

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA E INOCUIDAD ALIMENTARIA
SENASAG

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA N° 072/2017.
Santísima Trinidad, 31 de julio de 2017

VISTOS Y CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Estado establece en su Artículo 16. Parágrafo I. Toda persona tiene derecho al agua y a la alimentación. II. El Estado tiene la obligación de garantizar la seguridad alimentaria, a través de una alimentación sana, adecuada y suficiente para toda la población

Que, la Constitución Política del Estado estipula en su Art. 298, Parágrafo II. Son competencias exclusivas del nivel Central del Estado. Numeral 21. Sanidad e inocuidad agropecuaria.

Que, la Ley N° 2061, establece en su Art. 1.- Crease el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG, como estructura operativa del Ministerio de Agricultura, Ganadería e Inocuidad Alimentaria; actualmente denominado Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras.

Que, la Ley N°830, reseña en su Art. 4. (PRIORIDAD NACIONAL). Se declara de prioridad nacional la Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia, debiéndose asignar recursos para la prevención, control y erradicación de plagas, enfermedades y contaminantes.

Que, el Art. 6, de la referida Ley establece en sus (DEFINICIONES) lo siguiente. Para efectos de la presente Ley, se entenderá por:

a) Inocuidad Alimentaria. Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, sin representar riesgos para la salud.

c) Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM's). Principios generales de manipulación, control, diseño, proceso, higiene y sanidad, que tienen como objetivo crear condiciones favorables a la producción de alimentos inocuos.

Que, la Ley ut-supra referida dispone en su Art. 8. (AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE), en su Parágrafo I refiere. La autoridad nacional competente, en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, es el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG.

Que, el Art. 15 de las tantas veces referida Ley, menciona (ATRIBUCIONES DEL SENASAG). El SENASAG tiene las siguientes atribuciones, Numeral 2. Proponer y ejecutar las políticas, estrategias y planes para garantizar la Sanidad Agropecuaria y la Inocuidad Alimentaria. 13. Realizar el control de la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento. Así mismo refiere en su Art 11. (COMPONENTES). Parágrafo III. Inocuidad Alimentaria, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos



Dirección : Av. Jose Natusch Esq. Felix Sattori

productivos y de procesamiento, regulando las buenas prácticas en la producción primaria y transformación, registro y vigilancia.

Que, dentro las atribuciones del SENASAG, el Art. 15 refiere en su numeral 4. Elaborar y aprobar normas y reglamentos técnicos en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, en coordinación con las instancias que correspondan.

Que, el Decreto Supremo 25729, Reglamento a Ley N° 2061, refiere en su Art. 3.- (MISIÓN INSTITUCIONAL).- La misión institucional del SENASAG es administrar el régimen específico de sanidad agropecuaria e Inocuidad Alimentaria en todo el territorio nacional con atribuciones de preservar la condición sanitaria del patrimonio productivo agropecuario y forestal, el mejoramiento sanitario de la producción animal y vegetal y garantizar la inocuidad de los alimentos en los tramos productivos y de procesamiento que correspondan al sector agropecuario.

Que, el Informe Técnico, N°029/2017, aprobación de GUÍA DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE ALIMENTOS, en el mismo concluye que la guía permitirá la implementación de lo BPM's y coadyuvara a proteger la salud y el desarrollo sostenible de los sectores y emprendimientos alimentarios. Además de ser una herramienta de sensibilización y capacitación para los pequeños empresarios.

Que, el Informe Legal INF/SENASAG/UNAJ/N°096/2017, recomienda aprobar mediante Resolución Administrativa la GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE ALIMENTOS, en cumplimiento de las atribuciones descritas en la Ley 830 en su artículo 15.

POR TANTO:

El Director General Ejecutivo del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria "SENASAG", Mvz. Javier Ernesto Suarez Hurtado, designado mediante Resolución Ministerial N° 039, de fecha 09 de febrero de 2017, en uso de las atribuciones conferidas por el Art. 10 Inc. b) c) y e) del Decreto Supremo 25729.

RESUELVE:

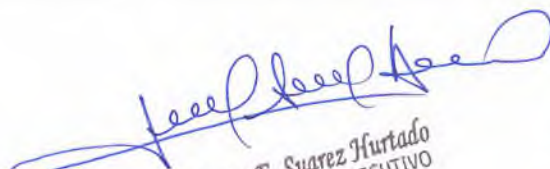
ARTÍCULO PRIMERO.- APRUÉBESE, la GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE ALIMENTOS, que consta de 4.2. Numerales, distribuidos en 24 Paginas. Mismos que forman parte indivisible de la presentes resolución administrativa.

ARTICULO SEGUNDO.- La Jefatura Nacional de Inocuidad Alimentaria, el Encargado Nacional de Registro, El Encargado Nacional de Inspección y Control y las Jefaturas Distritales del SENASAG, quedan encargadas de la ejecución de y cumplimiento de la presente Resolución Administrativa. ///...

///...Regístrese, Comuníquese, Cúmplase y Archívese.

C./ Arch.

D.N./ Dr. Javier E. Suarez Hurtado
UNSV /Ing. Alejandro Mattos.
UNAJ. Dr. Teddy Roy Arias Cárdenas.


Dr. Javier E. Suarez Hurtado
DIRECTOR GENERAL EJECUTIVO
SENASAG - MDRyT




Dirección : Av. José Naraschütz
Jefe Nacional de Asuntos Jurídicos
SENASAG - MDRyT



GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA LA ELABORACION ARTESANAL DE ALIMENTOS

Trinidad – Beni
Estado Plurinacional de Bolivia
2017

GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

ELABORADO POR:

Dr. Patrick Nogales Mejía – SENASAG

Ing. Jhonny Ovando Sotar - SENASAG

REVISADO POR:

JEFATURA NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA – SENASAG

Este documento fue elaborado en base al documento original sobre “*GUIA ILUSTRADA DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN EMPRESAS DEL RUBRO ALIMENTICIO*” y a la Resolución Administrativa 019/2003.

INDICE

Contenido

1.	PRESENTACIÓN.....	4
2.	INTRODUCCIÓN.....	4
3.	DEFINICIONES.....	5
4.	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	6
4.1	INFRAESTRUCTURA DEL EMPRENDIMIENTO	7
4.1.1	UBICACIÓN.....	7
4.1.2	DISTRIBUCIÓN DE AMBIENTES.....	8
4.1.3	SERVICIOS HIGIENICOS	11
4.2	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.....	12
4.3	PROCESO PRODUCTIVO.....	13
4.4	EQUIPOS Y UTENSILIOS	15
4.5	PERSONAL.....	16
4.5.1	HIGIENE PERSONAL Y CAPACITACIÓN CONTINUA	16
4.5.2	CÓMO LAVARSE LAS MANOS EN 4 PASOS	18
4.6	PRODUCTO TERMINADO	18
4.7	SERVICIOS.....	20
	ABASTECIMIENTO DE AGUA.....	20
4.8	MANEJO DE DESHECHOS.....	21
4.9	CONTROL DE PLAGAS	22
4.10	TRANSPORTE	23
4.11	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.....	24

1. PRESENTACIÓN

La Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de alimentos son la base fundamental y son directrices generales que tienen como objetivo crear condiciones favorables a la producción de alimentos inocuos. Su importancia se ha incrementado tanto a nivel nacional como internacional.

Las Buenas Prácticas de Manufactura son importantes para todos los emprendimiento o lugares donde se elaboran alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, es una exigencia básica para la comercialización a nivel nacional y para exportar.

En nuestro País los emprendimientos artesanales se constituyen en una importante fuente de alimentos y contribuyen a la economía nacional, y la importancia de la protección de los consumidores es la misma para todas los emprendimientos.

El presente documento proporciona orientación en cuanto a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y tiene por objeto ser una guía para crear condiciones favorables en la elaboración artesanal de alimentos y de esta manera contribuir a garantizar la Inocuidad Alimentaria, para proteger la salud de los consumidores y coadyuvar al desarrollo sostenible de cualquier emprendimiento artesanal.

2. INTRODUCCIÓN

La inocuidad es una de las condiciones más importantes que componen la calidad de los alimentos, se define como "la garantía de todo alimento de no hacer daño". Un alimento inocuo, es aquel que por sus propiedades y condiciones es apto para el consumo humano, sin representar riesgos para la salud. Esta condición involucra a varios actores a lo largo de la cadena alimenticia hasta llegar al consumidor final, todos estos (productores primarios, transformadores de alimentos, transportistas, comercializadores de alimentos y consumidor final) tienen la responsabilidad de asegurar que los alimentos sean inocuos.

Las buenas prácticas de manufactura constituyen una importante herramienta que involucra a todas las personas que intervienen en el manipuleo de alimentos, quienes deben cumplir con ciertas condiciones, tanto personales como de hábitos, medidas de higiene en los establecimientos donde se elaboran y comercializan los alimentos.

Es preciso indicar que la aplicación de buenas prácticas de manufactura en la elaboración de alimentos, generan no solo ventajas en materia de salud; sino también en la reducción de costos, pues evitará pérdidas de productos por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos, y por otra parte, mejora el posicionamiento de los productos en el mercado.

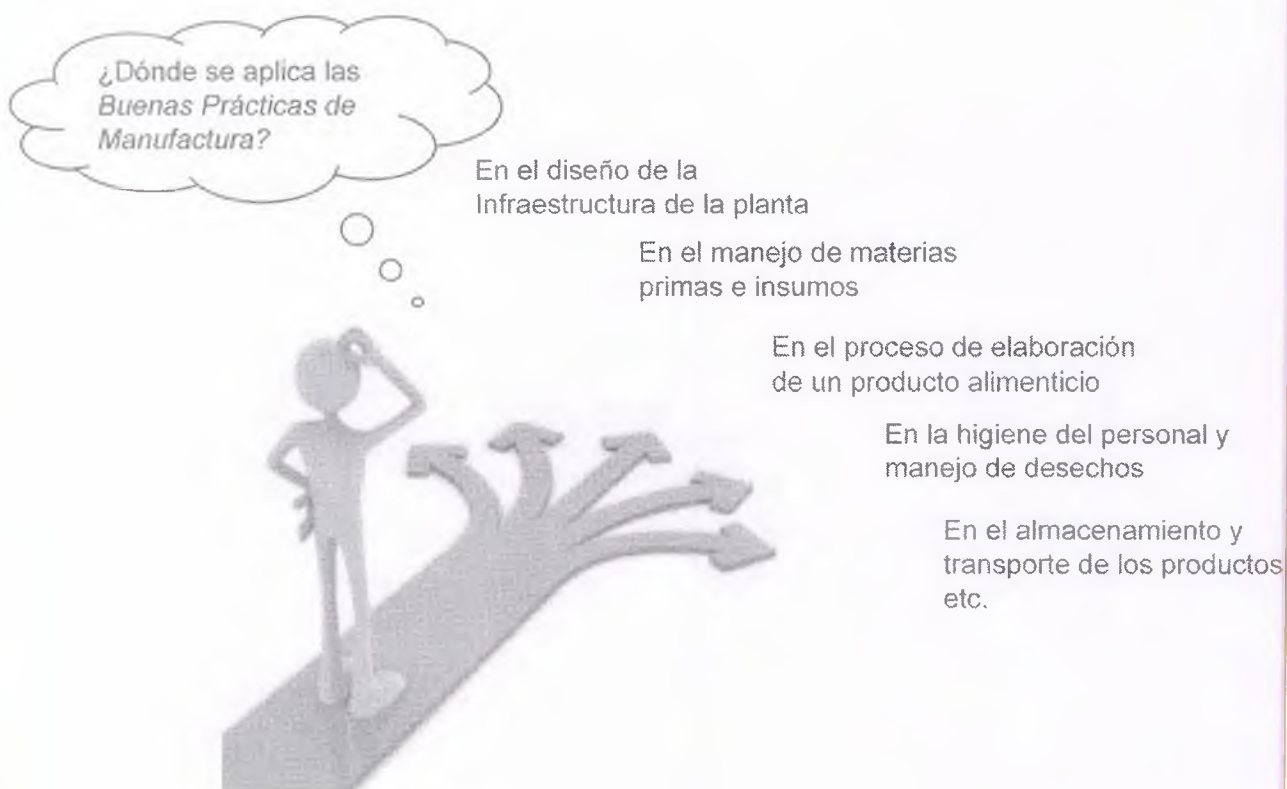
3. DEFINICIONES.

- ✓ **Agua potable:** agua que cumple con requisitos admisibles, organolépticos, físico-químicos, biológicos y microbiológicos que al ser consumida por la población no cause daño a la salud.
- ✓ **Alimento:** es toda sustancia elaborada, semi-elaborada o natural, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualquier otra sustancia que se utilice en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.
- ✓ **Inocuidad de los alimentos** - La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- ✓ **Microorganismos:** son las levaduras, hongos, bacterias y virus. Estos microorganismos pueden alterar la calidad del alimento o tener efectos perjudiciales para la salud del consumidor.
- ✓ **Limpieza:** eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- ✓ **Desinfección:** eliminación o reducción del número de microorganismos a un nivel que no propicie la contaminación nociva del alimento, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, sin deterioro de la calidad del alimento.
- ✓ **Buenas prácticas de manufactura:** Principios generales de manipulación, control, diseño, proceso, higiene y sanidad que tienen como objetivo crear condiciones favorables a la elaboración de alimentos inocuos
Están compuestas por 10 aspectos: Infraestructura, Materia Prima e Insumos, Procesos, Equipos, Personal, Producto Terminado, Servicios, Manejo de Desechos, Control de Plagas y Transporte.
- ✓ **Calidad:** conjunto de propiedades y características de un producto, que satisfacen las necesidades específicas de los consumidores.
- ✓ **Contaminación alimentaria:** presencia de todo aquel elemento no propio del alimento y que puede ser detectable o no, al tiempo que puede causar enfermedades a las personas.
- ✓ **Contaminación cruzada:** proceso por el cual se contaminan los alimentos a través de personas, equipos y materiales, con sustancias ajenas.
- ✓ **ETA's:** Enfermedades Transmitidas por los Alimentos o aguas contaminados que afectan la salud de los consumidores.
- ✓ **Manipulador de alimentos:** toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los alimentos.
- ✓ **Microorganismos patógenos:** microorganismos capaces de producir enfermedades.

4. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM's), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el fin de garantizar que los productos se elaboren en condiciones sanitarias adecuadas.

Son aplicables en cualquier instalación y en todas las etapas en la que se elaboren alimentos para consumo humano, cuyo objetivo es crear condiciones y procedimientos necesarios para una producción de alimentos inocuos.



4.1 INFRAESTRUCTURA DEL EMPRENDIMIENTO

4.1.1 UBICACIÓN

Cualquier emprendimiento donde se elabore alimentos, debe situarse en zonas donde NO existan olores objetables, humo, ríos, polvo u otros contaminantes que pueden afectar la calidad del producto a elaborar. Los terrenos NO deberán tener antecedentes tales como: rellenos sanitarios, basural, cementerios, pantano o que están expuestos a inundaciones.



Las instalaciones deben tener distribución de ambientes, de forma que el producto siempre siga una **secuencia de proceso** hacia adelante (en una sola dirección) y no retroceda, evitando la contaminación cruzada de los productos.

EJEMPLO DE FLUJO DE PROCESO

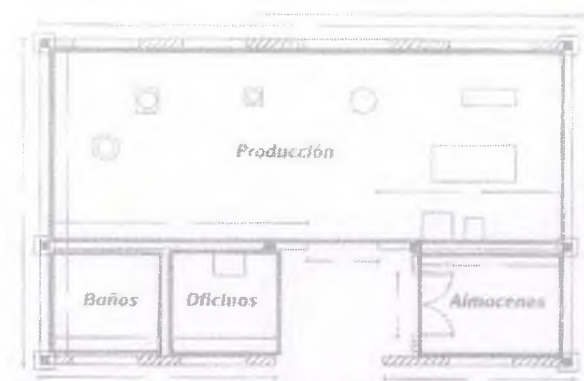


GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4.1.2 DISTRIBUCIÓN DE AMBIENTES

La distribución de los ambientes debe ser desarrollado de manera que prevengan la contaminación

EJEMPLO DE DISTRIBUCION DE AMBIENTES



Debe contar con ambientes exclusivos para el proceso de la elaboración y almacenamiento, sin conexión directa con viviendas ni locales que tengan actividad



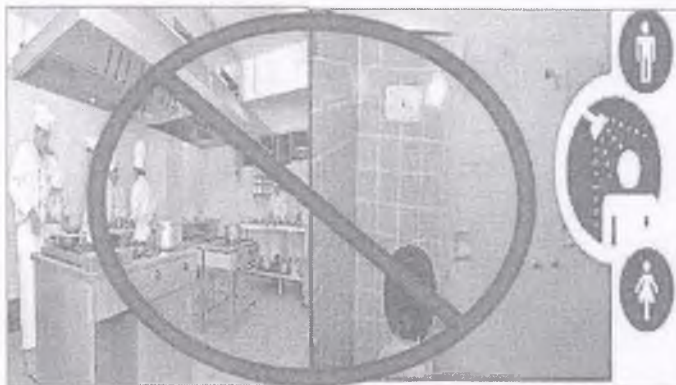
Las vías de acceso y áreas internas dentro del perímetro deben tener la superficie pavimentada, loseta o **minimamente empedrada** y adecuadas para el tráfico interno, a objeto de evitar la contaminación.

Las instalaciones deben ser de materiales sólidos y sanitariamente adecuados para el uso, de color claro, de fácil limpieza y desinfección.



Las áreas donde se elabora alimentos **NO DEBEN** tener conexión directa con los servicios sanitarios (baños).

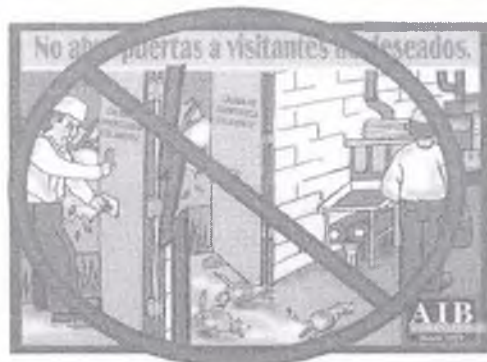
Área de servicio - Área de proceso



Las ventanas deben estar construidas de manera que eviten la acumulación de polvo y suciedad, que prevengan el paso de insectos, animales domésticos u otros agentes de contaminación al interior del ambiente.



Las **puertas** podrán contar con cortina hilada plásticas y siempre mantenerse cerradas, previniendo el paso de insectos, animales domésticos u otros agentes de contaminación al interior del local.



Las **paredes** deberán ser de material impermeable, liso y lavable, de color claro; debiendo evitar el desprendimiento de partículas que contaminen los alimentos.



Los **pisos** deben estar contruidos de material duro, liso e impermeable que puedan limpiarse fácilmente, de color claro, y con una inclinación del 2% hacia un drenaje.

Los **techos** deben ser de color claro, que impidan la acumulación de polvo, suciedad y reduzcan la condensación de vapor y la formación de hongos.

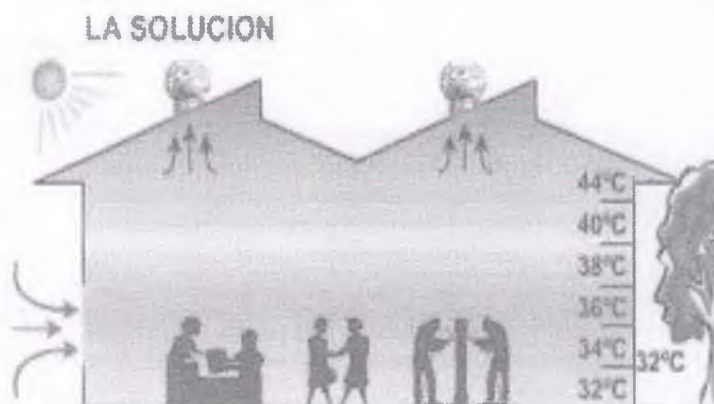


GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

El **alumbrado** natural o artificial no debe alterar los colores y la intensidad de los ambientes. Los focos y lámparas colgadas en áreas de proceso de alimentos, deben tener protectores para impedir la contaminación de los alimentos en caso de rotura.



Se debe disponer de **sistemas de ventilación** que permita una adecuada temperatura, para evitar la concentración de microorganismos en el aire, presencia de gases, vapores, humos y olores perjudiciales para la salud.



4.1.3 SERVICIOS HIGIENICOS

Todos los emprendimientos deben disponer de **Servicios higiénicos** (inodoros, lavamanos y duchas), un vestuario, en número suficiente de acuerdo al número de trabajadores.



4.2 MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Las Materias Primas e insumos deben ser almacenadas ordenadamente a temperatura, humedad, ventilación adecuada al producto.



El depósito de materia prima debe estar separado de los productos terminados, para evitar la contaminación cruzada.

Almacén de materia



Almacén de producto terminado

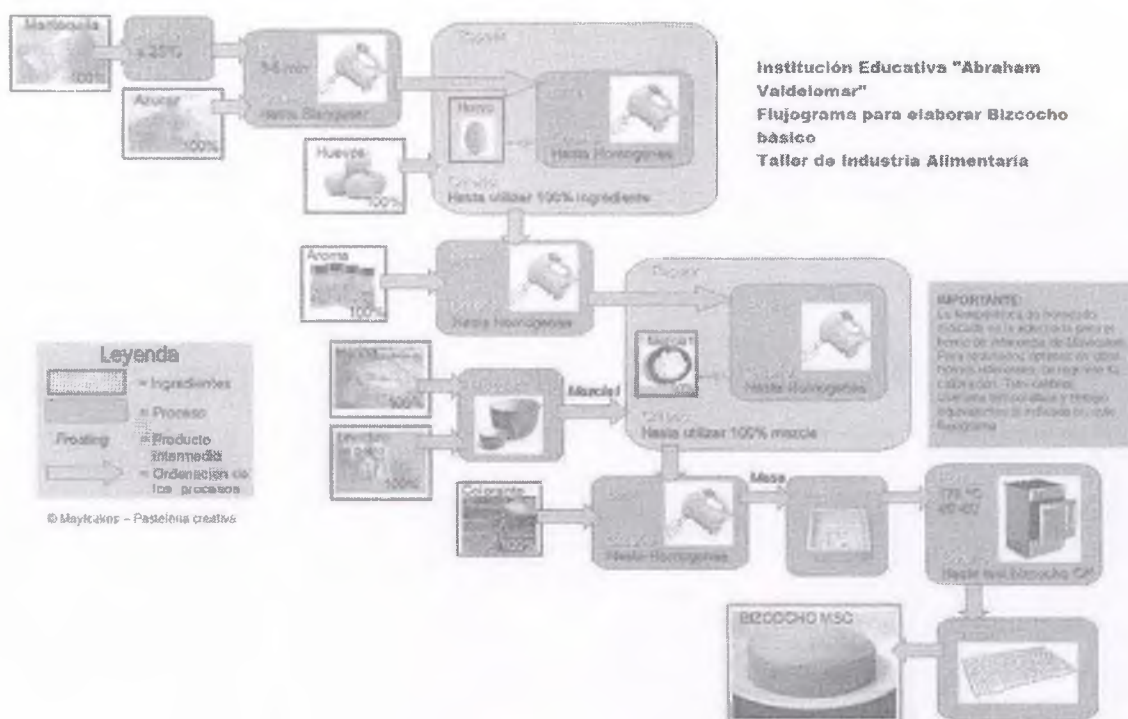


Toda materia prima o ingrediente se debe **inspeccionar, registrar y clasificar** antes de llevarlo a la zona de pesado y proceso.



4.3 PROCESO PRODUCTIVO

Durante el proceso se debe controlar el **flujo** del producto, del personal y equipos en la planta para evitar la contaminación cruzada.



En las **salas destinadas a la elaboración** del producto no se podrá tener ni guardar otros productos, artículos o implementos o materiales extraños o ajenos a los productos que se elaboran en dichos ambientes.



GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Se debe mantener el orden y la limpieza en la zona de producción evitando el acumulo de elementos extraños que no forman parte del proceso.



CONTROL DE CALIDAD

Es el control del proceso desde la etapa inicial hasta el momento de ser distribuido en el mercado, para que cada uno de los aspectos fisicoquímicos y microbiológicos se encuentre dentro de un margen estándar establecido.

El control de calidad en un emprendimiento se realiza mediante un conjunto de documentos y procedimientos que tiene en cuenta cada punto crítico de contaminación durante el proceso, con los parámetros a controlar.

Un sistema de calidad es dinámico, solo que permanentemente se debe retro alimentar para corregir los errores, de igual forma el concepto de calidad debe ser asumido como un beneficio y no como una carga.



4.4 EQUIPOS Y UTENSILIOS

Los equipos y utensilios empleados en la manipulación de alimentos, deben ser de material lavable, liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección, no debe alterar el olor y sabor del alimento; preferentemente de acero inoxidable. Todas las partes de los equipos deben ser desmontables para su higienización.



Asimismo deberán habilitarse los muebles que sean necesarios para guardar, ordenadamente, los utensilios de uso común en cada dependencia.



4.5 PERSONAL

4.5.1 HIGIENE PERSONAL Y CAPACITACIÓN CONTINUA

La higiene del personal es indispensable en el manipulador de alimentos, para prevenir la contaminación de los alimentos.

Todo el **personal** de los emprendimientos debe recibir una continua capacitación sobre las Buenas Prácticas en materia de higiene personal, proceso o manipulación de alimento, hábitos higiénicos, educación sanitaria y de primeros auxilios.



Durante el proceso y elaboración del alimento debe haber una persona capacitada en las Buenas Prácticas de Manufactura como encargado de **supervisar e inspeccionar** el cumplimiento y asegurar que exista una higiene adecuada.



GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

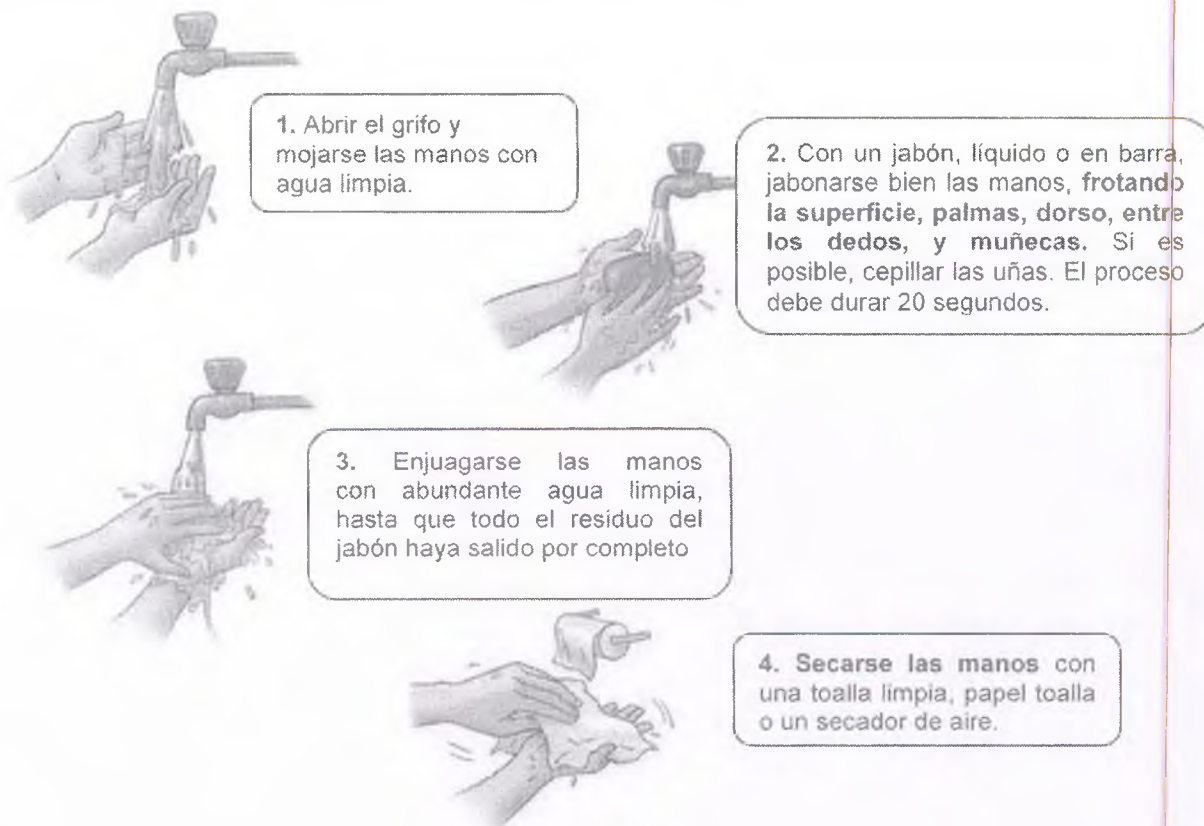
Toda **persona** que entre a los emprendimientos productivos y área de procesamiento, ya sea empleado o visitante, debe mantener una adecuada **higiene personal** durante todo el proceso de elaboración del producto, llevando ropa protectora, gorro, barbijo, guantes y calzados adecuados, NO deben portar objetos de adorno como: reloj, anillos, cadenas, aretes, celulares, pulseras u otro adorno personal.



Se debe mantener las manos limpias con uñas cortas y sin pintura ni se debe comer, beber, fumar, masticar chicle, coca, tabaco u otra práctica antihigiénica, en el proceso productivo.



4.5.2 CÓMO LAVARSE LAS MANOS EN 4 PASOS



4.6 PRODUCTO TERMINADO

Los **productos terminados** deben ser almacenados y manipulados en ambientes secos y aireados, sobre pallets y de ser necesario deben mantenerse en cámaras frigoríficas, separadas de la materia prima y cualquier otro producto que pueda provocar su deterioro y contaminación cruzada.



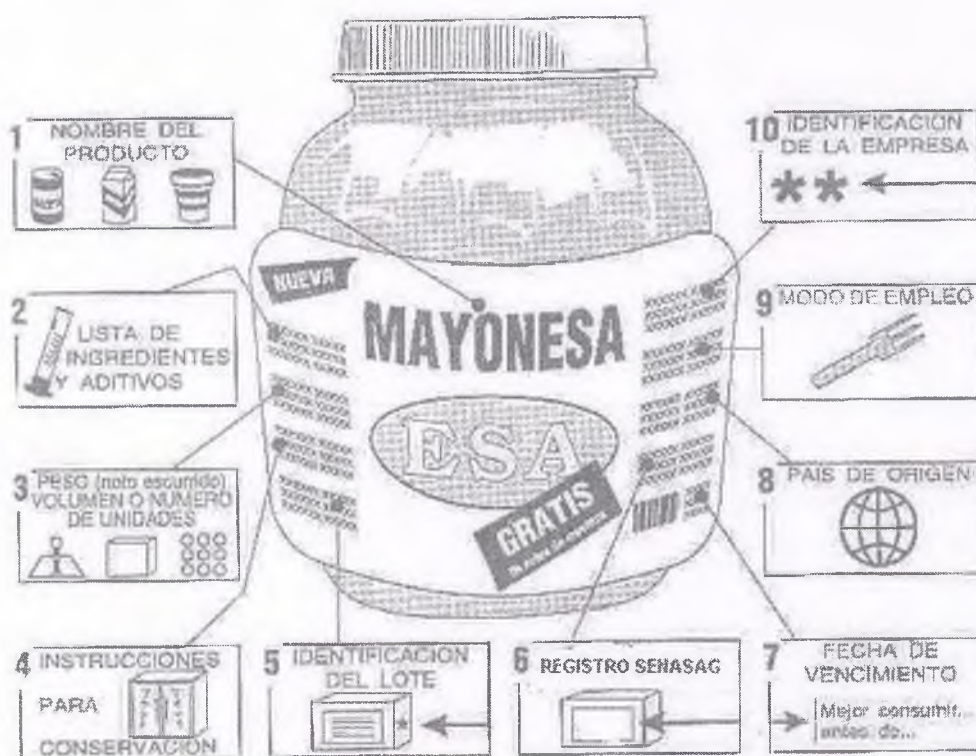
GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Los productos terminados tienen que ser almacenados con su respectiva etiqueta y fecha de vencimiento, adoptando siempre el sistema PEPS, (Primeros en Entrar Primeros en Salir).



La etiqueta de la hoja de registro incluirá la siguiente información:

- ✓ Fecha de ingreso del producto.
- ✓ Nombre del producto.
- ✓ Cantidad.
- ✓ Nombre del proveedor.
- ✓ Número de teléfono de proveedor.
- ✓ Número de lote.
- ✓ Fecha de vencimiento



GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Durante el almacenamiento se debe efectuar una **inspección y control periódico** de los productos terminados, debiendo despacharse solo productos aptos para el consumo humano.



El establecimiento tiene que mantener un sistema de **control de almacenamiento** de producto terminado.

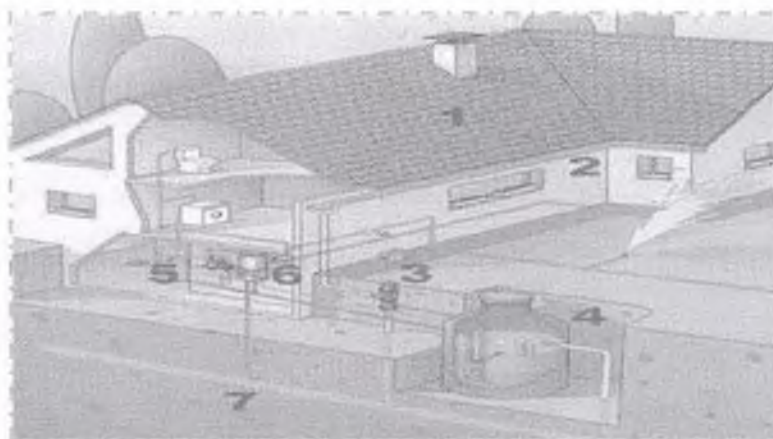
4.7 SERVICIOS

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El **agua** que se utilizó dentro de la emprendimiento productivo de procesamiento de alimentos, debe ser potable y cumplir con los requisitos fisicoquímicos y bacteriológicos para evitar contaminación al producto.



Las **instalaciones de agua potable** deberán construirse de tal forma que permita la distribución y abastecimiento adecuado hacia las áreas necesarias. Asimismo NO deben existir conexiones cruzadas entre el agua potable y no potable

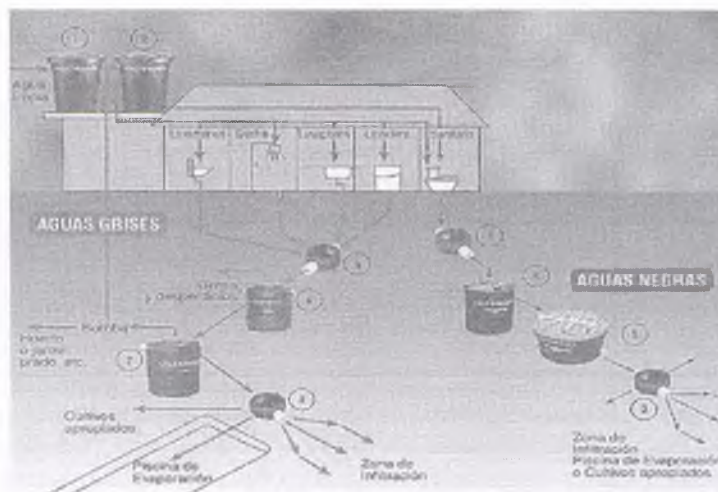


4.8 MANEJO DE DESHECHOS

La **recolección y eliminación de residuos sólidos** como basuras, desperdicios y otros generados en los locales del emprendimiento productivo, deben ser depositadas en contenedores sanitarios con tapa, para no atraer de moscas, roedores, insectos y otros animales. En toda sección en que se produzcan basuras o desperdicios debe existir al menos un contenedor sanitario.



El sistema de evacuación de aguas servidas y residuos sólidos deberá consistir en un servicio conectado al sistema de alcantarillado, o en su defecto diseñado para trasladar a lugares que no afecten las condiciones higiénicas del perímetro de la fábrica.



4.9 CONTROL DE PLAGAS

El establecimiento debe aplicar un programa eficaz y continuo de lucha contra plagas.



El emprendimiento productivo debe disponer de un programa documentado de control de plagas, el mismo que será centro de revisión y demostración durante la inspección.



Los establecimientos deben contar con sistemas para impedir el ingreso de roedores e insectos y contar con procedimientos para la aplicación de raticidas, insecticidas y desinfectantes, tomando las previsiones del caso para evitar la contaminación del producto alimenticio.

Deben además adoptarse medidas que impidan el ingreso, al establecimiento, de animales domésticos y silvestres.



4.10 TRANSPORTE

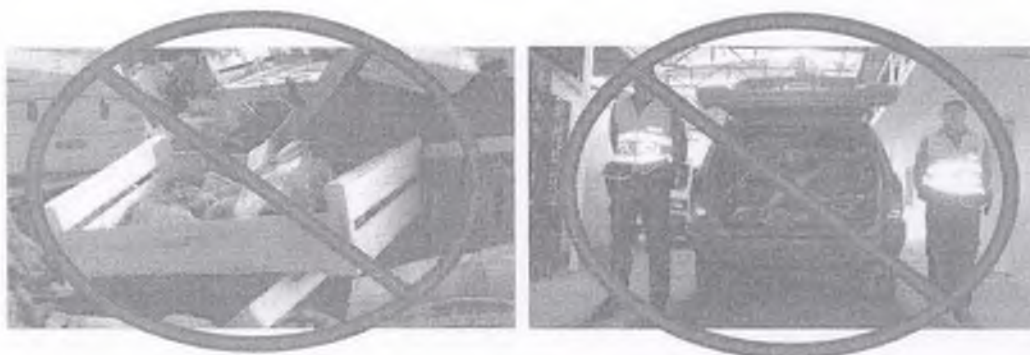
Los productos alimenticios deben transportarse de manera que se prevenga su deterioro, contaminación y alteración. **Todo vehículo que transporta producto alimenticio** debe ser inspeccionado antes de cargar los productos para verificar su estado sanitario, no deben ser transportados con otros productos que representen riesgos de contaminación. No se debe permitir que estos estén mojados en su interior.



GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

El **transporte** debe ser de acuerdo al tipo producto a enviar y tiempo de duración de viaje, los vehículos deben proteger los productos de los efectos del calor, humedad, evaporación y de cualquier otro efecto indeseable que pueda ser ocasionado por la exposición del producto al medio ambiente.

No debe transportarse productos alimenticios ni materias primas, en vehículos donde se hayan transportado productos tóxicos, como pesticidas, insecticidas y cualquier otra sustancia parecida que pueda ocasionar contaminación del producto.



4.11 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las técnicas de limpieza y desinfección son prácticas sanitarias que deben realizarse diariamente sobre superficies de manipulación de alimentos, muebles, equipos, utensilios, pisos, paredes, puertas, ventanas y techos, para disminuir el riesgo de contaminación.



La **limpieza y desinfección de las instalaciones** debe ser documentado mediante registro, en base a un programa de limpieza y desinfección.

GUIA ILUSTRADA PARA LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



La limpieza y desinfección de los servicios higiénicos debe realizarse con equipos, insumos y materiales específicos destinados exclusivamente para estas zonas.