



DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN
GESTIÓN DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA

Ing. Karla Castro Rodríguez

SESIÓN 04

INTRODUCCIÓN A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA





EDIFICACIONES E INSTALACIONES



EDIFICIOS E INSTALACIONES



Ubicación: Lejos de fauna y flora nociva, así como emisiones atmosféricas.



Instalaciones: Edificio construido con materiales adecuados, que proteja contra polvo, aves, roedores y agentes externos.



Diseño: Áreas separadas, fácil limpieza y secuencia lógica de producción (lineal).





EDIFICIOS E INSTALACIONES

INSTALACIONES Y ÁREAS

Aviso de funcionamiento, actualizado de acuerdo con las actividades que se realizan.

Instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos y bebidas. / Zonas exentas de olores, humo o agentes contaminantes. / Vías de acceso con superficie pavimentada.

Pisos, paredes y techos de fácil limpieza dentro de las áreas de producción o elaboración. / Edificios de estructura sólida, que faciliten la operación, evitar entrada de flora y fauna, distribución que no afecte la operación. / Materiales que sean de fácil limpieza. / Sanitarios y lavamanos completamente separados de área productiva. / Se evitarán materiales que no se puedan limpiar.

En zonas de manipulación de alimentos: Pisos con materiales impermeables, lavables y antideslizantes. / Paredes con material impermeable, lavable, de color claro. Los ángulos entre paredes y pisos y techos serán redondeados y herméticos.

Las puertas serán de cierre automático cuando se pueda. / Las escaleras, montacargas y plataformas estarán situadas en espacios específicos.

Pisos, paredes y techos sin grietas o roturas dentro de las áreas de producción o elaboración.

Puertas provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas en el área de producción.

Ventanas provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, en el área de producción.

Tuberías, conductos, rieles y cables que eviten pasar por encima de tanques y áreas de producción o elaboración, donde el producto esté expuesto.

Tuberías, conductos, rieles y cables en buenas condiciones y limpios en caso de que pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración, donde el producto esté expuesto.





ABASTECIMIENTO DE AGUA



AGUA POTABLE



Potable: Que sea para consumo humano.



Almacenamiento: Disponer de agua suficiente por cualquier imprevisto.



Tubería: Debe garantizar que el agua sea potable.



Mantenimiento: El tanque y la tubería deben mantenerse limpios.





AGUA POTABLE

SERVICIOS / ABASTECIMIENTO DE AGUA	NOM-251-SSA-2009	NTP 712.009 2021
Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. / El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, sistema contra incendios y otros propósitos similares que no estén en contacto directo con la materia prima, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, debe transportarse por tuberías completamente separadas e identificadas, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable. / Se va a disponer de suficiente abastecimiento de agua potable a presión y temperatura adecuadas conforme a las directrices de la OMS. / Tener un sistema que asegure el abastecimiento de agua potable. / El hielo deberá fabricarse con agua potable. / El vapor en contacto con alimentos no tendrán sustancias química.	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.1. RCSPS Apéndice I1.	4.3.3
Instalaciones apropiadas para almacenamiento y distribución de agua potable.	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.1.	
Cisternas o tinacos utilizados para el almacenamiento de agua debidamente tapados.	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.2.	
La práctica de alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua. / Es recomendable disponer de un sistema que asegure agua potable caliente.	NOM-127-SSA1-1994 NOM-251-SSA1-2009 Numerales 5.8.1. y 5.8.2.	
Cisternas o tinacos con paredes internas lisas.	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.3.	
Filtro, trampas o cualquier otro mecanismo que impida la contaminación del agua, en las cisternas o tinacos que tengan respiradero.	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.3.	
Drenaje, que esté provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deben mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado.	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.5.	
Sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva. / Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de efluentes y desechos (incluyendo alcantarillado). / Todos los conductos de evacuación deberán construirse de manera que se evite la contaminación de abastecimiento de agua potable.	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.6.	4.3.4
Drenajes provistos de trampas de grasa.	NOM-251-SSA1-2009 Numeral 5.3.7.	





AGUA POTABLE

SERVICIOS / ABASTECIMIENTO DE AGUA

Ventilación para evitar el calor y condensación de vapores excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.

Aire acondicionado, cuyas tuberías y techos eviten goteos sobre las áreas donde las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios estén expuestos.

Focos y lámparas, en las áreas donde se encuentre producto sin envasar, que cuenten con protección en caso de estallamiento o que sean de material que impida su astillamiento.

Iluminación adecuada que permita realizar las operaciones de manera higiénica. / **Todo el establecimiento tendrá un alumbrado natural o artificial suficiente. 50 lumen en puntos de preparación e inspección, 20 lumen en salas de trabajo y 10 lumen en áreas comunes. / Se debe proveer una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor y polvo y para eliminar el aire contaminado.**

Instalaciones cuyo abastecimiento de agua potable sea suficiente para la limpieza de los alimentos, utensilios, equipos y elaboración de hielo o simplemente si está en contacto con materias primas, productos, superficies y envases.

Tuberías completamente separadas e identificadas si conducen agua NO potable.

Tarja exclusiva para el lavado de utensilios que impida el contacto directo con materias primas y productos en proceso.

Área exclusiva para el lavado de artículos empleados para la limpieza.

Estaciones de lavado o desinfección de manos para el personal, accesibles al área de producción.

Área de elaboración con estación de lavado y desinfección de manos abastecida de agua, jabón o detergente desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura.

Baños que NO estén comunicados directamente con el área de producción o elaboración.

Baños sin ventilación hacia el área de producción o elaboración.



¡GRACIAS!

Hemos concluido la Sesión 4.

