

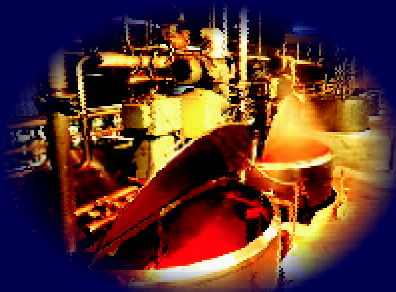


Resultan útiles para...

...el diseño y funcionamiento de los establecimientos

...el desarrollo de procesos y productos alimenticios inocuos, saludables y sanos

¡¡ TODOS SOMOS RESPONSABLES DE LLEVARLAS A CABO!!



Secretaría de Agricultura
Ganadería, Pesca y Alimentos

Subsecretaría de Política
Agropecuaria y Alimentos

Unidad de Financiamiento Internacional
Programa de Servicios Agrícolas Provinciales
Dirección Nacional de Alimentación

Av. Paseo Colón 922 - oficina 223
C1063ACW - Ciudad de Buenos Aires - Argentina

TE: 54-011-4349-2186/2054

FAX: 54-011-4349-2041

calidad@sagpya.minproduccion.gov.ar

www.sagpya.mecon.gov.ar

www.alimentosargentinos.gov.ar

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



SON UNA HERRAMIENTA DE ...EL PERSONAL

- ▶ Deje la ropa de calle en los vestuarios.
- ▶ Quite las alhajas antes de comenzar a trabajar.
- ▶ Use ropa de trabajo adecuada, de colores claros y limpia: cofia, calzado, guantes.
- ▶ Lávese las manos con agua caliente y jabón. Si usa guantes no olvide cambiarlos o limpiarlos como si se tratara de sus propias manos.
- ▶ En caso de tener alguna herida cúbrala con material impermeable.
- ▶ NO FUME. NO COMA. NO SALIVE.

SITIENEDUDA SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE TAREAS: PREGUNTE ANTES DE EQUIVOCARSE!!

...LA MANIPULACIÓN

- ▶ Trabaje respetando las instrucciones recibidas.
- ▶ Controle que las operaciones se estén realizando en las condiciones previstas de:
 - LIMPIEZA
 - HIGIENE
 - TEMPERATURA
 - TIEMPO
- ▶ Evite el contacto entre materias primas con productos semielaborados y finales.
- ▶ No pase de un sector sucio a un sector limpio del establecimiento.
- ▶ Avise sobre irregularidades en la línea y en el almacenamiento.

Al transportar:

- ▶ Verifique la limpieza de los vehículos.
- ▶ Respete los tiempos de carga y descarga.

...EL MANEJO DEL AGUA Y LOS DESECHOS

- ▶ Mantenga limpias las instalaciones y su ámbito de trabajo.

PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LOS RINCONES

- ▶ Limpie con agua potable y use los elementos de limpieza necesarios. Controle que no queden restos de los mismos luego de limpiarlos.
- ▶ Evite que entre en contacto el alimento con materia prima en mal estado o residuos.
- ▶ Deposite los residuos en los lugares adecuados y retírelos en forma periódica para evitar que se acumulen grandes cantidades.

...EL MANEJO DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- ▶ Limpie el equipo y los utensilios antes y después de que entren en contacto con el alimento.
- ▶ No use los envases para lo que no fueron diseñados.
- ▶ Guarde los envases en el lugar designado para su almacenamiento.
- ▶ Evite que el producto final entre en contacto con materiales que fueron utilizados con materias primas o con productos semielaborados.
- ▶ Extrema el cuidado de las condiciones a efectos de renovarlas.

...EL CONTROL DE PLAGAS Y ANIMALES

- ▶ No permita el ingreso de animales.
- ▶ Mantenga cerradas las protecciones contra insectos.
- ▶ Avise en caso de detectar presencia de plagas.
- ▶ Evite el contacto de los plaguicidas con los alimentos.

AVISAR SI OBSERVA

- ▶ Algún daño, olor o contaminación.
- ▶ Falta de conservación.
- ▶ Insuficiente iluminación.
- ▶ Cables sueltos o falta de protectores eléctricos.
- ▶ Acumulación de agua o suciedad.

¡¡Y recuerde: el éxito de la implementación de las BPM va acompañado de un Sistema Adecuado de Documentación que permita seguir los pasos de un producto desde el ingreso de las materias primas hasta su distribución!!