

Guía Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Para profesionales agro-alimentarios

1) Introducción

Debe contener la siguiente información: Cuales son los objetivos de la empresa y que herramientas utiliza para alcanzarlo (Aplicación de BPM, HACCP, etc)

2) Presentación de la Empresa:

Debe contener la siguiente información: Datos de la Empresa; Organigrama; Habilitaciones de RNE, RNPA, y otras habilitaciones (Municipal, Medio Ambiente, SENASA, etc.); Planos y Diagrama de Flujo de la Empresa

3) Procedimientos de Elaboración y Envasado:

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Establecer los procedimientos de control para elaborar y envasar alimentos seguros y aptos para el consumo humano

Alcances: A todos los alimentos que produce y comercializa la empresa.

Sectores Afectados: Elaboración y envasado

Responsabilidad: Supervisor y operarios (en caso de ser empresa unipersonal, será la misma persona)

Desarrollo: Generalidades, Descripción de procesos de elaboración y envasado

Documentación y Registro: Declaración de ingredientes y de la composición; Diagramas de flujos de elaboración; Parámetros de Control; Registros de Control de la elaboración/envasado; Registro de Envasado

4) Procedimiento de manejo y almacenamiento de Materias Primas, insumos y productos Terminados:

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Establecer los mecanismos de almacenamiento y manejo de materias primas, insumos y productos terminados para la obtención de alimentos seguros

Alcances: Materias primas, insumos y productos terminados

Sectores afectados: almacenamiento, recepción y despacho

Responsabilidad: Supervisor y operarios de almacenamiento (en caso de ser empresa unipersonal, será la misma persona)

Desarrollo: Generalidades; Recepción y Control de Materias Primas e Insumos; Almacenamiento Materias Primas; Insumos y Productos Terminados; Despacho

Documentación y Registro: Listado de Proveedores y Productos; Registro de Recepción, Almacenamiento, Almacenamiento en frío; Control de Temperaturas de Cámaras, Despacho

5) Procedimiento de Limpieza y Desinfección

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Establecer las acciones necesarias de limpieza y desinfección para garantizar que el personal, los equipos, utensilios y las estructuras se encuentren limpios y desinfectados antes, durante y después de los procesos con el fin de obtener alimentos seguros

Alcances: El personal, los equipos, utensilios, y la estructura que intervienen en los procesos

Sectores afectados: Personal, Elaboración, Envasado, Depósito, Local de Venta al público, Baños, y Vestuarios y toda otra área que forme parte de la empresa

Responsabilidad: Supervisor y operarios (en caso de ser empresa unipersonal, será la misma persona)

Desarrollo: Generalidades; Disposiciones Generales (Personal, Limpieza y Desinfección); Disposiciones Particulares; (Elaboración y envasado, cámaras,

Deposito, Baños Vestuarios, Comedor o Área de Descanso, Transporte, Tanque de Agua, Local de Ventas, Patios y Alrededor, Deposito de Residuos, Oficinas)

Documentación y Registros: Plan de L+D; Lista de productos de L+D; Aprobaciones de Productos; Hoja de Seguridad; Instructivo de L+D de: Lavado de manos, Equipo, Pisos, Paredes, Techos, Drenajes, Equipos, Utensilios, Mesadas, Deposito, Cámaras, Transporte, Baños y Vestuarios, Comedor o Áreas de Descanso, Tanques de agua, Local de ventas, Registro de control Pre y Post Operacional

Nota: L+D significa Limpieza y Desinfección

6) Procedimiento y manejo integrado de Plagas:

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Establecer las acciones para prevenir o eliminar la presencia de roedores, insectos u otras plagas que sean una fuente de peligro para la seguridad de los alimentos

Alcances: Plagas y animales domésticos

Sectores afectados: Todos

Responsabilidad: Supervisor y operarios (en caso de ser empresa unipersonal, será la misma persona)

Desarrollo: Generalidades, Medidas Preventivas, Precauciones de seguridad

Documentación y Registro: Habilitación de la empresa prestadora de servicio (si corresponde); Plan MIP; Cronograma anual de aplicaciones/reposiciones MIP; Croquis o plano de ubicación de Cebo, Cortinas PVC y trampas de Luz; Listado de Productos y Equipos MIP; Aprobación de Productos; Hoja de Seguridad; Registro de Situación Fuera de Lugar; Registro de Control de Cebaderos y Barreras Físicas; registro de Aplicación/Reposición

7) Procedimiento de mantenimiento de equipos, Utensilios y estructuras:

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Garantizar el mantenimiento de los locales, equipos y utensilios para su correcta utilización; evitar que los equipos y utensilios contaminen y la interrupción de los procesos de elaboración

Alcances: Todos los sectores y los equipos siguiendo las instrucciones del fabricante

Sectores afectados: Todos

Responsabilidad: Supervisor y operarios de mantenimiento (en caso de ser empresa unipersonal, será la misma persona)

Desarrollo

Documentación y Registro: Manuales del Fabricante; Plan de Mantenimiento Preventivo; Cronograma Anual de Mantenimiento Preventivo; Registro de Trabajo de Mantenimientos

8) Procedimientos de Capacitación y Entrenamiento:

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Capacitar en la implementación de procedimiento establecidos por la empresa para lograr obtener alimentos seguros. Capacitar a los operarios en la implementación de los principios de las Buenas Prácticas de Manufacturas. Establecer una formación continua, con una frecuencia que permita el entrenamiento y reentrenamiento constante y que refleje el compromiso de la empresa.

Alcances: todos

Sectores afectados: Todos

Responsabilidad: Propietarios, Supervisores.

Desarrollo

Documentación y Registro: Contenidos de Cursos de Capacitación; Registros de General de Capacitación; Registro de Individual de Capacitación; Evaluaciones Realizadas; Listado de Empleados

9) Procedimiento de Manejo de Desperdicios y Desechos

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Establecer las acciones necesarias de manejo de desperdicios y desechos para garantizar que se generen focos de contaminación provocadas por los mismos, lo que afectaría la obtención de alimentos.

Alcances: Desperdicios y desechos (Materia Primas, envases vacíos, envases rotos, Producto de descarte y todo aquello que queda como remanente del proceso y que no puede ser reutilizado)

Sectores afectados: todos

Responsabilidad: Supervisores y Operarios

Desarrollo: Generalidades; Residuos Sólidos; Residuos Líquidos.

Documentación y Registro: Habilidadación de Aguas Provincial, Medios Ambiente u otra según corresponda.

10) Procedimiento de Manejo de Agua y Efluentes

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Establecer las acciones necesarias de manejo de aguas y efluentes para garantizar que no se generen focos de contaminación provocados por los mismos, afectaría la obtención de alimentos seguros

Alcances: Aguas y efluentes

Sectores afectados: Todos

Responsabilidad: Supervisores y Operarios

Desarrollo

Documentación y Registro: Habitación de la Empresa de Limpieza y Desinfección de Tanques (si corresponde); Control de Agua; Resultados de Análisis Microbiológico y Físicoquímico; Registro de Potabilización; Planilla de Monitoreo de Cloro Activo Residual; Registro de Limpieza de Tanque.

11) Procedimiento de Transporte:

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Establecer los mecanismos necesarios para garantizar el transporte seguro de los alimentos o sus materias primas o insumos.

Alcances: Materias Primas, Insumos y Productos Terminados.

Sectores afectados: Almacenamiento; Recepción y Despacho

Responsabilidad: Supervisor y Operarios

Desarrollo

Documentación y Registro: Habilidadación; Órdenes de Pedido; Remitos

12) Procedimiento de Recupero de Producto:

Debe contener la siguiente información:

Objetivo: Establecer un procedimientos para resolver en forma definitiva y de una manera aceptable cualquier reclamo o devolución presentación por consumidores, vendedores minoristas o mayoristas, y garantizar el retiro del mercado de alimentos no seguros de manera que no afecten la salud de los consumidores

Alcances: Todos los Productos Comercializados.

Sectores afectados: Todos

Responsabilidad: Propietarios y Supervisores

Desarrollo: Reclamos de Seguridad y/o Calidad; Devoluciones

Documentación y Registro: Listado de Clientes Mayoristas/Minoristas; Registro de Reclamo/Devoluciones de Productos

13) Registros



ICAB

Instituto Control de
Alimentación y Bromatología