



**BPM**  
**BUENAS PRÁCTICAS DE**  
**MANUFACTURA**

# ¿Qué son las BPM?

Son el conjunto de normas, procedimientos, condiciones y controles bajo los que debe operar la industria de **ALIMENTOS** minimizando los peligros de **CONTAMINACIÓN** de los productos y por ende contribuir a la calidad e **INOCUIDAD** de los mismos y a la salud y satisfacción del consumidor.

# Con las BPM se procura mantener un control preciso y continuo sobre:

- Edificios e instalaciones.
- Equipos y utensilios.
- Personal manipulador de alimentos.
- Control en la producción.
- Almacenamiento y distribución.

# Tipos de Contaminantes

- **FÍSICOS**

Todo lo que se observa, pelo, residuo de madera, botones entre otros

- **QUÍMICOS**

Detergentes, Aditivos, lubricantes mal aplicados o fugas de la maquinaria

- **BIOLÓGICOS**

Bacterias, Hongos, Virus y Parásitos.

# INSTALACIONES FÍSICAS

Construcciones solidas y en buen estado que evite acumular la suciedad

**Pisos** = impermeables, sin grietas y no porosos fáciles de limpiar.

**Paredes** = no absorbentes, colores claros, sin grietas, fácil de limpiar

**Techos** = sin acumulaciones de suciedad, fácil de limpiar

# INSTALACIONES FÍSICAS

**Ventanas** = Provistas de maya y fáciles de limpiar.

**Puertas** = Lisas, preferencia de metal, de cierre automático.

**Rotulación** = Escrita y con Pictogramas.



# INSTALACIONES FÍSICAS

- **Iluminación:** La iluminación natural o artificial debe ser la adecuada para las labores de manufactura, sobre todo para las tareas de inspección. Las luces deben estar protegidas con mamparas o cubiertas de plástico para que, en caso de rotura, protejan al alimento.

# INSTALACIONES SANITARIAS

- Baños
- Vestidores
- Lavamanos de pedal en áreas de procesos
- Rotulación



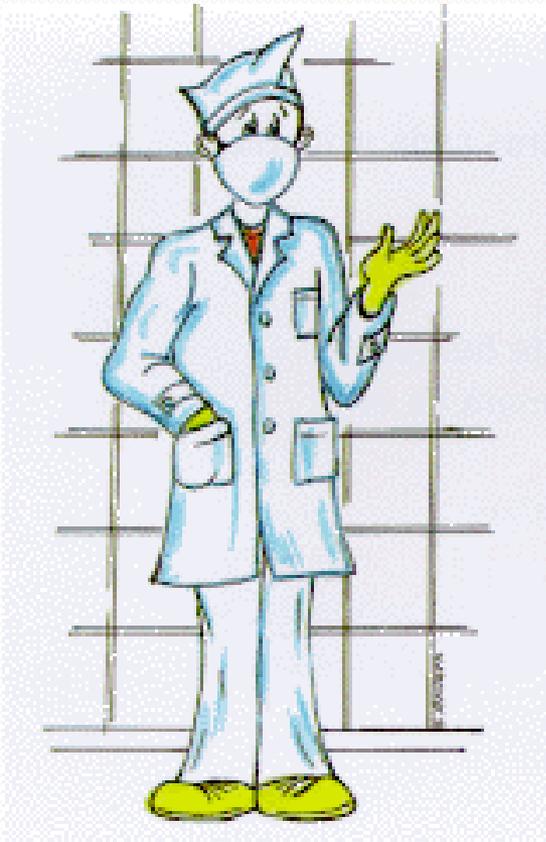


# LIMPIEZA Y SANEAMIENTO

# PERSONAL

Indumentaria de trabajo apropiada:

- No debe llevar objetos personales como relojes, joyas, ganchos, uñas pintadas, lápices, entre otros
- Mantener las uñas cortas, limpias y libres de barniz.
- Corte de pelo adecuado, bigote recortado
- Uso de delantales, redecillas, botas o calzado que cubra el pie, etc.
- Ropa limpia y adecuada (no short, escotes)



# LAVARSE LAS MANOS

- Antes y después de manipular alimentos.
- Luego del uso de los servicios higiénicos
- Después de tocar objetos contaminados como: dinero, basura o restos de alimentos, pañuelos, cajones de botellas o alimentos y otros
- Después de tocarse el cabello, nariz u otras partes del cuerpo
- Después de fumar.

# ETAPAS PARA UN BUEN LAVADO DE MANOS

1. Arremangarse hasta el codo.
2. Enjuagarse hasta el antebrazo.
3. Jabonarse cuidadosamente.
4. Cepillarse las manos y las uñas.
5. Enjuagarse para eliminar el jabón.
6. Enjuagarse con agua limpia.
7. Secarse con toalla limpia de uso personal o mejor toalla de papel.

# EQUIPO Y UTENSILIOS

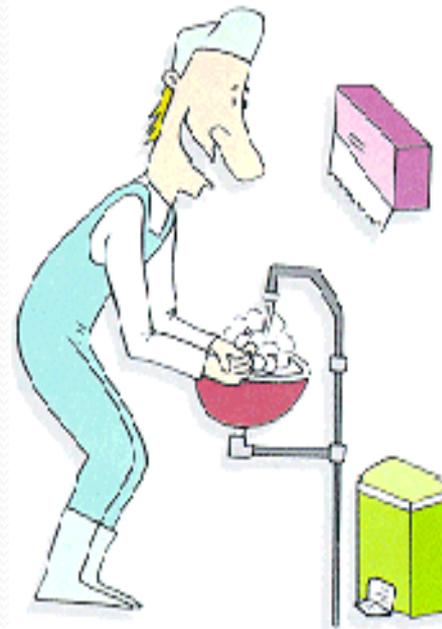
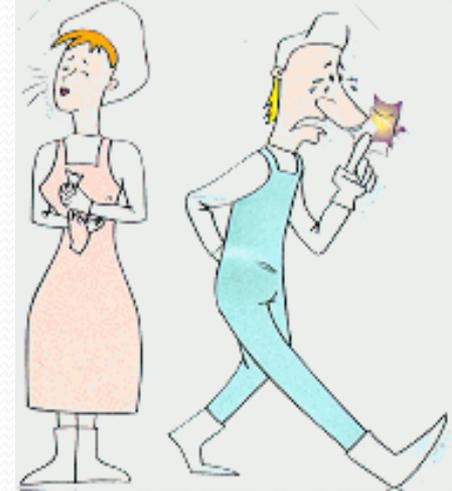
- Lavar cuidadosamente los utensilios antes y después de cada preparación.
- Lavar bien la superficie donde pela, corta, pica o prepara alimentos, antes y después de utilizarla.
- Al probar un alimento, lavar inmediatamente la cuchara o utensilios para evitar la contaminación.

# Prácticas higiénicas del personal

- No fumar
- Escupir
- Masticar chicle
- Comer
- Beber refresco
- Estornudar o toser en el puesto de trabajo



- Evitar el contacto directo de heridas con los productos.
- Todo producto que caiga al suelo debe ser desechado.
- Todo el producto en contacto con sangre debe ser desechado.
- Prohibida la entrada de animales domésticos a las áreas de procesamiento.



# Control de Enfermedades

Realizar un control sanitario cada seis meses.

Concientizar al estudiante de comunicar su enfermedad al instructor.

Tarjeta de examen médico.

MARIA DEMOSTRACION SEGUNDA  
NOMBRE COMPLETO  
4-567-789  
CÉDULA  
POLICENTRO SAN MIGUELITO  
LUGAR DE EXPEDICIÓN  
*Firma Autorizada*  
FIRMA DE AUTORIDAD LOCAL  
01/12/2013

ESTE DOCUMENTO NO ES UN PERMISO DE TRABAJO

Centro de Capacitación Manipuladores de Alimentos  
MINSA  
SEDE PANAMA

MANIPULADOR DE ALIMENTOS  
*Firma Autorizada*  
DIRECTOR GENERAL DE SALUD

B - 0 0 1 2 3 4

# Responsables de la implementación de BPM

- **Instructoras de laboratorio:** Disponer de los recursos que requieran la implementación, llevar los registros y hacer que se ejecuten las normas establecidas
- **Estudiantes:** Cambiar los hábitos, Conductas, y la Higiene.