



MANUAL

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-000000000000	Revisión: 00	
	Página: 2 de 8	

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

-2024-

Versión N° 00	
Número de copias	00
Fecha de aprobación	MM/AAAA
Elaborado por el Equipo de calidad	ALISALUD
Aprobado por Gerencia	

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-00000000000	Revisión: 00	
	Página: 3 de 8	

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-00000000000	Revisión: 00	
	Página: 4 de 8	

ACTA DE COMPROMISO

Suscriben los miembros del Equipo HACCP, el presente documento de compromiso y cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

GERENTE GENERAL

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

MANTENIMIENTO

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-000000000000	Revisión: 00	
	Página: 5 de 8	

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	PÁG.
INTRODUCCIÓN (Referencial).....	4
I. OBJETIVO.....	5
II. CAMPO DE APLICACIÓN	5
III. NORMAS DE REFERENCIA.....	5
IV. CONCEPTOS BÁSICOS.....	5
V. PROCEDIMIENTOS REGISTROS.....	7
P001. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.....	8
P002. SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES.....	10
P003. CONTROL DE LAS OPERACIONES.....	12
P005. MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS.....	16
ANEXOS.....	19
FICHAS TÉCNICAS	
FORMATOS	

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-00000000000	Revisión: 00	
	Página: 6 de 8	

INTRODUCCIÓN

La exigencia de los consumidores con respecto a los productos que adquieren se va acrecentando cada vez más, dirigiendo su preferencia hacia aquel producto que le ofrezca más atributos de calidad, siendo una característica esencial e implícita la inocuidad, apto para consumo humano. La inocuidad, requisito básico de la calidad, implica la ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas y cualquier otra sustancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud de las personas. Para proteger la salud de los consumidores son esenciales unas buenas prácticas de manufactura, es decir una serie de procedimientos mínimos exigidos en cuanto a higiene y manipulación de los alimentos que involucra a todas las personas que intervienen en el proceso de elaboración de los alimentos.

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Empresa (**NOMBRE Y RUC DE LA EMPRESA PRODUCTORA**) es un documento utilizado en las áreas de proceso cuya finalidad es asegurar la inocuidad y calidad sanitaria de los productos y mediante el cumplimiento de los procedimientos en cuanto a infraestructura e instalaciones, equipos, utensilios, personal, materias primas e insumos, producción, producto final, despacho, etc.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-00000000000	Revisión: 00	
	Página: 7 de 8	

I. OBJETIVO

El objetivo es el de establecer y asegurar las condiciones higiénicas sanitarias de los elementos que intervienen en el proceso de producción, mediante lineamientos de Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) y definición de procedimientos de higiene que permitan minimizar la contaminación de los productos causada por microorganismos patógenos, insectos, roedores productos químicos u otros objetos.

II. CAMPO DE APLICACIÓN

El campo de aplicación del presente manual es cumplir los procedimientos de capacitación del personal, selección y control de proveedores, control de las operaciones, mantenimiento de calibración de equipos.

Los procedimientos operacionales descritos en el presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para la elaboración de meladuras involucran desde la recepción de materia prima hasta el despacho del producto final.

III. NORMAS DE REFERENCIA

- DS. N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- RM. N° 449-2006-MINSA. Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- RD. N° 003-2015-DIGESA.SA. Principios generales de higiene.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-00000000000	Revisión: 00	
	Página: 8 de 8	

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