

Procesadoras de Productos Acuícolas que **NO** aplican Buenas Prácticas de Manufactura.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)



7. Baños y vestidores

El personal deberá tener acceso a baños y vestidores totalmente separados y sin comunicación directa al área de proceso.

8. Áreas de limpieza y desinfección

Las instalaciones de limpieza y desinfección, tanto de manos como de botas, se colocarán en puntos de entrada a las áreas de proceso de alimento y a la salida de los servicios sanitarios. Estos deberán estar provistos de jabón, desinfectante y cepillo para uñas.



Para mayores informes sobre los programas de apoyo para la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura y adopción de sistemas de reducción de riesgos, acude con nosotros o comunícate a nuestras oficinas:

www.cesaj.org



“Cuidando la calidad de las especies acuícolas y la salud de los jaliscienses.”

www.cesaj.org

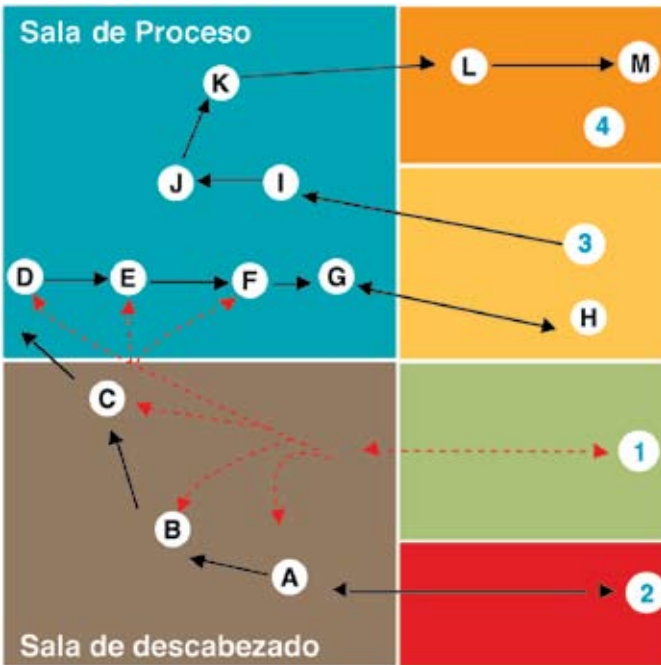


Subprograma de inocuidad

Las Buenas Prácticas de Manufactura se refieren a las condiciones físicas con las que debe cumplir un establecimiento, así como el personal que labore en él, para que los productos elaborados sean inocuos para el consumidor.

Flujo de una empacadora

- 1. Entrada de personal Personal
----->
- 2. Entrada de materia prima Producto
—————>
- 3. Cámara de congelación
- 4. Cámara de conservación



- A. Pesado
- B. Descabezado
- C. Lavado
- D. Selección y empaque
- E. Pesado
- F. Clasificación
- G. Primer glaceado
- H. Congelación
- I. Empaque primario
- J. Segundo glaceado
- K. Empaque secundario
- L. Almacenamiento
- M. Embarque de producto



Plantas Procesadoras de Productos Acuícolas que SÍ aplican Buenas Prácticas de Manufactura.



Para el establecimiento de cualquier planta de procesamiento de productos derivados de la pesca o de la acuicultura, debe tenerse en cuenta ocho características:

1. Instalaciones físicas

El diseño de la planta, en cuanto al área total donde se manipulen los alimentos, debe permitir el flujo del personal operativo de manera higiénica y segura. Para esto es necesario estudiar el flujo del producto y el personal, además del tamaño de los equipos y su operación.

2. El piso

El área donde se manipule alimento debe tener un piso de superficie dura, no porosa e impermeable. No tóxico, antiderrapante, fácil de limpiar y desinfectar.

3. Las paredes

Las paredes internas del lugar deberán ser lisas, impermeables y de colores claros.

4. Las ventanas

Deberán tener un solo cristal o acrílico, irrompibles.

5. La ventilación

Las aberturas deberán taparse con rejillas y filtros de aire.

6. La iluminación

Las lámparas de los techos en las áreas donde se manipulen los alimentos deberán tener protección.

