

IPSA

**INSTITUTO DE PROTECCIÓN
Y SANIDAD AGROPECUARIA**



DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA DIA

**Tema: Importancia de la implementación de las
Buenas Prácticas de Manufactura en el
procesamiento de la carne de pollo**

Dra. Rachel Connolly Juárez





Buenas Prácticas de Manufactura

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.



Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Son una exigencia sanitaria que permite reducir los riesgos de contaminación de alimentos, enfermedades y pérdidas económicas.

Buenas Prácticas de Manufactura



**"INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
PRINCIPIOS GENERALES".
REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO
RTCA 67.01.33:06**

REGLAMENTO
TÉCNICO
CENTROAMERICANO

NTON 03 069 -06/
RTCA 67.01.33:06

INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
PRINCIPIOS GENERALES.

CORRESPONDENCIA: Este reglamento técnico es una adaptación de CAC/RCP-1-1969, rev. 4-2003. Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

ICS 67.020

NTON 03 069 - 06/RTCA 67.01.33:06

Reglamento Técnico Centroamericano, editado por:

- Ministerio de Economía y Comercio, MINECO
- Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC
- Secretaría de Industria y Comercio, SIC
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio, MEIC



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

OBJETIVO:

Garantizar que los productos que se fabriquen se produzcan en condiciones sanitarias adecuadas.

BENEFICIOS:

- ✓ Minimizar los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción.
- ✓ Reduce significativamente el riesgo de presentación de toxi-infecciones alimentarias a la población consumidora al protegerla contra contaminaciones.
- ✓ Reduce las posibilidades de pérdidas de productos al mantener un control preciso y continuo sobre edificaciones, equipos, personal, materia prima y procesos.



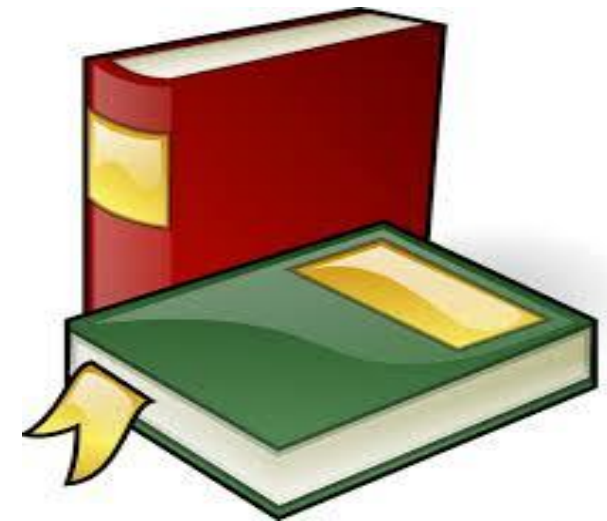
**BASE LEGAL DE LA INSPECCIÓN SANITARIA EN LA
DIRECCIÓN DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA**

**Reglamentos
Técnicos
Centroamericanos
(RTCA)**

**Normas Técnicas
Obligatorias
Nicaragüenses**

**Resoluciones
Ejecutivas/Acuerdos
Ministeriales**

**Manuales de
procedimientos
internos**

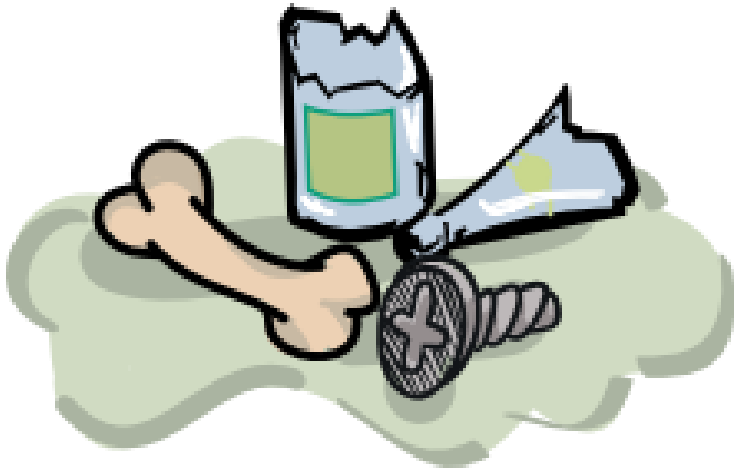


BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



Peligros de los alimentos

Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud pública:



Físicos



Químicos



Biológicos



¿Dónde se encuentran los microorganismos?

Ambiente:

- En el aire, la tierra, y el viento.
- En los utensilios contaminados.
- En alimentos contaminados.
- En las aguas servidas.
- En las basuras y restos de comidas.

Humano y animales:

- En la piel de animales y humanos.
- En las heridas infectadas.
- En los cabellos.
- En manos y uñas sucias.
- En la saliva de humanos y animales.
- En las deposiciones o excrementos.



HIGIENE PERSONAL



¿POR QUÉ ROPA DE TRABAJO?

Overol
Bata
Pantalón



Zapatos
Guantes
Mandil
Uniforme

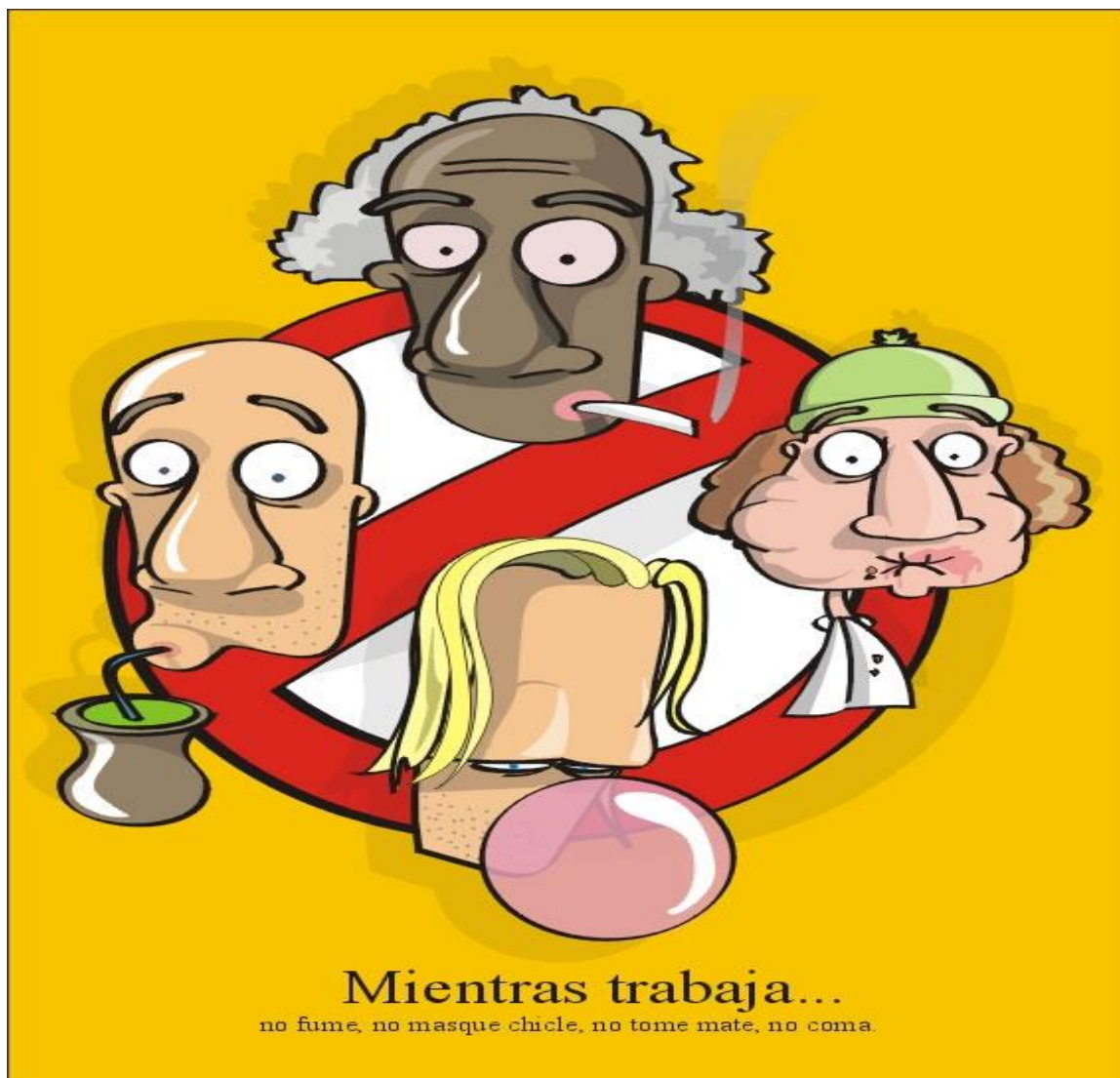


Todo limpio!!!!!!

IPSA

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA





IPSA

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA



SALUD DE LOS TRABAJADORES

La persona que presente cualquiera de estos síntomas no debe de manipular producto.



DIARREA



FIEBRE



GRIPE Y
TOS



VÓMITO



Tipos de contaminación en los alimentos:

Contaminación primaria o de origen:

Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos



Contaminación directa:

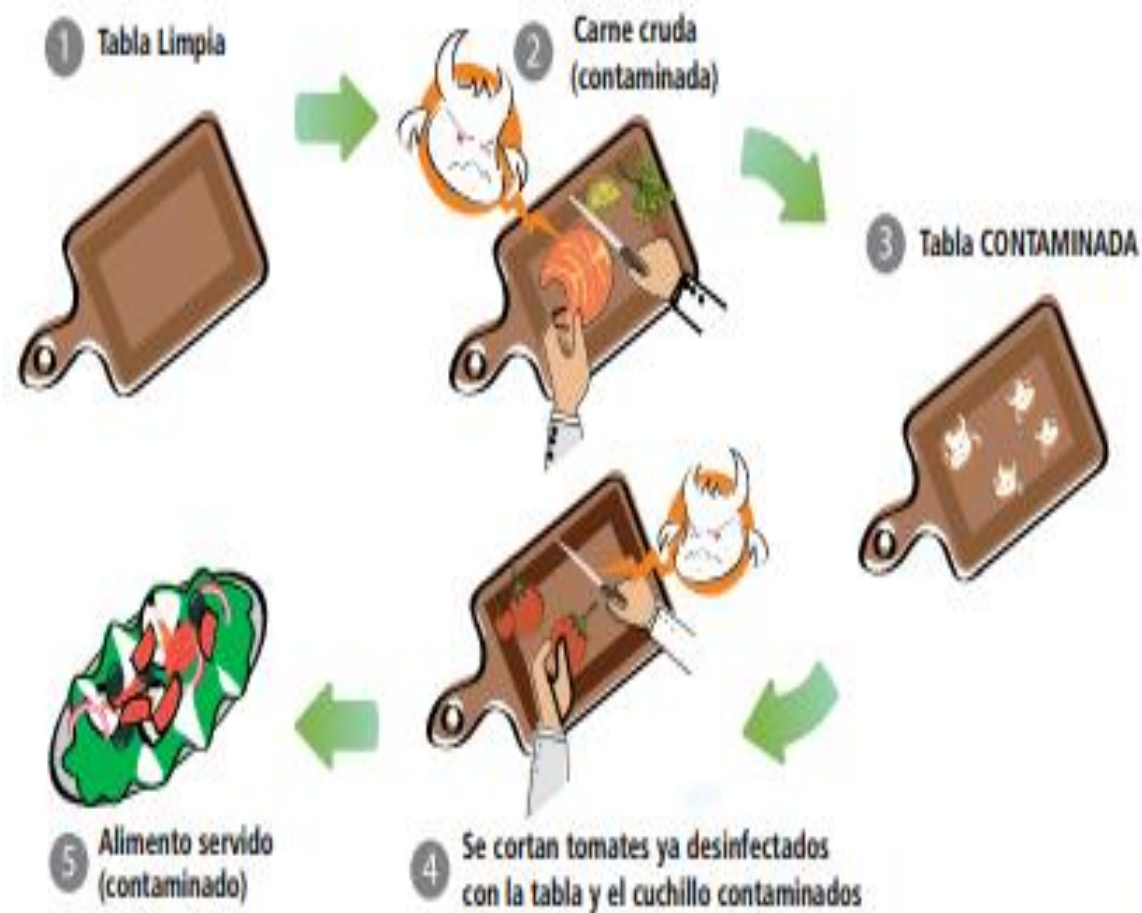
Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos.



Tipos de contaminación en los alimentos:

Contaminación cruzada:

Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.



Cinco claves para la inocuidad de los alimentos

- Utiliza agua y materias primas seguras.
- Cocinar completamente los alimentos
- Separa los alimentos crudos de los cocidos
- ¿Cómo y cuándo lavar las manos?
- Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas



- Utiliza agua y materias primas seguras



Usa agua potable o tratada.

Selecciona alimentos procesados.

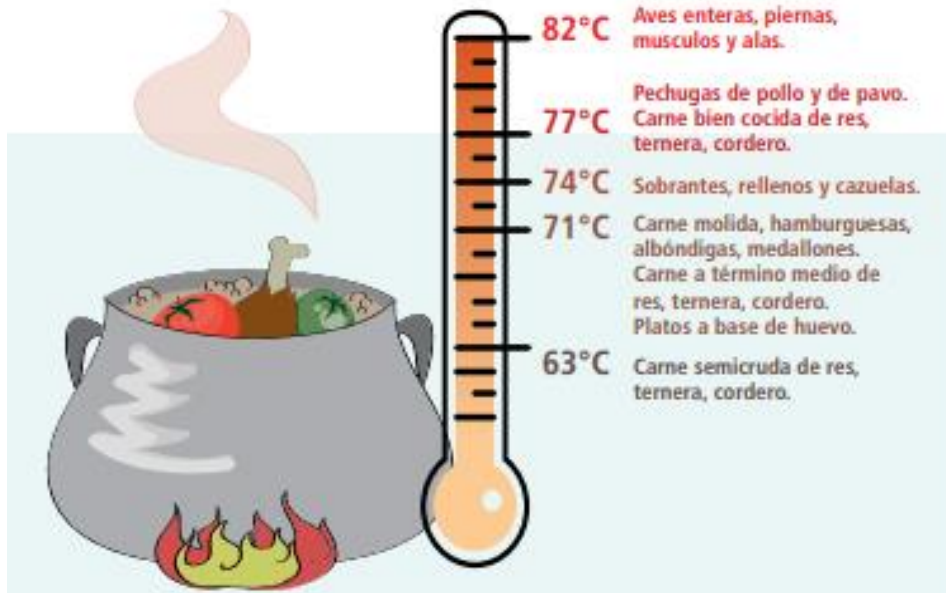
Lava las frutas y verduras.

Verifica la fecha de vencimiento y
no consumas alimentos vencidos.

Todos los alimentos que consumas
deben provenir de fuentes
confiables.



• Cocinar completamente los alimentos



Cocina completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados

Hierve los alimentos como sopas y guisos para asegurarte que alcanzaron 70°C.

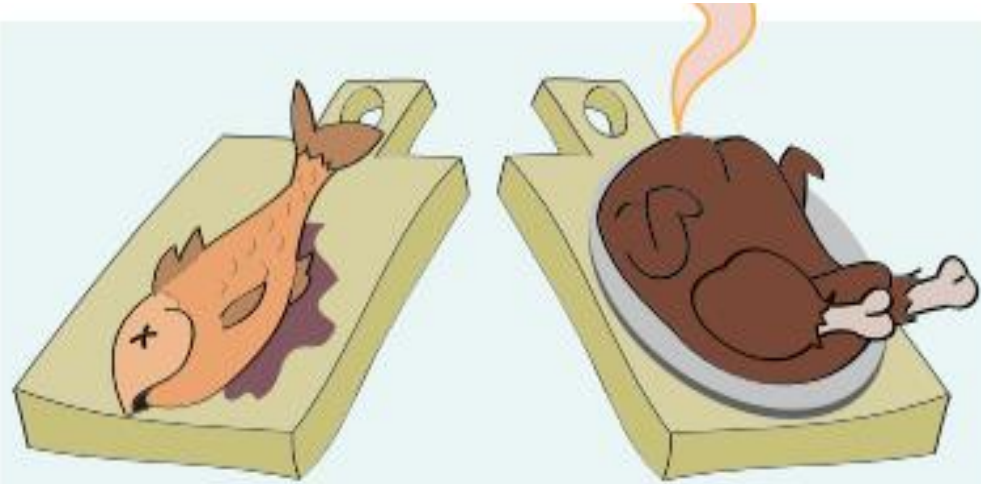
Para las carnes rojas y pollos cuida que los jugos sean claro y no rosados.

Es recomendable el uso de termómetros.

Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.



- Separa los alimentos crudos de los cocidos



Separa siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.

Conserva los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

Usa equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular alimentos crudos y cocidos.

Evita la contaminación cruzada! Los alimentos crudos pueden estar contaminados con bacterias, y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.



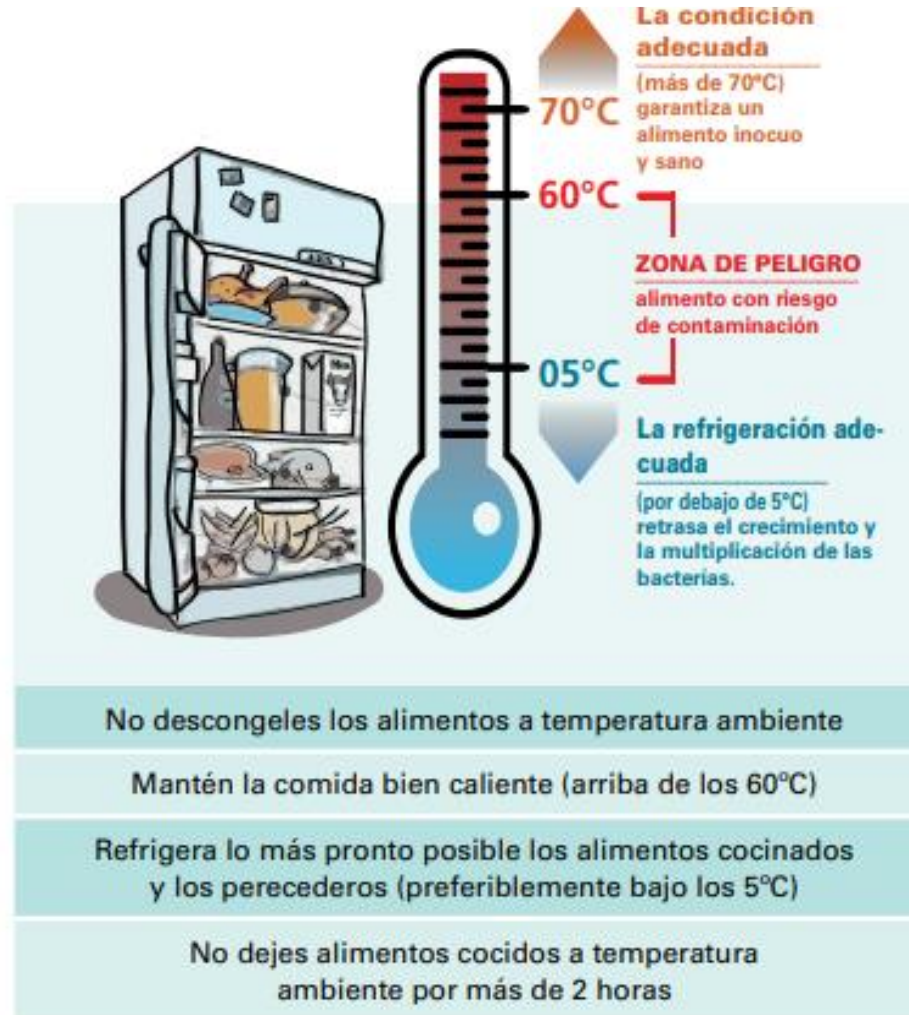
• ¿Cómo y cuándo lavar las manos?



Siempre debes lavar tus manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien



- Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas



GRACIAS POR SU ATENCIÓN



ALIMENTO SANO, VIDA SALUDABLE

Información fuente IPSA

IPSA

INSTITUTO DE PROTECCION Y SANIDAD AGROPECUARIA

