



GUÍA PARA ELABORAR UN MANUAL DE BPH Y PHS PARA VINOS Y LICORES

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	AL-MAN-BPM
		EDICIÓN DD-MM-AAAA
		REVISIÓN 00-00-0000
		Página 2 de 8

GUÍA PARA ELABORAR UN MANUAL DE BPM Y PHS PARA PRODUCTORES DE VINOS Y LICORES

- 2024 -

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	AL-MAN-BPM
		EDICIÓN DD-MM-AAAA
		REVISIÓN 00-00-0000
		Página 3 de 8

TABLA DE CONTENIDO

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO**
- 3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**
- 4. DISTRIBUCIÓN EN PLANTA**
- 5. IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**
 - 5.1 Ubicación e instalaciones locativas**
 - 5.1.1 Ubicación
 - 5.1.2 Instalaciones locativas
 - 5.2 Manipulador de alimentos**
 - 5.2.1 Estado de salud
 - 5.2.2 Capacitación
 - 5.2.3 Uso de dotación
 - 5.2.4 Higiene personal
 - 5.3 Maquinaria, equipo y utensilios**
 - 5.4 Programa de limpieza y desinfección**
 - 5.4.1 Frente del programa de limpieza y desinfección
 - 5.4.2 Personal
 - 5.4.3 Equipos y utensilios
 - 5.4.4 Instalaciones
 - 5.4.5 Durante el proceso
 - 5.4.6 Tabla de limpieza
 - 5.4.7 Tabla de desinfección
 - 5.5 Programa de residuos sólidos**
 - 5.5.1 Caracterización de residuos orgánicos e inorgánicos
 - 5.5.2 Recolección, almacenamiento y disposición final de los residuos sólidos
 - 5.5.3 Presentación de los residuos sólidos para recolección
 - 5.6 Programa de control de plagas**
 - 5.6.1 Etapas del programa integrado de control de plagas
- 6. CONCLUSIONES**

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	AL-MAN-BPM
		EDICIÓN DD-MM-AAAA
		REVISIÓN 00-00-0000
		Página 4 de 8

1.INTRODUCCIÓN

Durante el procesamiento existen diferentes factores que pueden ser causa de contaminación accidental o inducida, pueden ser físicos, químicos o microbiológicos.

El ámbito de desarrollo de este Manual es la descripción de cada una de las partes que contempla el Decreto 007-98-SA del Ministerio de Salud aplicadas a la empresa consolidando un sistema de garantías en el control de la inocuidad en la que se procesa en nuestras instalaciones generando confianza y responsabilidad a nuestros clientes, al entregar un producto de excelente calidad sanitaria y nutricional.

POLÍTICA DE INOCUIDAD

(NOMBRE Y RUC DE LA EMPRESA PRODUCTORA), empresa procesadora de derivados de la vid entre ellos vinos y licores, ha decidido comprometerse a realizar una “Política de Calidad de Inocuidad Alimentaria” dirigida al desarrollo de la empresa, la producción y la comercialización de productos legales e higiénicamente seguros desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, para la elaboración, embotellado, comercialización de vino y comercialización de licores mediante el cumplimiento de la legislación nacional, y los requisitos de sus clientes, Asegurando el cumplimiento de sus objetivos a través del diseño e implantación de un sistema de Gestión de la Inocuidad, que involucra a todos los niveles de la organización, basado en la prevención y la mejora continua.

Gerente General

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	AL-MAN-BPM
		EDICIÓN DD-MM-AAAA
		REVISIÓN 00-00-0000
		Página 5 de 8

OBJETIVO

El objetivo del presente Manual de Inocuidad es el de establecer y asegurar las condiciones generales de higiene de los elementos que intervienen en los procesos de producción, mediante lineamientos de Buenas Prácticas de Manipulación, definición de procedimientos de limpieza y desinfección, que permitan reducir al mínimo la contaminación de los productos.

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	AL-MAN-BPM
		EDICIÓN DD-MM-AAAA
		REVISIÓN 00-00-0000
		Página 6 de 8

2. DIAGRAMA DE FLUJO



EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	AL-MAN-BPM
		EDICIÓN DD-MM-AAAA
		REVISIÓN 00-00-0000
		Página 7 de 8

ELABORACIÓN

- Se evitará la contaminación con materiales extraños (polvo, agua, grasas, etc.), que vengán adheridos a los empaques de los insumos que entran a las áreas de procesamiento mediante la supervisión previa y separación de los mismos.
- Todo equipo debe estar limpio antes, y aun cuando no se usen. Se verificará también que no permanezcan cargadas con productos de un día para otro, si el producto es muy susceptible de contaminación o deterioro.
- Todos los insumos deberán estar rotulado, en cualquier operación del proceso, estarán identificados en cuanto al contenido.
- Se efectuará y llenarán los registros de los controles realizados, primordialmente de los puntos críticos.
- Todas las operaciones del proceso de producción, incluso el envasado, se realizarán con la mayor brevedad posible y en condiciones sanitarias que eliminen toda posibilidad de contaminación.
- Durante todo proceso hasta el envasado y almacenamiento será bajo condiciones y controles como sean necesarios para minimizar el potencial del desarrollo y/o contaminación del producto.
- Las áreas de procesamiento están limpias y libres de materiales extraños al proceso. No habrá tránsito de personal o materiales que no correspondan a las mismas.
- El embalaje de los productos, deberá de llevar una codificación con el objeto de garantizar la identificación de los mismos en el mercado.

**SI DESEAS OBTENER LA GUÍA
COMPLETA ESCRÍBENOS A
capacitacion@alusalud.org**