

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE CALIDAD EN PLANTAS DE PROCEDO BPM Y HACCP

Sarmiento, E.¹

Normatividad – INVIMA

BPM: Decreto 3075 de 1997. Mercado Nacional.

- Instalaciones optimas para el procesamiento de productos perecederos
- Practicas generales de higiene en la manipulación y procesamiento.

Art. 1: La salud es un bien de interés público. En consecuencia las disposiciones del presente decreto son de orden público y regulan todas las actividades que puedan generar riesgos para el consumo de alimentos.

I. BPM en edificios e instalaciones

- Localización y accesos
- Diseño y construcción
- Abastecimiento de agua
- Disposición de residuos sólidos y líquidos
- Instalaciones sanitarias
- Áreas de elaboración

II. BPM en equipos y utensilios

- Materiales
- Superficies de contacto con alimentos SPCA
- Acabados
- Limpieza
- Ángulos internos
- Resistencia a corrosión
- Tuberías
- Condiciones de instalación y funcionamiento
- Distancias
- Medición en operaciones criticas

III. Personal Manipulador de Alimentos

- Reconocimiento medico
- Medidas preventivas de salubridad
- Educación y capacitación
- Practicas higiénicas y medidas de protección
- Enseres de uso personal

IV. Requisitos higiénicos de fabricación

¹ Gerente Truchas Suralá Ltda.

1. Materias primas e insumos (MPI):

- Recibir MPI evitando su contaminación o daño físico
- Inspeccionar y clasificar MPI antes de su uso
- Descontaminar las MPI
- Almacenar las MPI, separadas de las áreas de elaboración y productos terminados

2. Envases:

- Materiales aprobados para contacto con alimentos
- Proteger adecuadamente contra el deterioro y la contaminación
- No haber sido usados con anterioridad en nada que pueda representar riesgo de contaminación
- Mantener en condiciones higiénicas antes de su uso

3. Operaciones de fabricación

- Establecer procedimientos de control en puntos críticos (HACCP)
- Los procedimientos que eliminan o controlan microorganismos deben evitar la alteración o deterioro de los alimentos
- Controlar las condiciones de fabricación de manera que se evite la contaminación o adulteración de los alimentos

4. Prevención de la contaminación cruzada

- Evitar la contaminación entre productos terminados, en proceso y materias primas
- Lavado frecuente de manos
- Limpieza y desinfección continua de equipos y utensilios

5. Operaciones de envasado

- Condiciones
- Identificación de lotes “rotulado”
- Registros de producción
- Conservación de registros hasta dos años

V. Aseguramiento y Control de Calidad

- Someter todas las operaciones a control
- Prevenir los efectos evitables y reducir los inevitables a niveles que no representen riesgos para los consumidores
- Sistema de control:
 - Especificaciones sobre materias primas y producto terminado
 - Planes de muestreo y procedimientos de laboratorio
 - El mejor instrumento de aseguramiento de calidad es HACCP
- Plan de saneamiento

Debe estar por escrito y contempla:

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de desechos sólidos

- Programa de control de plagas

Normatividad - INVIMA

HACCP: Res. 00730 del Ministerio de Salud adopta HACCP para productos pesqueros y acuícolas para exportación e importación.

Sus principios se fusionan en ISO 22000 para determinar los puntos críticos de control y establecer vigilancia sobre procesos y actividades.

Se deben aplicar los siguientes principios:

1. Análisis de los riesgos
2. Determinar los puntos críticos de control
3. Establecer los límites críticos
4. Implantar y vigilar mediante procedimientos
5. Tomar acción correctiva
6. Implantar el plan estrategia de verificación
7. Mantener registros y control de documentos

“Lo industrial no lo entendemos como cuestión de grandes tamaños o cantidad de inversión, lo entendemos como grado de organización, eficiencia y calidad de los resultados en las granjas”