

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

3

## PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



**SANDIEGO**  
E-LEARNING

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



# Tabla de Contenido

PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

OBJETIVOS	03
LECCIÓN #1 CONCEPTOS BÁSICOS	04
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	04
PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	05
DEFINICIONES Y CONCEPTOS	05
LECCIÓN #2 PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO EN LAS BPM	07
LECCIÓN #3 PREPARACIÓN DE DESINFECTANTE	08
DOSIFICACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE	08
ROTACIÓN ADECUADA DEL DESINFECTANTE	09
LECCIÓN #4 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS Y CONTROL DE PLAGAS	12
DISPOSICIÓN DE RESIDUOS Y CONTROL DE PLAGAS	12
CONTROL DE PLAGAS	14
ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	16



## PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO EN LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

### RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

Este curso lo dedicaremos al Capítulo 6 de la Resolución 2674 de 2013, hablaremos de cada uno de los programas de saneamiento básico cuya implementación es de obligatoriedad en los establecimientos de alimentos, estos son: programa de limpieza y desinfección, la diferencia entre limpiar y desinfectar, como se documenta un procedimiento operativo de limpieza y desinfección, programa de calidad de agua potable, programa de control de plagas y programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.

## Objetivos



Identificar la normatividad aplicable al agua potable a usar en las fábricas de alimentos.



Segregar de manera adecuada los residuos sólidos generados en la planta.



Enunciar los programas de obligatorio cumplimiento según Resolución 2674 de 2013.



Informar ante cualquier sospecha de la presencia de plagas en las instalaciones.



Reconocer la diferencia entre limpiar y desinfectar.



Almacenar de manera adecuada los productos químicos a utilizar para control de plagas o limpieza y desinfección.



Preparar soluciones para desinfección con hipoclorito comercial.





## Lección # 1

# CONCEPTOS BÁSICOS

### PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

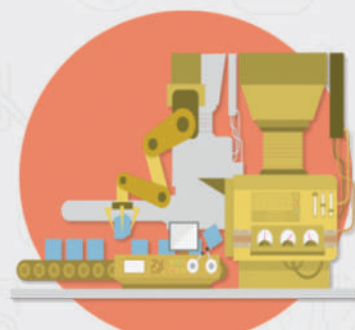
El plan de saneamiento básico debe ser Implementado por todos los establecimientos que:



FABRIQUEN



PROCESEN



ENVASEN



EMBALEN



ALMACENEN



EXPENDAN

# PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

LOS PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO DEBEN CONTENER:



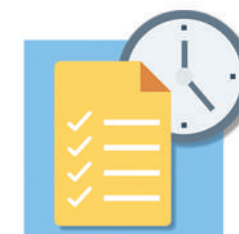
OBJETIVOS  
DEFINIDOS



PROCEDIMIENTOS  
DOCUMENTADOS



CRONOGRAMA



REGISTROS



LISTA DE CHEQUEO



RESPONSABLES

## DEFINICIONES Y CONCEPTOS

¿QUÉ ES LIMPIAR?

El plan de saneamiento básico de los establecimientos de alimentos deben contener como mínimo los siguientes programas:



Limpieza y Desinfección



Desechos sólidos



Control de Plagas



Abastecimiento de agua

Es el proceso de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

La podemos dividir en tres fases:

- **Pre-limpieza:** Se elimina la suciedad con barridos, raspando, frotando o pre enjuagando
- **Limpieza principal:** Cuando aplicamos un detergente para disolver la suciedad o grasa
- **Enjuagado:** Cuando eliminamos el detergente empleado en la fase anterior





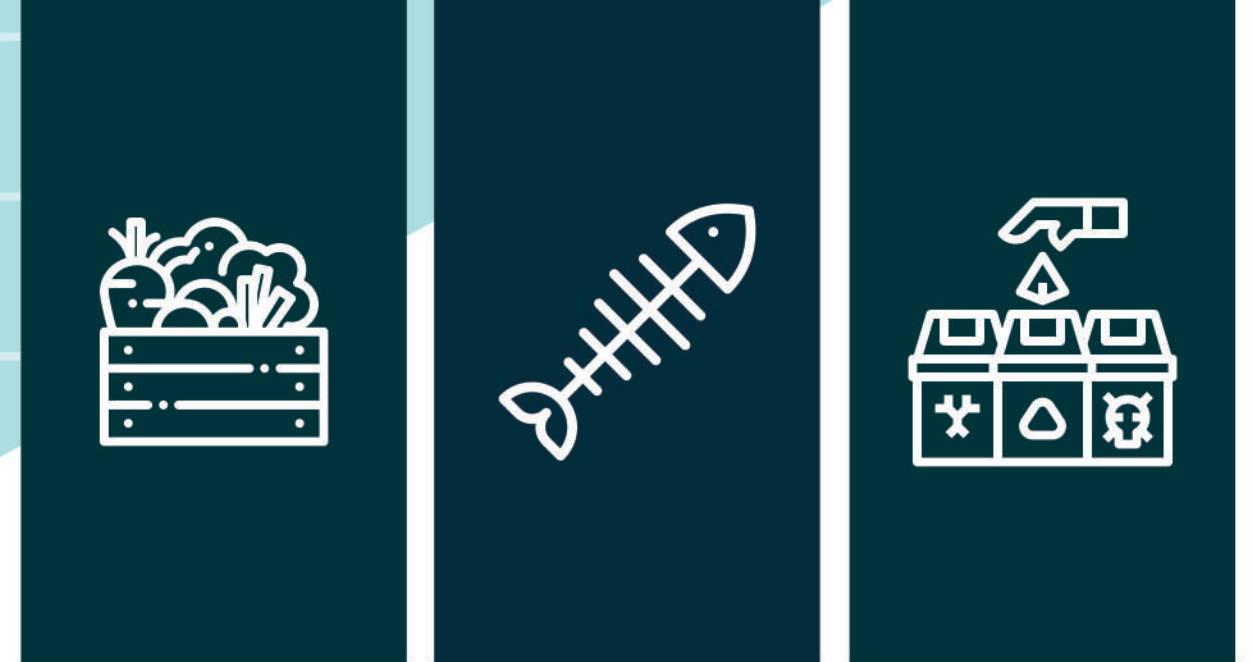


## DEFINICIONES Y CONCEPTOS

### ¿QUÉ ES DESINFECTAR??

Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir y/o reducir los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Se deben tomar las medidas para que todas las superficies en contacto con el alimento sean desinfectadas antes, durante y posterior al proceso de producción.



## Lección # 2

# PROGRAMAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO EN LAS BPM

El objetivo de la implementación de plan de saneamiento básico es disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

Este plan debe ser actualizado periódicamente, describir las actividades de acuerdo a las necesidades del establecimiento y estar siempre disponible para la verificación de la autoridad sanitaria competente y debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y personal responsable de los siguientes programas:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN → DESECHOS SÓLIDOS → CONTROL DE PLAGAS → ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE



## Lección # 3

# PREPARACIÓN DE DESINFECTANTE

## DOSIFICACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE

RECOMENDACIÓN DE DOSIFICACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL AL 5.25%.



Para una desinfección efectiva, las superficies, utensilios, equipos, vegetales etc., deben estar previamente limpios y la solución desinfectante debe permanecer en contacto con lo que se quiere desinfectar como mínimo 10 minutos.

## PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS POES

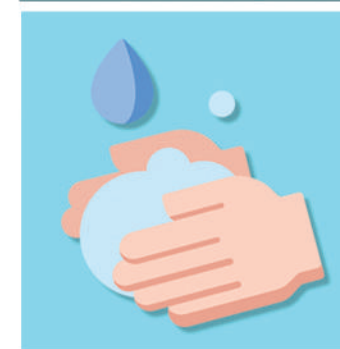
SUPERFICIES Y ÁREAS	CONCENTRACIÓN	AGUA (LTS)	DOSIS DE HIPOCLORITO DE SODIO	INSTRUMENTOS CASEROS
Vajillas, Utensilios, Vasos, Tabla de Picar acrílica, superficie con cerámica	200 ppm	1 (LT)	4 ml (cm3)	40 gotas
Caneca de Basura con Tapa	400 ppm	1 (LT)	8 ml (cm3)	80 gotas
Agua (el agua debe ser cristalina, inolora y libre de partículas)	1 ppm	1 (LT)		1 gotas
Frutas y Verduras	50 ppm	1 (LT)	1 ml (cm3)	10 gotas
Mesas de Comedor	100 ppm	1 (LT)	2 ml (cm3)	20 gotas



Describen las tareas de limpieza y desinfección, deben aplicarse antes, durante y posterior a las labores de producción.

Son obligatorios, se debe comprobar su aplicación y documentarse su cumplimiento.

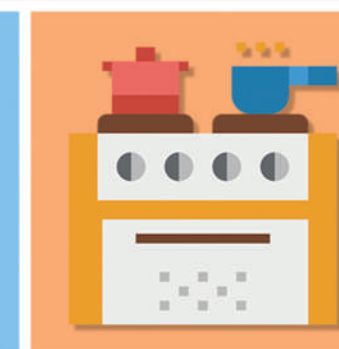
SE DEBE CONTAR MÍNIMO CON LOS SIGUIENTES POES:



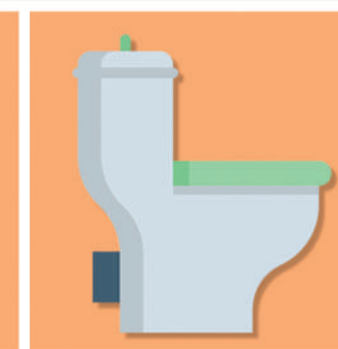
LAVADO DE MANOS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PAREDE Y TECHOS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EQUIPOS / UTENCILIOS



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SANITARIOS



## QUIENES SON LOS RESPONSABLES DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LA LYD ES UNA RESPONSABILIDAD COMPARTIDA ENTRE:



**EL PERSONAL** QUE EJECUTA EL PROGRAMA POR LO QUE DEBE ESTAR ENTRENADO PARA HACERLO CORRECTAMENTE



**LOS SUPERVISORES** QUE DEBEN VIGILAR QUE LAS TAREAS SE LLEVEN A CABO ADECUADAMENTE



**LA JEFATURA** QUE DEBE MONITOREAR Y EVALUAR SI EL PROGRAMA Y LOS MÉTODOS SON EFECTIVOS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

## CUANDO VOY A LIMPIAR Y DESINFECTAR

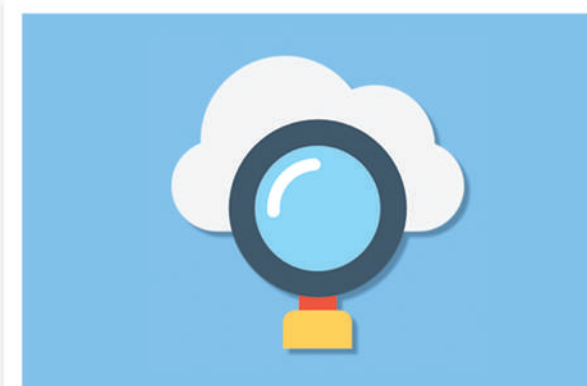


Se deben establecer horarios evitando así que las actividades se realicen al mismo tiempo de la preparación de alimentos.

La LYD se debe hacer al inicio y al final del turno o cuando se cambie la línea de producción.

Es importante que se programe de manera que haya un espacio suficiente de tiempo entre las jornadas para garantizar una exhaustiva labor.

## METODOLOGÍA Y VERIFICACIÓN



Llevadas a cabo por personal idóneo, capacitado, y entrenado; con autoridad para solicitar y conseguir acciones correctivas.



A partir de técnicas microbiológicas sobre materias primas e ingredientes, equipos, utensilios y superficies.

## Lección # 4

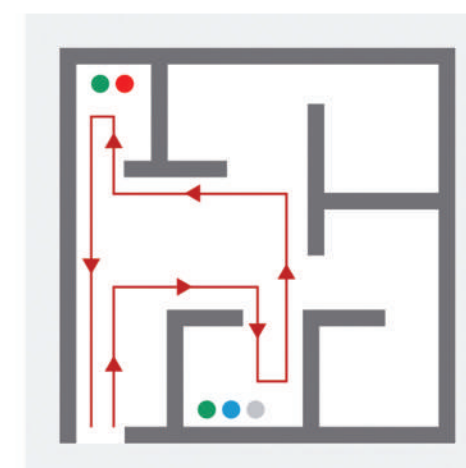
# DISPOSICIÓN DE RESIDUOS Y CONTROL DE PLAGAS

## RUTA SANITARIA



### RESIDUOS SÓLIDOS

- Deben ser removidos frecuentemente en áreas de producción para eliminar malos olores y evitar ser refugio de animales y plagas.
- Disponer de recipientes adecuados, en locales e instalaciones.
- Se debe contar con un área para almacenamiento temporal de residuos sólidos, los residuos orgánicos de fácil descomposición deben ser almacenados en cuartos refrigerados.



Todo establecimiento debe tener una ruta sanitaria para los residuos sólidos, la cual debe ser respetada para prevenir la contaminación cruzada de los alimentos al pasar de áreas sucias a áreas limpias sin ningún tipo de restricción, debe ir siempre en un solo sentido y de las áreas limpias hacia las áreas sucias hasta llegar al depósito destinado para las basuras, el cual debe estar ubicado de preferencia hacia el exterior de la planta, facilitando la recolección de la empresa encargada del destino final.

LA RECOLECCIÓN Y TRASLADO INTERNO DE LOS RESIDUOS DEBE EJECUTARSE DE ACUERDO A LA RUTA SANITARIA ESTABLECIDA EN LAS INSTALACIONES.

## TIPOS DE RESIDUOS SÓLIDOS



**NO RECIBLABLES**  
Envolturas alimentos,  
Pape sucio,  
aluminio/tetrapack  
icopor



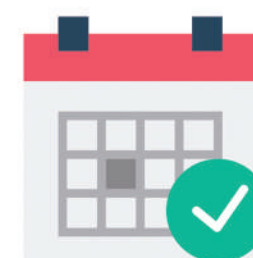
**HOSPITALARIOS**  
Jeringas,  
Ampolletas,  
Empaques,  
Medicinas.



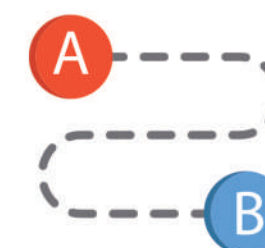
**RECIBLABLES**  
Envases no  
retornables,  
Desechos plásticos,  
Bolsas plásticas.



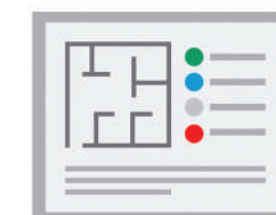
**RECIBLABLES**  
Papel,  
Cartón,  
Periódico.



Establece los **HORARIOS** de recolección de los residuos.



Indica sobre el plano en planta el Recorrido a seguir para realizar la recolección y traslado interno de los residuos.



Debe estar publicada en cada uno de los pisos, ser conocida y aplicada.



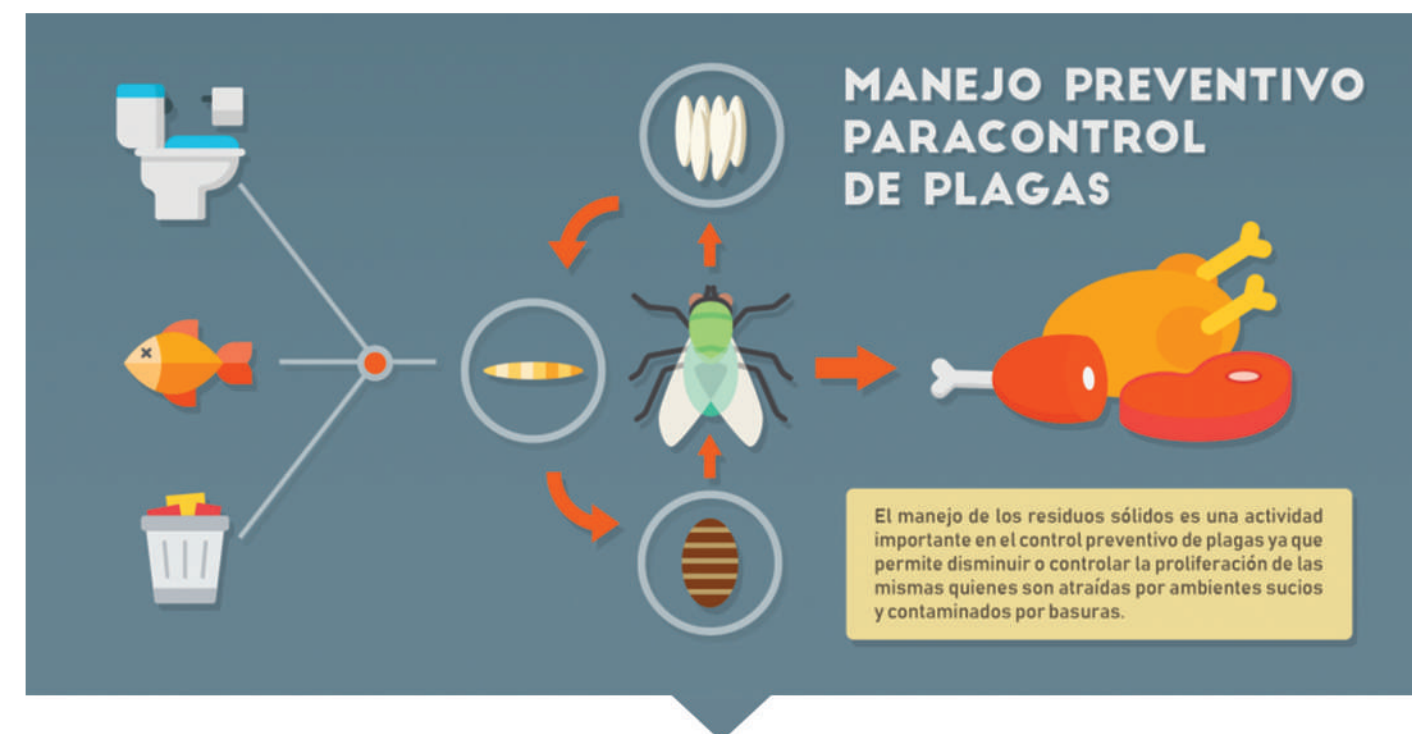
## CONTROL DE PLAGAS



Se debe realizar un diagnóstico con el fin de definir las plagas potenciales que hay en la empresa.

El plan de acción para manejo de plagas debe tener un enfoque preventivo y posterior al diagnóstico y de acuerdo al resultado que arroje se debe tomar las acciones que pueden ir desde mantenimiento de instalaciones hasta definir el uso de productos químicos los cuales no afecten la inocuidad de los alimentos.

## SISTEMA DE LUCHA CONTRA PLAGAS



CEBADEROS Y TRAMPAS

Trampas y sistemas de control de plagas tales como ratones y cucarachas deben estar dispuestos en sitios estratégicos para impedir el ingreso de estos a la planta.



INSECTOCUTORES

Insectocutores y sistemas de control de insectos tales como moscas y zancudos deben estar dispuestos en sitios estratégicos para impedir su presencia en la planta.



APLICACIÓN DE PRODUCTOS DE CONTROL DE PLAGAS

La aplicación de productos para control de plagas debe ser realizado por personal especializado para prevenir la contaminación de los alimentos.



## ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

## PLAN DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACION DE EQUIPOS E INSTALACIONES



El agua a utilizar en la planta debe ser calidad potable. (Res. 2115 de 2007).



Disponer de agua a presión y temperatura requeridas según proceso y el sistema de tuberías debe garantizar la protección al agua.

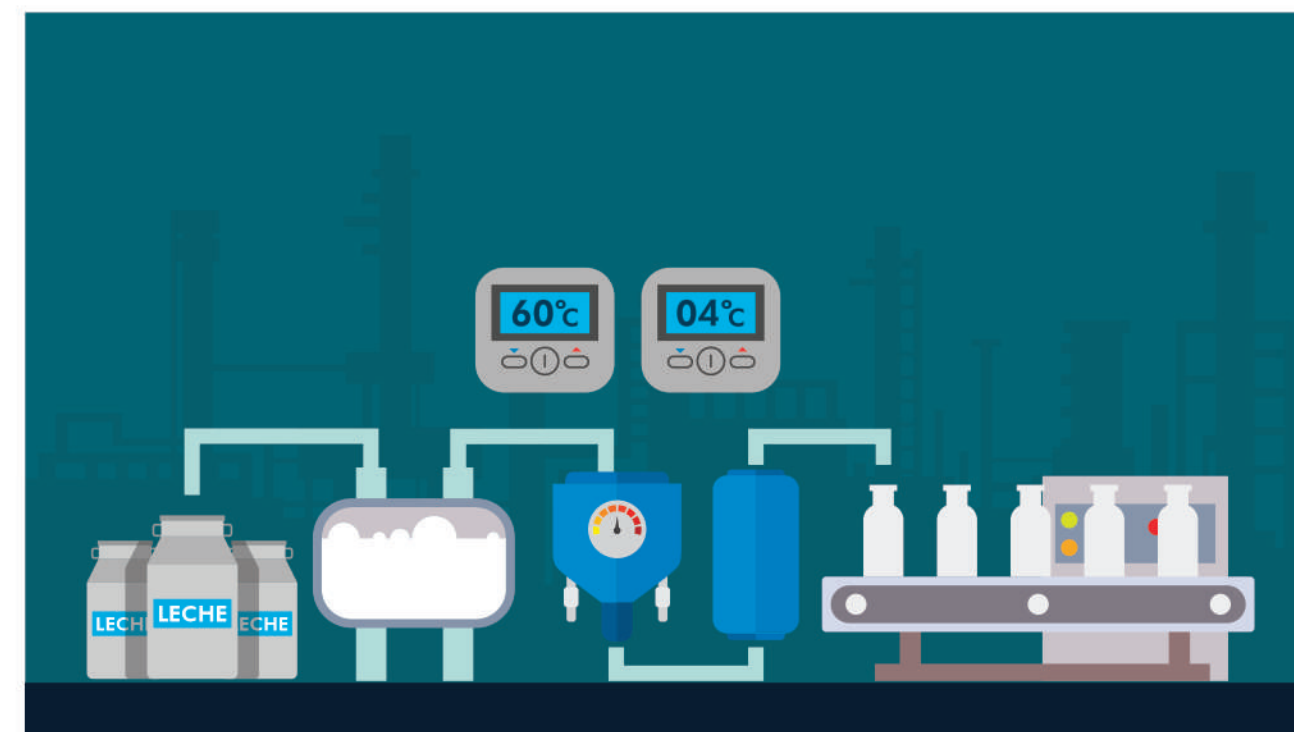


Disponer de un tanque de almacenamiento que garantice MINIMO un día de producción, construido con materiales y características sanitarias, identificado y tener registro de mantenimiento y limpieza.



Disponer de registro de controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

Aunque el programa de mantenimiento no está contemplado dentro del plan de saneamiento básico es importante que se adopte en los establecimientos de alimentos para garantizar las condiciones higiénicas de las instalaciones, equipos y utensilios.



### ASPECTOS QUE DEBEN DESCRIBIRSE:

Inventario de las instalaciones, los utensilios y los equipos que pueden ser una fuente directa o indirecta de contaminación.

El mantenimiento debe ser sanitario y cumplir con Buenas Practicas de Manufactura para evitar el riesgo de contaminación posterior a este.





**SANDIEGO**  
E-LEARNING

📍 Calle 35 # 21 -74 Int. 231 Edif. Apolo, Bucaramanga

✉ comercial@sandiegoses.com ☎ 317 640 5282

🌐 www.sandiegoses.com 📠 PBX: 635 1618