

Modelo Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Empresa: LMFOODS

Fecha: 31-01-2024

1. Introducción

Este documento describe las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicables a LMFOODS, un concesionario de alimentos comprometido con la seguridad y la calidad. Las BPM son fundamentales para prevenir la contaminación de los alimentos, garantizando que cumplan con los estándares sanitarios establecidos por la **Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)** y los procesos de calidad exigidos por **SGS**.

2. Alcance

Este manual aplica a todo el personal de LMFOODS, incluyendo los encargados de la manipulación de alimentos, el personal administrativo, de limpieza, así como los encargados de supervisar y garantizar la inocuidad de los productos desde la recepción de materias primas hasta la entrega final de los alimentos. Las áreas de aplicación incluyen:

- Recepción y almacenamiento de insumos.
 - Preparación, cocción y manipulación de alimentos.
 - Transporte y distribución.
 - Gestión de residuos.
-

3. Objetivo

El objetivo principal es asegurar que los alimentos elaborados y distribuidos por LMFOODS cumplan con los más altos estándares de calidad e inocuidad. Esto se logrará mediante la implementación de BPM, estableciendo un entorno de trabajo higiénico, procedimientos adecuados de manipulación y control, y garantizando la formación continua del personal.

4. Requisitos Generales de BPM

4.1 Instalaciones

Diseño y distribución:

- El diseño de las instalaciones de LMFOODS debe cumplir con los principios de flujo unidireccional para evitar la contaminación cruzada. Las áreas de recepción, almacenamiento, preparación y entrega deben estar claramente separadas. Las instalaciones deben ser amplias, con ventilación y drenaje adecuados.
- Las paredes, techos y pisos deben estar contruidos de materiales resistentes, no porosos, fáciles de limpiar y desinfectar. Se deben evitar materiales que generen acumulación de polvo o residuos.

Ventilación:

- Las áreas de trabajo deben contar con un sistema de ventilación que evite la acumulación de humedad, humo o vapor. Se deben instalar extractores en áreas donde se generen vapores, como cocinas y zonas de lavado.

Iluminación:

- La iluminación debe ser suficiente y adecuada, especialmente en las áreas de preparación y manipulación de alimentos. Se deben evitar sombras y deslumbramientos, garantizando la visibilidad de todos los rincones.

Áreas de lavado:

- Las estaciones de lavado de manos deben estar accesibles y distribuidas estratégicamente. Deben contar con dispensadores de jabón desinfectante, toallas de papel o secadores de manos, y basureros con tapa.
- Las áreas de lavado de utensilios y equipos deben estar separadas de las zonas de preparación de alimentos.

4.2 Equipos y utensilios

- Todos los equipos y utensilios deben ser de acero inoxidable u otro material aprobado por **DIGESA**, que no reaccione con los alimentos y no sea corrosivo.
- Los equipos como hornos, licuadoras, batidoras, y refrigeradores deben mantenerse en óptimas condiciones. Se debe llevar un registro de mantenimiento preventivo y correctivo de todos los equipos.
- Los utensilios usados para alimentos crudos deben estar diferenciados (por ejemplo, usando colores) de aquellos utilizados para alimentos cocidos, para evitar la contaminación cruzada.

4.3 Control de agua

- Toda el agua utilizada en LMFOODS, ya sea para la preparación de alimentos, limpieza o lavado de utensilios, debe ser potable y cumplir con los parámetros establecidos por **DIGESA**.
 - Se debe contar con un plan de monitoreo de la calidad del agua, que incluya análisis bacteriológicos y físico-químicos. Este control debe realizarse al menos trimestralmente.
-

5. Higiene del Personal

5.1 Capacitación

- El personal de LMFOODS debe recibir capacitación inicial y continua en BPM, orientada a garantizar que cada trabajador comprenda la importancia de su rol en la seguridad alimentaria. Los cursos deben incluir temas como higiene personal, manipulación correcta de alimentos, control de temperaturas, y limpieza y desinfección de áreas y utensilios.

5.2 Higiene personal

- **Lavado de manos:** El lavado de manos debe realizarse antes de iniciar cualquier actividad, después de ir al baño, después de manipular alimentos crudos o después de cualquier pausa. El procedimiento de lavado debe incluir frotar manos y antebrazos con jabón durante al menos 20 segundos, y enjuagar con abundante agua potable.
- **Uso de ropa adecuada:** El uniforme debe incluir gorro, mascarilla, guantes, y mandil, los cuales deben estar siempre limpios. Está prohibido el uso de joyas y relojes en las áreas de manipulación de alimentos.

5.3 Estado de salud

- Todo el personal debe someterse a exámenes médicos periódicos, garantizando que estén aptos para manipular alimentos. Cualquier persona con síntomas de enfermedades infecciosas o lesiones cutáneas debe ser retirada de las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos hasta que se recupere completamente.
-

6. Manipulación de Alimentos

6.1 Recepción de insumos

- Durante la recepción de insumos, se debe verificar la calidad y frescura de los productos. Esto incluye controlar la temperatura de los alimentos perecederos, la apariencia visual de frutas, verduras y proteínas, y revisar que los empaques no presenten daños.

- Los proveedores de insumos deben cumplir con los estándares de calidad y poseer las certificaciones correspondientes, verificadas al menos una vez al año.

6.2 Almacenamiento

- Los alimentos deben ser almacenados en áreas separadas según su naturaleza (p.ej., refrigerados, congelados o secos), y deben estar claramente etiquetados con la fecha de recepción y fecha de vencimiento.
- Los productos almacenados en cámaras refrigeradas deben mantenerse a una temperatura adecuada: menos de 5°C para productos frescos, y -18°C para productos congelados.

6.3 Preparación de alimentos

- El proceso de preparación debe evitar la contaminación cruzada. Para ello, es esencial que los alimentos crudos no entren en contacto con los alimentos cocidos o listos para el consumo. Se deben usar tablas de corte y cuchillos diferentes para cada tipo de alimento.

6.4 Cocción y enfriamiento

- Para garantizar la destrucción de microorganismos patógenos, las carnes y pescados deben cocinarse a una temperatura interna mínima de 75°C. Se recomienda el uso de termómetros de cocina para verificar la temperatura.
- Los alimentos cocidos deben enfriarse rápidamente antes de refrigerarse o congelarse. Se debe usar el método de dos horas: los alimentos deben reducir su temperatura a 21°C en dos horas, y llegar a 5°C en las siguientes cuatro horas.

