 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<h2>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN PANADERIAS</h2>	FECHA ACTUALIZACION : 110/4/2022
		CODIGO : FT-BPMP-001
		REVISION : 0
		PAGINA : 1 / 4
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES

DEFINICIONES	<p>Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ; Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial La Comisión del CODEX ALIMENTARIUS/Código CAC-RCP1-1969-Rev. 2003) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.</p> <p>Panadería: establecimiento donde se elaboran productos de panificación y de repostería.</p>
---------------------	--

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos de las Instalaciones.

2.1.1 Emplazamiento y vías de acceso. Las edificaciones deben estar ubicadas en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no estar expuestas a inundaciones. No deben estar cerca de cañadas, basureros. Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento y sus inmediaciones deben tener una superficie dura y pavimentada, apta para el tráfico rodado.

2.1.2 Área externa. El área externa de las instalaciones debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas.

2.1.3 Área interna

Edificación. La edificación debe ser construida de cemento. No se permiten paredes metálicas.


Espacio. Debe disponerse de espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, ubicar los equipos de acuerdo al orden del proceso. También el espacio debe permitir la limpieza de las áreas y equipos.

Pisos. Los pisos deben ser construidos con material fácilmente lavable, tener un buen estado de conservación. Con drenaje adecuado.

Paredes. Las paredes deben ser construidas con material fácilmente lavable. En buen estado de conservación, limpias, sin residuos de alimentos pegados. Sin orificios ni huecos que permitan el acceso de las plagas.

Techos Los techos deben estar limpios, bien conservados, sin acumulación de suciedad, sin pintura descascarada, ni partículas desprendibles. Libres de filtraciones, goteras o huecos que permitan el acceso de las plagas.

Ventanas Las ventanas deben ser construidas de material adecuado, Deben mantenerse en buen estado, limpias, con cierre hermético, las exteriores deben tener malla protectora contra plagas.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<h2>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN PANADERIAS</h2>	FECHA ACTUALIZACION : 110/4/2022
		CODIGO : FT-BPMP-001
<p>FICHA TECNICA</p>		REVISION : 0
		PAGINA : 2 / 4

Puertas Las puertas deben ser construidas de material adecuado, con cierre hermético hacia fuera. Las de acceso al exterior deben tener mallas protectoras contra plagas. Los marcos limpios y buen estado.

Instalaciones Eléctricas: No deben ofrecen riesgos para las operaciones ni el personal, protegidas y en buen estado.

Iluminación. Iluminación debe ser suficiente para observar las operaciones y facilitar la limpieza permitiendo observar desperdicios en lugares de difícil acceso. Las lámparas, deben tener protección contra roturas.

Ventilación. La ventilación debe ser adecuada para evitan el calor excesivo.

2.1.4. Abastecimiento de agua

La panadería debe disponer de un suministro adecuado a agua y con la presión necesaria para las operaciones y la limpieza. El agua utilizada en el proceso debe ser potable Los medios de almacenamiento (tanques, cisternas, tinacos) deben estar protegidos con tapas y deben limpiarse periódicamente.

La cisterna debe ser construida de forma tal que la tapa no esté al mismo nivel del piso, para evitar contaminación del agua.

2.1.5 Eliminación de desechos líquidos.

La edificación debe tener un sistema de eliminación de desechos líquidos, con protección, en el área de proceso y el cuarto de fermentación.

2.1.6 Eliminación de desechos sólidos

Se debe disponer de medios para la eliminación de desechos sólidos (basura). Los zafacones deben ser suficientes, estar en buen estado, con tapas y fundas plásticas. El depósito externo para la basura debe ser adecuado, para evitar la acumulación de desperdicios.

2.1.7 Servicios de higiene del personal

Baños.

Los baños deben estar ubicados fuera del área de proceso para evitar contaminación. Con inodoros y lavamanos limpios, con aguas y en buen estado de funcionamiento. Debe disponerse de manera permanente de materiales de higienización (papel higiénico, jabón y papel para secado de manos).


Lavamanos en el área de proceso.

Debe disponerse de lavamanos en el área de proceso para uso del personal. Bien ubicados, limpios, con suficiente agua. Con jabón y papel para secado de manos.

2.2 Requisitos del personal

El personal debe presentar buenas condiciones de higiene, con las uñas cortas y limpias, cabello corto y recogido, barba afeitada o cubre barba.

Vestimenta color claro, limpia y en buen estado. No deben vestir camisetas sin mangas, pantalones cortos. Usar delantal, retenedores de cabello y calzados cerrados.

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	<h2>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN PANADERIAS</h2>	FECHA ACTUALIZACION : 110/4/2022
		CODIGO : FT-BPMP-001
<p>FICHA TECNICA</p>		REVISION : 0
		PAGINA : 3 / 4

No debe usar prendas (cadenas, anillos, reloj, aretes u otros objetos desprendible).

El personal no debe presentar heridas o lesiones abiertas, ni toser o estornudar con frecuencia ni presentar algún signo visible de enfermedad. La empresa debe evaluar periódicamente la salud de los empleados y conservar los registros de los análisis y realizados. .

El personal debe mantener un comportamiento adecuado durante su trabajo (no tocarse el cuerpo, nariz, cabello, no comer en el área de trabajo, no masticar goma de mascar, lavarse las manos después del baño y cuando se requiera.

2.3 Control de Plagas

La panadería debe tener un programa de control de plagas con registros y datos sobre las actividades realizadas. Debe estar definido el método para controlar las plagas, donde se establezcan los lugares para aplicar los productos que se requieren, Los productos químicos deben ser aprobados para la industria de alimentos. La empresa externa que realiza el servicio de control de plagas debe tener la certificación del Ministerio de Medio Ambiente y otros organismos estatales responsables de controlar esa actividad.

2.4 Programa de Limpieza.

La panadería debe tener definido un programa de limpieza de la planta y equipos (lugares, frecuencia, método, productos, responsable, registros).

2.5 Requisitos en el proceso de elaboración de los productos

2.5.1 Controles en la recepción de materias primas

La panadería debe realizar un proceso de control en la recepción de materias primas, para verificar la calidad de los materiales que serán utilizados en la elaboración de los productos. Se deben llevar registros de esa actividad.

2.5.2 Almacén de materias primas.


La panadería debe tener un lugar específico para almacenar las materias primas, limpio, organizado y en buenas condiciones físicas (paredes y techos sin grietas, desprendimiento de pintura, filtraciones). El lugar debe ser cerrado y de acceso restringido. Los productos deben ser colocados en tarimas y anaqueles separados de la pared y el techo. Las materias primas deben estar identificadas y separadas. Se debe implementar un método de rotación (lo primero en entrar es lo primero en salir, PEPS)

2.5.3 Cuarto de fermentación

Debe ser construido con paredes y techos fáciles de limpiar, utilizando materiales aprobados para esos fines. Nota: No se permite el uso de madera, Sheetrock, Plywood u otro material no adecuado para ese proceso.

El piso debe tener drenaje adecuado, sin acumulación de agua. La iluminación debe permitir observar el interior con claridad y con protección contra rotura. El medio de calentamiento no debe afectar la inocuidad del producto.

Nota: No se permite usar estufa de gas propano dentro del cuarto de fermentación para calentar agua y producir vapor.

	<h2>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN PANADERIAS</h2>	FECHA ACTUALIZACION : 110/4/2022
		CODIGO : FT-BPMP-001
REVISION : 0		
PAGINA : 4 / 4		
FICHA TECNICA		

2.5.4. Condiciones de equipos y utensilios.

Los equipos y utensilios deben tener condiciones adecuadas para su funcionamiento, limpios y en buen estado.

Nota: En el área de procesos no se pueden utilizar motores de combustión interna (gasolina o gasoil), para el funcionamiento de los equipos.

Las superficies de los equipos en contacto con las materias primas, productos intermedios y producto final deben ser de acero inoxidable. Las mesas de trabajo deben tener tope de acero inoxidable.

2.5.5 Envasado y empaque.

El proceso de envasado y empaque debe realizarse sin riesgos para la inocuidad del producto final. Los empaques deben ser adecuados para la protección del producto.

Nota; Los productos deben tener envase individual, para lo cual la panadería deberá disponer de una máquina envasadora automática para empaques individuales

El personal que labora en el proceso de envasado, debe utilizar guantes y mascarillas, y cumplir estrictamente con las reglas de higiene y comportamiento,

2.5.6. Almacén producto terminado.

La panadería debe disponer de un espacio para el almacenamiento del producto terminado, protegido del acceso de plagas, limpio y con ventilación adecuada. Debe disponer de anaqueles para la colocación de los productos, de manera ordenada para no afectar su integridad. Se deben llevar controles de la rotación del producto (primero en entrar, primero en salir. PEPS).

2.6 Vehículos para distribución.

La panadería debe disponer de vehículos para la distribución de los productos, en buen estado de funcionamiento, limpios, con espacio suficiente para colocar los alimentos sin afectar su integridad.

Los vehículos deben tener un compartimiento cerrado para la protección para los productos durante su distribución.