPA PRESS / Barcelona

Comentarios (0) Votos: +0 -1 Tweet 5 Me gusta 5

Un total de 26 personas, 19 niños de entre seis y nueve años, siete monitores y dos adultos, han

EL PAÍS.com | Sociedad

AVANCE

Consulta en PDF la portada de EL PAÍS, edición nacional, del viernes 16 de septiembre

ELPAIS.com > Sociedad

53 niños españoles sufren una intoxicación alimentaria en Portugal

Los pequeños, de Toledo, Salamanca y Badajoz, no están graves, según las autoridades

EL PAÍS - Madrid - 28/07/2011

Vota ☆☆☆☆☆ Resultado ★★★★★ 14 votos

Twitter 44

Recomendar 28

Un total de 53 niños españoles que estaban en un campamento de scouts en la playa portuguesa de Pailherão, cerca de Coimbra, han tenido que ser ingresados con síntomas que se corresponden con una intoxicación alimentaria, según informa la prensa local.



sábado 27 de diciembre de 2008

FAMILIA Y SALUD

La Estrella 25

Afectados fueron atendidos en el Van Buren y en la Clínica Valparaíso

Masiva intoxicación por consumo de mayonesa en restaurante porteño

Seremi de Salud dispuso un sumario sanitario y prohibió al local el expendio del producto



SALMONELLA Salmonella es el nombre de una familia de bacterias intestinales, con más de 2.000 tipo de especies.

Advertisement for 'SUPERMERCADOS' with a 50% discount and a news snippet: 'Hospitalizan a 27 niños en China por intoxicación alimentaria'.

# Impacto de las ETAs: Implicaciones Socioeconómicas:

## A LOS INDIVIDUOS:

- Costos médicos.
- Pérdidas de ingresos.
- Costos de rehabilitación.
- Costos legales.
- Costos por descansos medicos.

## A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS:

- Devolucion de productos.
- Cierre de plantas.
- Pérdida de mercados.
- Costos de Seguros.
- Costos legales.

## AL ESTADO:

- Costos por Investigación de brotes.
- Pérdida de productividad en zonas endémicas.
- Reducción de exportaciones.
- Desempleo.
- Costos de seguridad social

## QUE SON LAS BPM?

- Conjunto de procedimientos de higiene y manipulación, que incluyen costumbres, hábitos y actitudes, necesarios para una producción higiénica y obtener alimentos inocuos y saludables.
- Procedimientos que forman parte de un sistema de calidad alimentaria y se aplican a lo largo de toda la cadena de elaboración de alimentos (recepción de materias primas, almacenamiento, fraccionamiento y elaboración, envasado, transporte y distribución).
- Es un prerrequisito para la implantación del Sistema HACCP





**INSPECTORATE**

A Bureau Veritas Group Company

## **BENEFICIOS DE IMPLEMENTAR LAS BPM**

- 1. Producción adecuada de alimentos.**
- 2. Procedimientos óptimos para la producción.**
- 3. Reducción de reclamos, devoluciones, reprocesos y rechazos.**
- 4. Aumento de la competitividad y de la productividad de la empresa.**
- 5. Disminución en los costos y ahorro de recursos.**
- 6. Proporciona evidencia de una manipulación segura y eficiente de los alimentos.**
- 7. Posicionamiento de la empresa de acuerdo a estándares obligatorios.**
- 8. Indispensable para comercializar internacionalmente.**
- 9. Crece la conciencia del trabajo con Calidad entre los empleados, así como su nivel de capacitación.**



**INSPECTORATE**

A Bureau Veritas Group Company

## Quienes deben implementar?

- Todas las Empresas grandes, medianas, pequeñas y personas involucrados en la Fabricación y comercialización de alimentos de consumo humano, en sus diversas etapas.



[www.inspectorate.com](http://www.inspectorate.com)

## **NORMATIVA NACIONAL PARA BPM**

- **DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.**
- **DECRETO SUPREMO N° 040-2001-PE: NORMA SANITARIA PARA LAS ACTIVIDADES PESQUERAS Y ACUÍCOLAS.**
- **NTP-ISO 22000-2006: SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria.**
- **RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 449-2006/MINSA: NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS..**



## NORMATIVA INTERNACIONAL

- **RESOLUCIÓN 80/96:** Reglamento Técnico Mercosur Sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Elaboración para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.
- **DIRECTIVA 94/43/CEE:** Relativa a la Higiene de los Productos Alimenticios.
- **CODEX C. A. A./RCP-1 (1969), Rev. 4 (2003):** Código Internacional Recomendado de prácticas- Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- **FDA:** Las Regulaciones Actuales para Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos pueden encontrarse en el Título 21 del Código de Regulaciones Federales (CFR), Parte 110.



# ESTABLECIMIENTOS

## Estructura

- El establecimiento no debe estar ubicado en zonas que se inundan, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases.
- Las vías de acceso, tránsito interno y áreas de desplazamiento deben ser pavimentadas( circulación de camiones, transportes internos y contenedores)
- Las estructuras deben ser sólidas , impermeables y sanitariamente adecuadas.
- Las aberturas (puertas, ventanas) deben impedir la entrada de animales domésticos, insectos, roedores, moscas y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor.





**INSPECTORATE**

A Bureau Veritas Group Company

## ... Estructura

En las salas de fabricación o producción:

- Las uniones de las paredes con el piso deberán ser a media caña.
- Los pisos tendrán un declive hacia canaletas o sumideros para facilitar el lavado y el escurrimiento de líquidos.
- Las superficies de las paredes serán lisas y recubiertas con pintura lavable, opcionalmente de colores claros.
- Los techos deben ser de fácil limpieza que impidan la acumulación de suciedad y reduzca al mínimo la condensación de agua.
- Deben estar provistos de algún dispositivo para evitar la caída de condensados a la línea de elaboración.



[www.inspectorate.com](http://www.inspectorate.com)



**INSPECTORATE**

A Bureau Veritas Group Company

## ... Estructura

- Iluminación natural adecuada que puede ser complementada con iluminación artificial provista de protección para evitar la contaminación por rompimiento.
- Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. La corriente de aire no debe desplazarse de una zona sucia a una limpia.
- Se dará ventilación forzada con filtros que garanticen la pureza del aire. Las aberturas de ventilación deben estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo, instaladas de manera que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.
- Las instalaciones eléctricas deben estar bien resguardadas evitando la presencia de cables sueltos.
- Los drenajes estén libres de suciedad y que no constituyan un foco de entrada de insectos



# Distribución de ambientes y ubicación de equipos

- Distribución de ambientes que evite la contaminación cruzada de los productos por efecto de la circulación de equipos rodantes o del personal y por la proximidad de los servicios higiénicos a las salas de fabricación.
- Deben existir tabiques o separaciones para impedir la contaminación cruzada. El espacio debe ser amplio y tener un diseño que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección.





**INSPECTORATE**

A Bureau Veritas Group Company

- Los equipos y los utensilios para la manipulación de alimentos deben ser de un material no tóxico, olores ni sabores. Las superficies de trabajo deben ser lisas, sin hoyos, ni grietas, resistentes a corrosión y diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección.
- Los ambientes y equipos de refrigeración deberán estar dotados de dispositivos para la medición y registros de temperatura en buen estado y visibles.





**INSPECTORATE**

A Bureau Veritas Group Company

## Higiene de las instalaciones

- Implementar un plan de limpieza especificando el área de proceso, los productos a usar, la frecuencia, responsable y como se supervisará.
- Se deben mantener limpias las vías de acceso (zonas de ingreso, recepción de materias primas , pasadizos para evitar el ingreso de suciedad al establecimiento.
- Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminación.
- Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los **POES** (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento) que describen (qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar), así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.



[www.inspectorate.com](http://www.inspectorate.com)

## Higiene de las instalaciones

- Se debe tener un lugar adecuado donde se guarden los insumos de limpieza y desinfección para evitar la contaminación cruzada.
- Las sustancias tóxicas (plaguicidas, solventes, u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud) deben estar rotuladas y almacenadas en áreas exclusivas y manipuladas sólo por personas autorizadas.
- Se deben limpiar los utensilios y las instalaciones cada vez que sea necesario y al terminar la jornada de trabajo. Es importante enjuagar con agua potable al finalizar las tareas de limpieza para no dejar restos de detergentes u otros agentes que puedan contaminar al alimento.



# Abastecimiento de agua y disposición de aguas servidas ...

- El agua utilizada debe ser potable, ser provista a presión adecuada y a la temperatura necesaria, captada directamente de la red pública o de pozo.
- En la fabricación de alimentos y bebidas sólo se utilizará agua que cumpla con los requisitos físico-químicos y bacteriológicos para aguas de consumo humano.
- Las fábricas se abastecerán de agua, tanto para el hielo como el vapor que tengan contacto con el alimento no deben presentar contaminantes.



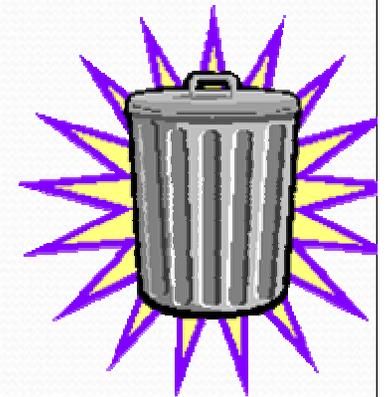
## .... Abastecimiento de agua y disposición de aguas servidas

- Se debe evitar el contacto de agua potable con agua no potable usada para extinguir incendios
- Tiene que existir un desagüe adecuado Con trampas, secciones y registros accesibles a la limpieza, coladeras y sello de agua; para impedir la entrada de plagas.
- Se debe evitar la contaminación del abastecimiento de agua por efluentes.



## Recolección y disposición de residuos sólidos

- Los residuos sólidos deben estar contenidos en recipientes de plástico adecuadamente cubiertos o tapados, los recipientes deben estar rotulados y con una ubicación específica.
- El sistema de evacuación de residuos debe evitar la larga permanencia de los mismos en el establecimiento.
- Se debe evitar la acumulación de desechos. Retirarlos en forma periódica.
- Se debe evitar que los desechos tanto líquidos como sólidos entren en contacto con alimentos para evitar la contaminación cruzada.





**INSPECTORATE**

A Bureau Veritas Group Company

## Recolección y disposición de residuos sólidos

- Se debe disponer de algún lugar determinado dentro del establecimiento para almacenar la materia prima en mal estado, los desechos y los productos que presenten alguna no conformidad. Este lugar debe estar aislado y correctamente señalizado.
- Se debe evitar el acceso de plagas al lugar de almacenamiento de desechos.
- Se debe contar con un programa eficaz de control de plagas. Los plaguicidas y productos usados para eliminarlas no deben entrar en contacto con los alimentos.



# Higiene del Personal

- Todas las personas que manipulen alimentos deben recibir capacitación adecuada y continua sobre "Hábitos y manipulación higiénica."
- Debe controlarse el estado de salud y la aparición de posibles enfermedades contagiosas entre los manipuladores y deberán someterse a exámenes Médicos periódicamente.
- Cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad tiene que comunicarlo inmediatamente a su superior.
- El personal debe estar completamente aseado. Las manos no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel y las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte. No deberán usarse sortijas, pulseras, collares, relojes o cualquier otro objeto de adorno cuando se manipule alimentos.

[www.inspectorate.com](http://www.inspectorate.com)



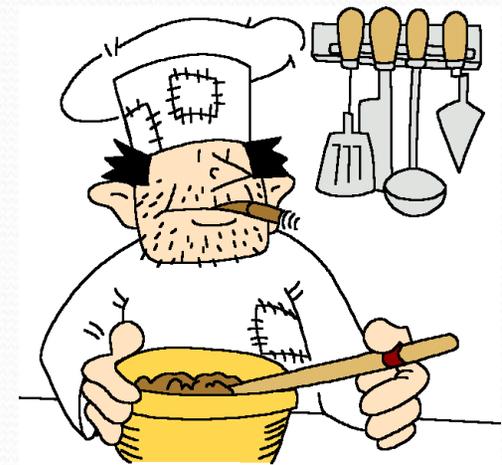
## ... Higiene del Personal



- El personal debe contar con ropa protectora de colores claros proporcionada por el empleador y dedicarla exclusivamente a la labor que desempeña, en buen estado de conservación y aseo.
- Es indispensable el lavado de manos de manera frecuente y minuciosa con jabón desinfectante, agua potable y con cepillo. Debe realizarse antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los SSHH, después de haber manipulado material contaminado y todas las veces que las manos se vuelvan un factor contaminante.
- Lavar sus manos ante cada cambio de actividad, sobre todo al salir y volver a entrar al área de manipulación

## ... Higiene del Personal

- **La conducta higiénica debe ser adecuada: No comer, toser, escupir, fumar, u otras prácticas antihigiénicas**
- **Deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta así como disponer facilidades para depositar la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.**
- **Los establecimientos deben estar provistos de servicios higiénicos para el personal y mantenerse en buen estado de conservación e higiene**
- **Disponer de maniluvios con elementos adecuados para el lavado, desinfección y secado de las manos.**



## Higiene en la Elaboración

- Las materias primas utilizadas no deben contener parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, signos de descomposición o cuerpos extraños. Todas las materias primas deben ser inspeccionadas antes de utilizarlas (ensayo de laboratorio)
- Deben almacenarse en lugares que mantengan las condiciones que eviten su deterioro o contaminación. (Temperatura , humedad, ventilación e iluminación)
- Debe prevenirse la contaminación cruzada : Evitar el contacto entre materias primas y productos terminados.
- Lavar adecuadamente todos los equipos y los utensilios que hayan tomado contacto con materias primas.
- El personal que está en contacto con materias primas o semielaboradas no debe tratar con el producto terminados, a menos que se tomen la medidas higiénicas como cambiar su vestimenta o guantes entre etapa y etapa.

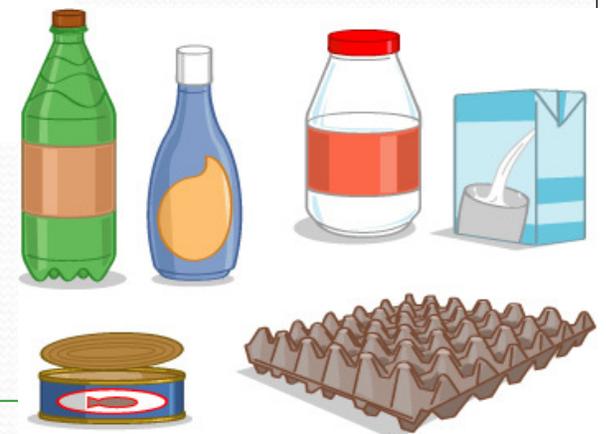
## ... Higiene en la Elaboración

- “No pase de un lugar sucio a un lugar limpio del establecimiento”
- La elaboración o el procesado debe ser llevada a cabo por empleados capacitados y supervisados por personal calificado.
- El material destinado al envasado y empaque debe estar libres de contaminantes y encontrarse en buen estado. No debe transmitir sustancias tóxicas al producto y que lo proteja adecuadamente de contaminación externa.
- En la zona de envasado sólo deben permanecer los envases o recipientes necesarios.



## ... Higiene en la Elaboración

- Se deben inspeccionar los envases antes de usarlos; no se deben usar los envases para fines para los que no fueron diseñados.
- Se debe realizar el envasado en condiciones que no permitan la contaminación del alimento.
- Deben mantenerse documentos y registros de los procesos de elaboración, producción y distribución y conservarlo durante un período superior a la duración mínima del alimento.



# Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Producto Final



- Las materias primas y el producto final deben almacenarse y transportarse en condiciones óptimas para impedir la contaminación y/o la proliferación de microorganismos, proteger de la alteración y de posibles daños del recipiente.
- No deben dejarse en un mismo lugar los alimentos terminados con las materias primas.
- Los vehículos de transporte deben recibir un tratamiento higiénico similar al que se da al establecimiento. Realizar control de los vehículos utilizados para el transporte de materias primas y productos elaborados, verificar la temperatura del transporte, supervisar las operaciones de carga y descarga, limpiar los vehículos después de cada operación de transporte.
- Los alimentos refrigerados o congelados deben tener un transporte equipado especialmente, que cuente con medios para verificar la humedad y la temperatura adecuada.



**INSPECTORATE**

A Bureau Veritas Group Company

## Control de Procesos en la Producción

- Para tener un resultado óptimo en las BPM son necesarios ciertos controles que aseguren el cumplimiento de los procedimientos y los criterios para lograr la calidad esperada en un alimento, garantizar la inocuidad y la genuinidad de los alimentos.
- Los controles sirven para detectar la presencia de contaminantes físicos, químicos y/o microbiológicos. Se pueden hacer controles de: residuos de pesticidas, detector de metales , tiempos y temperaturas de procesos.
- Estos controles deben tener, al menos, un responsable.
- Se debe capacitar al personal sobre las tareas a realizar, supervisarlo, y brindarle la ayuda necesaria para corregir las fallas.
- Se deben evitar las demoras durante las distintas etapas, ya que el producto semielaborado puede contaminarse durante estos períodos

[www.inspectorate.com](http://www.inspectorate.com)

## Documentación

- La documentación es un aspecto básico, debido a que tiene el propósito de definir los procedimientos y los controles.
- Permite la trazabilidad ante la investigación de productos defectuosos. El sistema de documentación deberá permitir diferenciar números de lotes, siguiendo desde el acopio de la materia prima hasta el consumidor final.

¡¡Y recuerde:

El éxito de la implementación de las BPM se debe en gran parte a la existencia de un Sistema Adecuado de Documentación que permita seguir los pasos de un producto



## Servicios

División Agrícola Pesquera y Productos de consumo:

- **Inspección** de pre - embarques y embarques.
- **Verificación** de pesos, cantidades, marcas, condición de envases y embalajes
- **Fumigación / Desinfección** de bodegas y contenedores, almacenes.z



## Servicios

División Agrícola Pesquera y Productos de consumo:

- Tramite ante la **DIGESA** e **ITP** para la obtención de **Certificados Sanitarios** de productos alimenticios a exportar (previa inspección y análisis).
- **Informes de ensayo** para la obtención de **Registros Sanitarios**.



## Servicios

División Agrícola Pesquera y Productos de consumo:

- Capacitaciones y certificaciones de planta BRC, Haccp, GMP,ISO 22000, Higiene, Sanitización.
- Certificación Safe Food Award, reconocimiento al alimento seguro.
- Inspecciones Higienico - sanitarias



**BRITISH RETAIL CONSORTIUM**





# **INSPECTORATE SERVICES PERU S.A.C.**

Elmer Faucett 444. Callao Central: (511) 613 8080

**Claudio Barragan Rospigliosi**

Claudio.barragan@inspectorate.com.pe

Telf. (511) 613 8080 Anexo 8085

**Jose Isla Samaniego**

jose.isla@inspectorate.com.pe

Telf. (511) 613 8080 Anexo 8084

**Mateo Juarez Alvarado**

Mateo.juarez@inspectorate.com.pe

Telf. (511) 613 8080 Anexo 7046

---

[www.inspectorate.com](http://www.inspectorate.com)