
GUÍA DE ELABORACIÓN DE MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M.)

1. PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA.

- Razón Social y Ubicación. Incluir hoja de identificación.

2. GENERALIDADES.

- Objetivo de la aplicación de las BPM.
- Alcance de las BPM en la Empresa.
- Misión de la empresa en cuanto a las BPM.

3. EQUIPOS E INSTALACIONES.

- Entorno de los alrededores. Descripción de las delimitaciones de la planta (linderos, patios, áreas verdes, área vehicular).
- Instalaciones físicas: techos, paredes, pisos, ventilación, iluminación, ventanas, puertas.
- Instalaciones sanitarias: Servicios sanitarios, baños, lavamanos, vestidores, instalaciones para desinfección de equipos de protección y uniformes, tuberías, tratamiento de instrumentos de mano.

4. SERVICIOS DE PLANTA.

- Abastecimiento de Agua.
- Desechos líquidos: Manejo de desechos líquidos y drenajes, identificación y tratamiento de éstas.
- Desechos sólidos: Eliminación de la basura, manejo de sólidos industriales.
- Energía.
- Iluminación.
- Ventilación.

5. EQUIPOS Y UTENSILIOS.

- Limpieza y desinfección (Descripción del programa, instalaciones, equipos, utensilios, personal e insumos, descripción de equipos y utensilios).
- Diseño y mantenimiento preventivo.
- Recomendaciones específicas para un buen mantenimiento sanitario.

6. PERSONAL.

- Requisitos del personal: Requerimientos pre-ocupacionales y post-ocupacionales.
- Higiene del personal.
- Equipos de protección. (vestimenta)
- Flujo de personal de la planta y área de proceso.
- Salud del personal.
- Certificado de salud.
- Procedimiento de manejo de personal enfermo durante el proceso.

7. CONTROL EN EL PROCESO Y LA PRODUCCION.

- Control de la calidad del agua, control de calidad y registros de la materia prima e ingredientes.
- Manejo de la materia prima.
- Descripción de operaciones del Proceso.
- Registros de parámetros de operación o Control durante el proceso.
- Empaque del producto.

8. ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO.

- Descripción general de las condiciones de almacenamiento o bodegas:
- Materias primas.
- Empaques.
- Producto terminado.
- Materiales de limpieza y sanitizantes.

9. TRANSPORTE.

- Descripción de las condiciones generales de transporte: materias primas y productos terminados

10. CONTROL DE PLAGAS.

- Consideraciones generales.
- Como entran las plagas a una planta.
- Métodos para controlar las plagas.

11. ANEXOS.

- Registro sanitario.
- Fichas técnicas de insumos y de empaque.
- Plano de planta arquitectónica.