



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

2009: AÑO 30 DE  
LA REVOLUCIÓN

*Viva Nicaragua Libre!*

# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Presentado Por: Ing. Mónica Zapata



# **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

**Actualmente, se están presentando cambios, tanto en la industria de transformación de alimentos, como en su comercialización, y esto afectan cada vez más la oferta de alimentos inocuos.**

**La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, reduce significativamente el riesgo de presentación de toxi-infecciones alimentarias a la población consumidora al protegerla contra contaminaciones, contribuyendo a formar una imagen de calidad y reduce las posibilidades de pérdidas de productos al mantener un control preciso y continuo sobre edificaciones, equipos, personal, materia prima y procesos.**

# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



- **PERSONAL**
- **INSTALACIONES FISICAS**
- **INSTALACIONES SANITARIAS**
- **SERVICIOS A LA PLANTA**
- **EQUIPOS**
- **OPERACIONES**
- **CONTROL DE PLAGAS**
- **LIMPIEZA**
- **DESINFECCION**

# Guía de elaboración de Manuales de BPM de MAGFOR

## **I-Presentación de la Empresa**

### 1.1 Razón Social y Ubicación

## **II- Generalidades**

- Objetivo de la aplicación de las BPM s
- Alcance de las BPM en la Empresa
- Misión de la empresa en cuanto a las BPM

# Guía de elaboración de Manuales de BPM de MAGFOR

## **III- Edificios e Instalaciones**

### **3-1- Entorno de los alrededores.**

Descripción de las delimitaciones de la planta (linderos, patios, áreas verdes, área vehicular)

### **3-2- Instalaciones Físicas: (techos, paredes, pisos, ventilación, iluminación, ventanas, puertas).**

### **3.3- Instalaciones sanitarias:**

Servicios sanitarios, baños, lavamanos, vestidores, instalaciones para desinfección de equipo de protección y uniformes, tubería, tratamiento de instrumentos de mano.

# Guía de elaboración de Manuales de BPM de MAGFOR

## **IV. Servicios de la Planta:**

### 4.1 Abastecimiento de Agua

### 4.2 Desechos líquidos

Manejo de desechos líquidos y drenajes.  
Identificación y tratamiento de éstas.

### 4.3 Desechos sólidos

Eliminación de basura

Manejos sólidos industriales.

Energía

Iluminación

Ventilación

# Guía de elaboración de Manuales de BPM de MAGFOR

## V. Equipos y utensilios.

- 5.1- Limpieza y desinfección  
(Descripción del programa,  
instalaciones, equipos, utensilios,  
personal e insumos, descripción de  
equipos y utensilios)
- 5.2 Diseño, mantenimiento preventivo
- 5.3 Recomendaciones específicas para un buen  
mantenimiento sanitario.

# Guía de elaboración de Manuales de BPM de MAGFOR

## **VI- Personal**

- 6.1 Higiene:
- 6.2 Requisitos del Personal
- 6.3 Higiene del personal
- 6.4 Equipo de protección (vestimenta)
- 6.5 Flujo de personal de la planta y área de proceso
- 6.6 Salud del Personal
- 6.7 Certificado de Salud
- 6.8 Procedimiento de manejo de personal enfermo durante el proceso.

# Guía de elaboración de Manuales de BPM de MAGFOR

## **VII- Control en el proceso y en la producción**

- 7.1 Control de calidad del agua, control de calidad y registros de la materia prima e ingredientes.
- 7.2 Manejo de la materia prima
- 7.3 Descripción de operaciones del Proceso
- 7.4 Registros de parámetros de operación o Control durante el proceso
- 7.5 Empaque de producto

# Guía de elaboración de Manuales de BPM de MAGFOR

## **VIII – Almacenamiento del producto**

- 7.1 Descripción general de las condiciones de almacenamiento o bodegas:
- 7.2 De las materias primas,
- 7.3 Empaque
- 7.4 Producto terminado
- 7.5 Materiales de limpieza y sanitizante.

# Guía de elaboración de Manuales de BPM de MAGFOR

## **VIII. Control de Plagas (descripción )**

- 8.1 Consideraciones generales.
- 8.2 Como entran las plagas a una planta.
- 8.3 Métodos para controlar las plagas.

## **XI- Anexos**

- 9.1 Registro sanitario
- 9.2 Fichas técnicas de insumos y de empaque.
- 9.3 Plano de Planta arquitectónica

# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

## PERSONAL:

Idoneidad para el personal.

Cargo.

Examen Pre - Ocupacional.

Higiene Personal.

Protección personal.

Uniformes.

Elementos de protección.

Enseñanza de la higiene.

Visitantes.

Enfermedades contagiosas.



# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

## INSTALACIONES FÍSICAS

- Entornos y vías de acceso
- Patios
- Edificios
- Pisos
- Paredes
- Techos



# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

## INSTALACIONES SANITARIAS

- DUCHAS
- LAVAMANOS
- INODOROS
- VESTIDORES

LAS INSTALACIONES DEBEN GARANTIZAR AREAS PARA DESINFECCIÓN DE BOTAS, DELANTALES PLÁSTICOS, HERRAMIENTAS DE MANO Y MATERIAS PRIMAS QUE PERMITAN LAVADO Y DESINFECCIÓN



# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

## SERVICIOS PARA LA PLANTA

- Abastecimiento de agua
- Aguas residuales y drenajes.
- Desechos sólidos (basuras).
- Energía
- Iluminación
- Ventilación.
- Ductos



# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EQUIPOS

- EQUIPOS Y UTENSILIOS.
- MATERIALES
- MANTENIMIENTO
- RECOMENDACIONES ESPECIFICAS PARA UN BUEN MANTENIMIENTO SANITARIO.



# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

## OPERACIONES

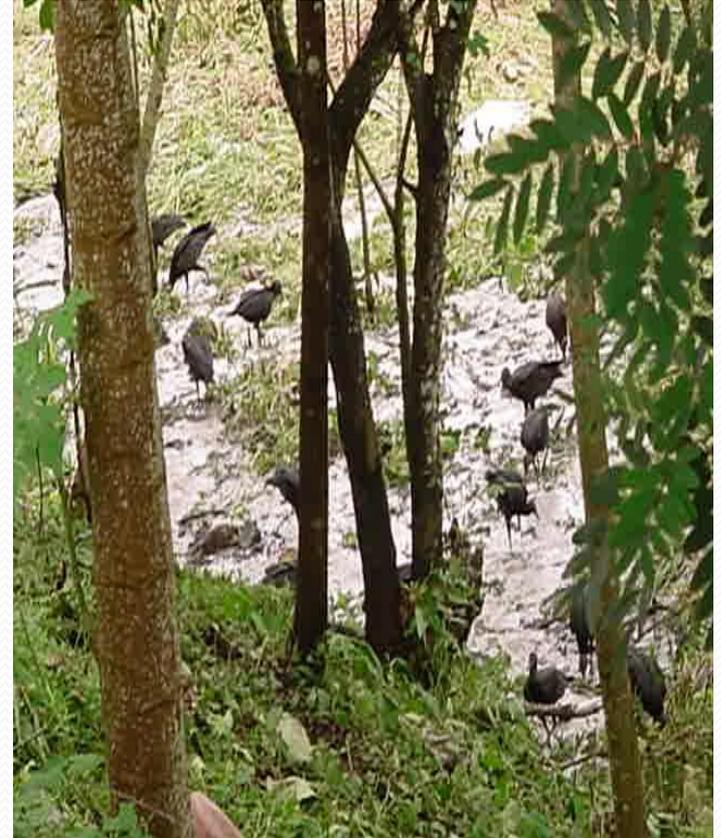
- MATERIAS PRIMAS
- PROCESO
- PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA.
- EMPAQUE Y ENVASE
- ALMACENAMIENTO
- TRANSPORTE
- EVALUACIÓN DE LA CALIDAD.



# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

## CONTROL DE PLAGAS

- Ningún tipo de plaga tales como insectos, roedores y pájaros deben de existir en la planta de proceso.
- Debe de existir un plan para el control de plagas.
- Todos los productos químicos para el control de plagas deben de estar en un sitio a parte y rotulados.

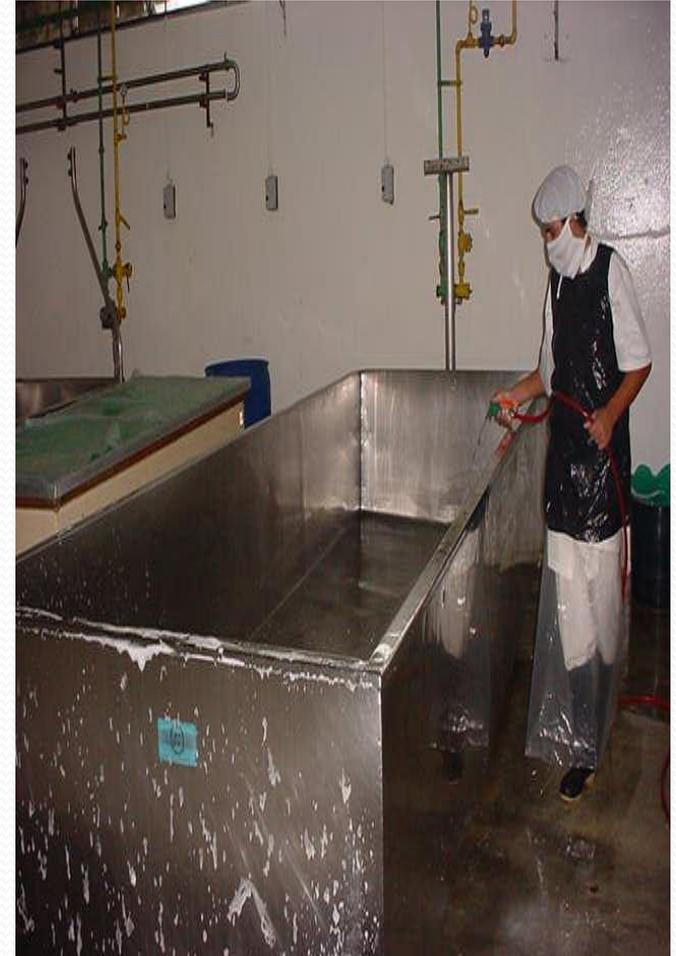


# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

## LIMPIEZA

Limpieza y sanitización son necesarias para remover residuos que permitan a los microorganismos crecer y contaminar los productos.

Todos los utensilios y las superficies de contacto con el alimento durante el proceso se lavan y desinfectan efectivamente.



# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

SE DEBEN DE LAVAR  
TODOS LOS UTENSILIOS  
QUE SE UTILIZAN EN EL  
PROCESO DE  
ELABORACIÓN DE  
PRODUCTOS ANTES Y  
DESPUES DE COMENZAR  
OPERACIONES.

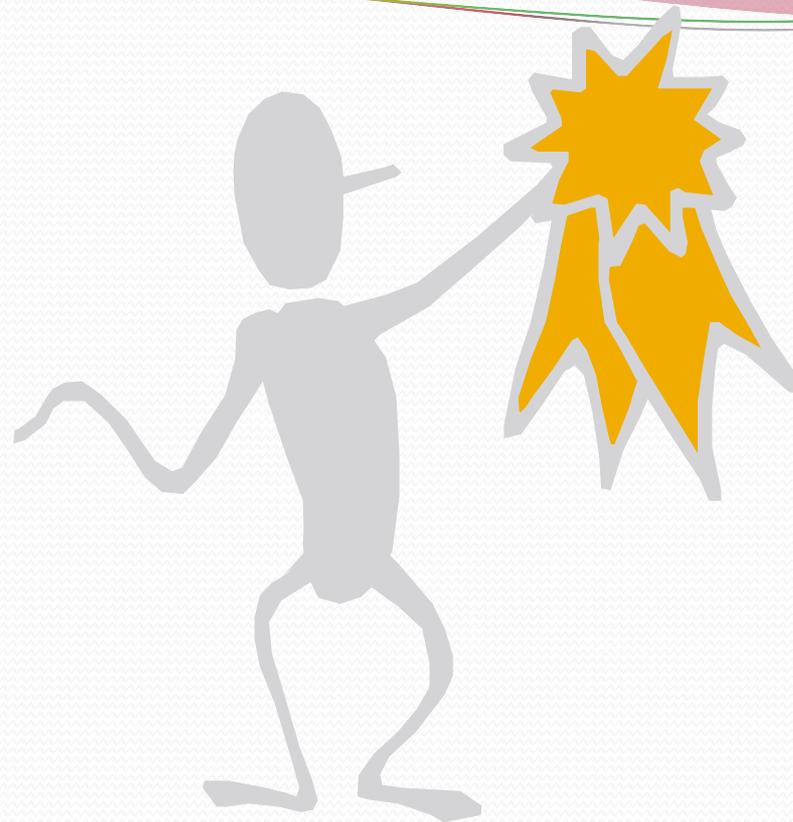


# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

## DESINFECCIÓN

TODAS LAS AREAS DE  
PROCESO DEBEN SER  
LAVADAS Y  
DESINFECTADAS CON  
PRODUCTOS QUÍMICOS  
APROBADOS





MUCHAS GRACIAS...