Intedya
International Dynamic Advisors

Seg. Alimentaria

Presentación Abreviada

Buenas Prácticas de Manufactura

Seguridad Alimentaria

"Nuestra estrategia,
el DESARROLLO COMPETITIVO."

Intedya®
International Dynamic Advisors

INTEDYA, la mayor firma internacional especializada en la **consultoría, auditoría y formación** en materia de gestión de riesgos y cumplimiento normativo bajo estándares internacionalmente reconocidos en materia de Calidad, Sostenibilidad, Gestión de Riesgos y Cumplimiento y Salud e Inocuidad Alimentaria, en organizaciones públicas y privadas de cualquier tipo de actividad y dimensión.

"Apostando por **el DESARROLLO COMPETITIVO.**"

Certificación DE PERSONAS STAREGISTER

Presencia DIRECTA en 17 PAISES

España
Portugal
México
Brasil
Colombia
Ecuador
Perú
Argentina
Rep. Dominicana
Chile
Honduras
Guatemala
Costa Rica
Panamá
Paraguay
Uruguay
Bolivia

+ 80 OFICINAS INTEDYA

EQUIPO INTERNACIONAL DE +500 PERSONAS

MÁS DE 20000 EMPRESAS CLIENTE

17867	38390	347	37	25	132
PROYECTOS DE CONSULTORÍA EJECUTADOS	**ALUMNOS FORMADOS** EN CAMPUS E-LEARNING	**CURSOS E-LEARNING** DISPONIBLES	**TITULACIONES** COMO AUDITOR	**TITULACIONES UNI-VERSITARIAS**	**MÁSTERCLASS** ANUALES

ALIANZAS, MEMBRESÍAS Y LIDERAZGO

STAREGISTER · QAEC · ANSI · GREEN INDUSTRY · EAIE European Association for International Education · WORLD COMPLIANCE ASSOCIATION · UNE · ENWHP · APOYAMOS EL PACTO MUNDIAL · UEMC Universidad Europea Miguel de Cervantes · STANDARDS BOOST BUSINESS

BPM´s

Buenas Prácticas de Manufactura

Intedya
International Dynamic Advisors

¿Qué son las BPM´s?

Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

¿Cómo surgen las BPM´s?

Las BPM fueron desarrolladas por el *Codex Alimentarius* con el objetivo de proteger al cliente. Incluye varias condiciones y procedimientos operativos básicos que cualquier empresa alimentaria debe cumplir, considerando también el marco legal del país.

Importancia de las BPM´s

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad, en el proceso de alimentos, bebidas, aditivos y materias primas, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones a la población consumidora.

- Cada año enferman millones de personas por consumo de alimentos en descomposición.
- Diarrea y muertes aproximadamente 1.8 millones de niños cada año.
- Favorecen la imagen del Comercio y del Turismo
- Disminuyen los costos de producción
- Favorecen el empleo

Clasificación de los Peligros

- **FÍSICAS** → vidrio, piedras, polvo, cabello, madera, plásticos, y cualquier elemento extraño

- **BIOLÓGICAS** → bacterias, hongos, levaduras, virus, parásitos, microorganismos patógenos.

- **QUÍMICAS** → residuos de plaguicidas, mal uso de productos de limpieza, toxiinfecciones

Normativa de Referencia

- **Norma CODEX CAC/RCP/1-1969, Rev.3 (1997).** Código de prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
- **USA: 21/CFR/117.** Buenas prácticas de manufactura actuales, Análisis de Peligros y Controles Preventivos para Alimentos de consumo Humano basados en riesgo.
- **UE: Reglamento (CE) 853/2004**. Contiene normas específicas de higiene para alimentos de origen animal y para los operadores de empresas alimentarias.
- **NOM 251 SSA1 2009.** Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Intedya
International Dynamic Advisors

Alcance

Están sujetos a esta norma:

- Productores primarios
- Establecimientos industriales de procesamiento de alimentos y bebidas
- Las fraccionadoras y envasadoras,
- Establecimientos donde se manipulen productos alimenticios: cafeterías, restaurantes, servicios de catering, …
- Las importadoras de productos alimenticios.
- Transportistas, almacenistas
- Toda la cadena alimentaria

Objetivos

Establece las **condiciones de higiene** necesarias para la producción de alimentos inocuos y **aptos para el consumo**.

Facilitar la orientación para códigos específicos que puedan necesitarse para los sectores de la cadena alimentaria, los procesos o los productos básicos, con objeto de ampliar los requisitos de higiene específicos para esos sectores.

Estructura de las BPM´s

- Ubicación de las Instalaciones
- Estructura Física e Instalaciones
- Distribución de ambientes y ubicación de equipos
- Abastecimiento de agua, desagüe y eliminación de desechos
- Higiene del personal, limpieza y desinfección de las instalaciones
- Aspectos operativos
- Materias primas, aditivos alimentarios y envases
- Almacenamiento
- Retiro de Producto
- Transporte

Intedya
International Dynamic Advisors

Beneficios por su Implementación

- Mejora las **condiciones de higiene** en los procesos
- Mantiene una **imagen de los productos** y de la empresa
- **Estandariza la inocuidad** en las operaciones
- **Garantiza una infraestructura** apegada a las exigencias legales
- Posibilidad de **acceso a nuevos mercados**
- **Apego** del personal

Principales Actividades a Desarrollar

- **Involucramiento** Total de **la Dirección** dando seguimiento a los planes y programas generados, siendo la punta de lanza para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- **Mejorar la Infraestructura** de la organización a través de inspecciones periódicas, resolviendo tanto el equipamiento, como la propia edificación: paredes, pisos, luminarias, huecos, desagües, techos,….
- **Documentar planes y programas** que mejoren la higiene tanto de los equipos, como del medio.
- **Involucramiento del personal** para llevar a cabo las tareas y cumplimiento de las políticas
- **Plan de saneamiento básico** que contemple las zonas a limpiar, métodos, responsables, utensilios y método de verificación.

Principales Actividades a Desarrollar

- **Desarrollo de un Plan de Capacitación** para el personal que incluya sus operaciones, manejo de productos químicos, control de plagas, y todos los programas desarrollados, de acuerdo a su intervención.
- **Sistema de trazabilidad y retiro de producto** que permita la identificación de materias primas y hasta producto terminado.
- **Analíticas de agua potable**, utilizada en proceso o para servicios de personal.
- **Monitoreo microbiológico** de medio ambiente, personal, equipos, materias y productos, que validen los programas implementados.

Intedya
International Dynamic Advisors

ÁREA /
SEGURIDAD ALIMENTARIA

Presentación Abreviada

Buenas Prácticas de Manufactura

Seguridad Alimentaria

Nuestra estrategia,
el DESARROLLO COMPETITIVO.