



PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

RA-PR-PBPM-CO-01

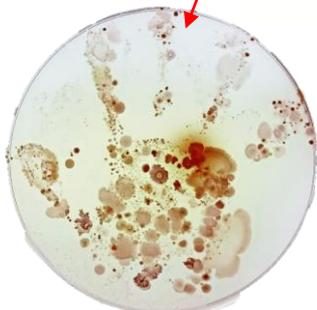
**COLOMBIA
2018**



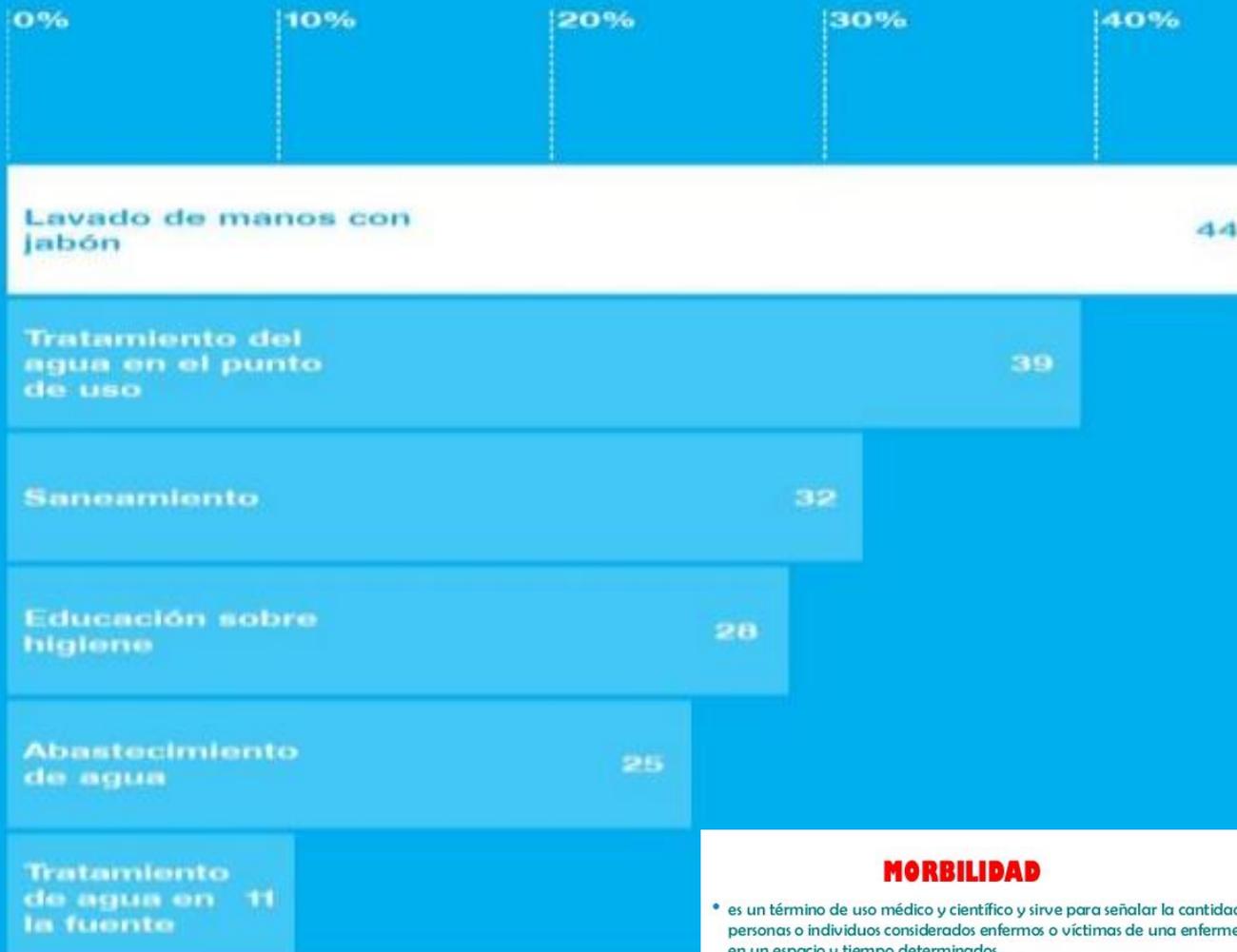
¿SABIAS QUÉ ...?

Los seres humanos poseen en cada mano **150** clases de microorganismos, muchos de ellos patógenos.

Que los microorganismos en las manos se pueden controlar con un buen lavado.



Reducción de la morbilidad por diarrea [%]



MORBILIDAD

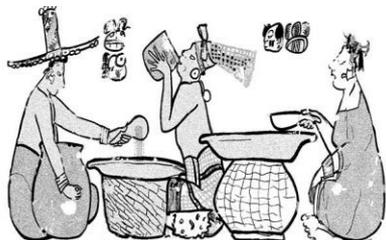
- es un término de uso médico y científico y sirve para señalar la cantidad de personas o individuos considerados enfermos o víctimas de una enfermedad en un espacio y tiempo determinados.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Se definen como normas que rigen las acciones de manejo y manipulación a que se debe ajustar cada procedimiento o etapas del proceso, con el propósito de obtener un producto de óptima calidad y sanidad .

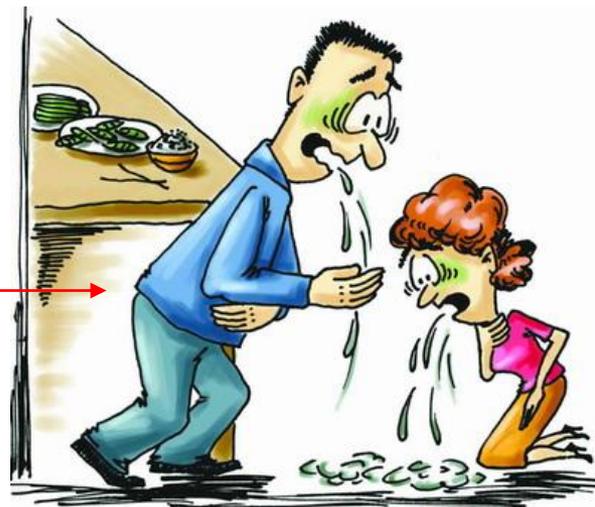
Son de carácter obligatorio orientadas a reducir la incidencias de peligros físicos, químicos y microbiológicos.





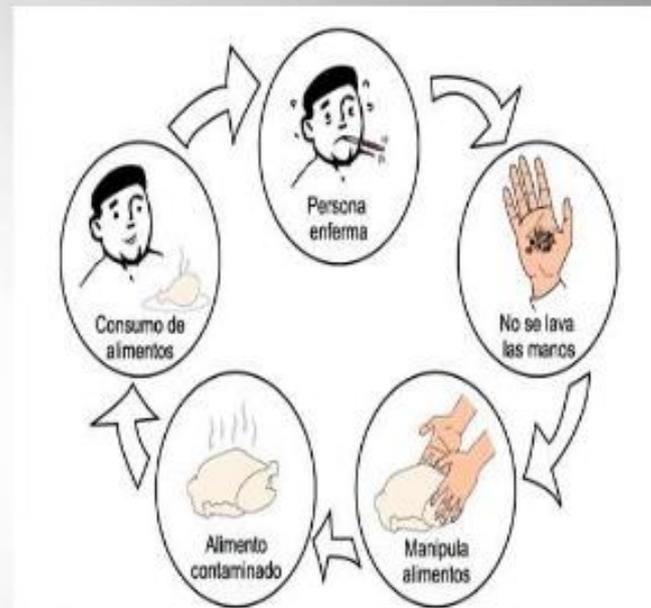
HISTORIA DE LAS BPM

Surgen como respuesta o reacción ante hechos graves y en algunos casos fatales, relacionados con la falta de inocuidad, pureza y eficacia de alimentos y/o medicamentos.



¿Para que son las BPM?

- Para producir alimentos seguros e inocuos y proteger la salud del Consumidor.
- Para tener control higiénico de las áreas relacionadas con el procesamiento.
- Para sensibilizar, enseñar y capacitar a los técnicos y manipuladores en todo lo relacionado con las prácticas higiénicas.
- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.



OBJETIVOS DE LAS BPM

ESTABLECER NORMAS
GENERALES Y ESPECÍFICAS
PARA LA OPERATIVIDAD DE
UNA ORGANIZACIÓN

GARANTIZAR EL
"MONITOREO" DE LOS
PROCESOS.

ASEGURAR QUE EL PERSONAL
CONOZCA LA IMPORTANCIA DE
LA SANIDAD Y ESTÉ ENTRENADO
EN HIGIENE PERSONAL Y
LABORAL.

EVITAR LA
CONTAMINACIÓN
CRUZADA DEL
PRODUCTO
FABRICADO CON
OTROS PRODUCTOS.

PROTECCIÓN DEL
CONSUMIDOR.

PROTECCIÓN DE
LOS MERCADOS.

ELABORACIÓN DE
ALIMENTOS
SALUBRES.



DIFERENCIAS ENTRE CALIDAD E INOCUIDAD



VS



DIFERENCIAS ENTRE CALIDAD E INOCUIDAD

Seguridad De Los Alimentos



Es garantizar que los alimentos no causen daños al consumidor, libres de:

- ▶ Microorganismos patógenos
- ▶ Toxinas
- ▶ Tóxicos
- ▶ Compuestos químicos
- ▶ Materia extraña

VS

Calidad De Alimentos



Calidad es cumplir con las expectativas del consumidor.

Buenas Prácticas de Manufactura

BPM

Decreto 3057 de
1997

Resolución 2674
de 2013

Principios básicos y
prácticas generales

En preparación,
elaboración, envasado,
almacenamiento,
transporte, distribución de
alimentos

Garantizar fabricación en
condiciones sanitarias
adecuadas y disminuir
riesgos

inocuidad

Manipulador de Alimentos



Certificación de Manipulación de Alimentos

Formación en materia de educación sanitaria

Decreto 3075 de 1997 artículo 14

Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente

La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento



BENEFICIOS DE LAS BPM

PRODUCIRA ALIMENTOS
SEGUROS

- Aumento de la competitividad.
- Aumento de la productividad.



PODRÁ MEDIR EL DESEMPEÑO
DE SU COMPAÑÍA

- Identificará sus debilidades.
- Potenciará sus fortalezas.

MOTIVACIÓN DE PERSONAL

- Crece la conciencia del trabajo con Calidad.
- Crece su nivel de capacitación.



DISMINUCIÓN DE LAS
INSPECCIONES DE LOS
CLIENTES

- Se generara confianza al consumidor
- Se minimiza la probabilidad de ocurrencia de enfermedades transmitidas por alimentos



Actitud Anterior Del Consumidor



- ▶ El consumidor aceptaba lo que se le ofrecía

La Actitud Actual Del Consumidor



Eligiendo el producto que más le conviene

Buenas Prácticas de Manufactura

Decreto 3075 de 1997

Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se minimicen los riesgos inherentes durante las diferentes etapas de la cadena de producción.



Resolución 2674

Requisitos sanitarios y BPM



REGLAMENTO SANITARIO PARA ROTULADO



REQUISITOS DE ROTULADO O
ETIQUETADO QUE DEBEN
CUMPLIR LOS ALIMENTOS
ENVASADOS Y MATERIAS PRIMAS

Resolución
5109 de 2005

REQUISITOS DE ROTULADO O
ETIQUETADO NUTRICIONAL QUE
DEBEN CUMPLIR LOS ALIMENTOS
ENVASADOS

Resolución
333 de 2011

PROTOCOLO PARA LA
APROBACIÓN DE NUEVAS
DECLARACIONES DE
PROPIEDADES DE SALUD
DE LOS ALIMENTOS

Resolución
684 de 2012

No hay aprobación previa de rotulado.

No se permite el uso de la palabra
saludable o sus similares.

Prohibido el uso de propiedades que
hagan suponer que una alimentación
equilibrada a partir de alimentos
ordinarios o comunes no puede
suministrar cantidades suficientes de todos
los elementos nutritivos o que son menos
benéficos.







Diferencias Legislativas

Entre el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013

La nueva normatividad colombiana para la regulación de producción, comercialización y expendio de alimentos denominada la **Resolución 2674 de 2013**, es la que modifica el **Decreto 3075 de 1997**.

¿POR QUÉ EL CAMBIO?

Esta normativa nace para reglamentar lo dispuesto en el artículo 126 del **Decreto Ley 019 de 2012**, más conocida como la ley anti trámites y aplica para todas las fábricas, expendios, importadores y exportadores de alimentos.

Vigencia y validez de los registros sanitarios y los permisos sanitarios

DECRETO 3075

No se tenía en cuenta la Clasificación del Alimento: Riesgo bajo, medio o alto.

Se otorgaba un REGISTRO SANITARIO con vigencia de 10 años.

Se otorgaba un PERMISO SANITARIO con vigencia de 3 años.

RESOLUCIÓN 2674

El REGISTRO SANITARIO: Alimentos de Alto Riesgo y vigencia de 5 años.

PERMISO SANITARIO: Alimentos de Riesgo Medio y vigencia de 7 años.

NOTIFICACIÓN SANITARIA: (Nueva figura) Alimentos de Riesgo Bajo y vigencia de 10 años.

La obligatoriedad de inscripción de todas las fábricas y establecimientos de alimentos ante el Invima

DECRETO 3075

No se establecía una obligatoriedad para inscripción de fábricas o establecimientos de alimentos ante el Invima.

RESOLUCION
2674

Inscripción obligatoria ante la Autoridad Competente designada por el Invima de las personas naturales y jurídicas que se dediquen a las actividades de fabricación y comercialización de alimentos

La exigencia de profesionales idóneos en producción y calidad de alimentos

DECRETO 3075

No había una claridad específica sobre la capacitación que se debía tener para el área de producción y calidad de alimentos.

RESOLUCIÓN 2674

Sector dedicado a la fabricación o envase de Alimentos de Alto Riesgo, contarán continuamente con Profesionales Técnicos idóneos para el área de Producción y Calidad de Alimentos.

Establecimientos que fabriquen o envasen Alimentos de Riesgo Medio o Bajo deben contar con servicios de Profesional Técnico Idóneo para el área de Producción y Calidad de Alimentos. No especifica el tiempo de servicio.

Excepciones en el color de la dotación del personal manipulador

DECRETO 3075

Se establecía únicamente el uso de uniformes de color claro para los manipuladores.

RESOLUCIÓN 2674

Se da obligatoriedad al uso de colores claros que permitan visualizar la limpieza.

Se prohíbe el uso de colores grises.

Adición del programa de abastecimiento o suministro de agua potable

DECRETO 3075

Establecía el Plan de Saneamiento Básico en tres programas:

Programa de Limpieza y Desinfección,
Programa de Desechos Sólidos y
Programa de Control de Plagas.

RESOLUCIÓN 2674

Incluye en el Plan de Saneamiento Básico el Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable.

Este programa garantizará la producción por un día en caso tal de que no halla agua.

Mantenimiento, limpieza de redes y tanque de abastecimiento.

Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos

DECRETO 3075

Al no existir una aclaración sobre los Alimentos de Bajo, Medio o Alto Riesgo en Salud Pública, el área de cárnicos no tenía unas designaciones o especificaciones dentro del decreto

RESOLUCIÓN 2674

Al ser la Carne y sus derivados uno de los alimentos de más riesgo en salud pública, se exceptúa la aplicación de la presente Resolución.

Se establece que quien procese, comercialice y expendan Carne y sus Derivados tendrán que acogerse al DECRETO 1500 de 2007.

Otros apuntes importantes en la Resolución 2674

HIGIENE Y MANIPULACIÓN

- Espacios adecuados para consumo de alimentos y descanso del personal.
- Propone uso de equipos sanitarios de acción no manual.
- Verificación del Estado de salud de manipulador.
- Obliga el uso de Tapabocas hasta el final de la producción en alimentos de alto y medio riesgo.
- Capacitación de 10 horas anuales.

CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN

- Techos, Ventanas e Iluminación deben de cumplir con las normas establecidas para garantizar calidad e inocuidad de los productos.
- Condiciones específicas de construcción y material con el que se debe elaborar el Tanque de Abastecimiento de Agua.

ALIMENTOS IMPORTADOS O EXPORTADOS

- Los producidos en el área de San Andrés deben acogerse a la Ley 915 de 2004.

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	19/07/2018

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de **“Información Confidencial”** toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

