

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura Para la Industria Láctea Artesanal

Capitulo 1

Edificios e Instalaciones



CONTENIDO

- 1.1 Alrededores y Vías de Acceso
- 1.2 Patios
- 1.3 Diseño, Construcción y/o Remodelación de la Planta
- 1.4 Pisos
- 1.5 Paredes
- 1.6 Techos
- 1.7 Ventanas
- 1.8 Puertas
- 1.9 Área de Recepción de Leche

1.1 Alrededores y Vías de Acceso

- Los alrededores y vías de acceso estarán demarcadas para el ingreso a la planta, las entradas estarán definidas, señalizadas y con un buen mantenimiento



- Todo el entorno de una planta que elabora alimentos debe ser mantenida en condiciones que eviten la contaminación.



Si los terrenos adyacentes a la planta están fuera de control o no pertenecen al dueño de la misma; deben ser inspeccionados continuamente para evitar focos de contaminación.

- Al llegar a las instalaciones habrá un cerco perimetral con portones de acceso para vehículos y peatones los que siempre se mantendrán cerrados para evitar el ingreso de personas extrañas o animales domésticos.



- Todo el perímetro de la planta debe estar iluminado y debe mantenerse libre de acumulaciones de materiales, equipos mal dispuestos, basuras, desperdicios, chatarra, malezas, aguas estancadas o cualquier otro elemento que favorezca posibilidad de albergue para contaminantes y plagas.



- Podar áreas verdes, eliminar basura y desperdicios dentro de las inmediaciones de los edificios o estructuras de la planta que puedan servir de hospederos para plagas y animales.



- Mantener buenos drenajes, de manera que no puedan contribuir a la contaminación de los productos por medio de infiltraciones, o de fango traído en los zapatos.



1.2 Patios

- Los patios estarán iluminados, pavimentados, libres de polvo y elementos extraños; tendrán desniveles hacia las alcantarillas para drenar las aguas, los drenajes deben tener tapaderas para evitar el paso de plagas.



- La pila de recepción de suero es preferible que este fuera del cerco perimetral para evitar el acceso de personas y animales. Se debe mantener tapada, limpia y en buen estado



1.3 Diseño, construcción y/ o remodelación de la planta

- Los edificios y estructuras de la planta serán de un tamaño, construcción y diseño que faciliten su mantenimiento, y las operaciones sanitarias para la elaboración de productos lácteos.
- Los accesos a las instalaciones estarán dotados de barreras antiplagas tales como láminas anti-ratas, mallas, **cortina de aire**, trampas para roedores e insectos, puertas de cierre automático, u otras que cumplan funciones similares



- Deben existir espacios suficientes que permitan las maniobras y el fácil flujo de equipos, materiales y personas; de igual manera para el libre acceso para la operación y mantenimiento de equipos.
- Las áreas de proceso deben estar separadas físicamente de las áreas destinadas a servicios y estar identificadas y señalizadas.

La planta y sus estructuras tendrán que:

1. Proveer suficiente espacio para colocación de equipo y almacenamiento de materiales o insumos.



2. Tomar las precauciones necesarias para reducir la contaminación de los alimentos, superficies de contacto con el alimento o el material de empaque con microorganismos, sustancias químicas, físicas u otros.
3. Los pisos, paredes y techos deben ser contruidos de tal forma que permitan la limpieza adecuada y deben mantenerse en buenas condiciones.



- Proveer iluminación adecuada en los lavabos, vestidores, servicios sanitarios, donde se lava el equipo y utensilios y en todas aquellas áreas donde los alimentos se inspeccionan, elaboran, o almacenan .



- Las bombillas, tragaluces, portalámparas, o cualquier otro objeto de vidrio instalados sobre alimentos expuestos en cualquier lugar de elaboración serán de un tipo seguro, o se protegerán para evitar la contaminación en caso de que estos se rompan.



- Proveer ventilación adecuada o equipo de control para reducir los olores y vapores en las áreas donde estas puedan contaminar los alimentos; instalar y operar ventiladores u otro equipos que provea aire de una manera que reduzca el potencial de contaminación para los alimentos.



1.4 Pisos

- Deben ser contruidos con materiales resistentes, impermeables para controlar hongos y focos de proliferación de microorganismos, antiresbalantes y con desniveles de por lo menos el 2% hacia las canaletas o sifones para facilitar el drenaje de las aguas.



- Las uniones de paredes y pisos serán continuas y en forma de media caña para facilitar la limpieza y desinfección.



1.5 Paredes

- Las paredes serán lisas, lavables, recubiertas de material sanitario de color claro, fácil limpieza y desinfección.



1.6 Techos

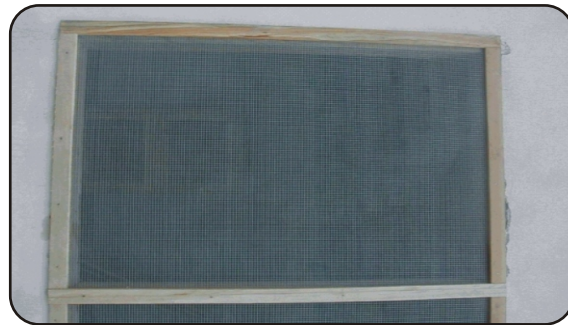
- Su altura en las zonas de proceso no será menor a 3 metros, no deben tener grietas ni elementos que permitan la acumulación de polvo.



- Deben ser fáciles de limpiar y se debe evitar al máximo la condensación, ya que facilita la formación de mohos y el crecimiento de bacterias.
- Cuando la altura del techo sea excesiva, se permite colocar un cielo raso o techo falso de preferencia construido en material inoxidable.

1.7 Ventanas

- Las ventanas deben construirse en materiales inoxidables, sin rebordes que permitan la acumulación de suciedad; los dinteles serán inclinados para facilitar su aseo y evitar que sean usados como estantes.
- Si las ventanas se abren estarán protegidas con mallas o mosquiteros, fáciles de quitar y asear y con al menos 16 hilos por centímetro cuadrado.



1.8 Puertas

- Las puertas serán construidas en materiales lisos, inoxidables e inalterables, con cierre automático y abrir hacia el exterior.
- En todas las puertas de acceso hacia las salas de proceso existirán sistemas de limpieza y desinfección, en la que las personas que van a ingresar puedan lavar y desinfectar las manos y botas. Los sistemas de lavado y desinfección de manos no serán operados en forma manual y estarán provistos de jabón desinfectante y toallas desechables.



1.9 Área de Recepción de Leche

- El piso de la rampa y escaleras (gradas) serán antideslizantes, los desniveles no serán superiores al 10%, su amplitud debe calcularse de acuerdo a las necesidades de la planta.
- Debe estar techada y protegida de todo tipo de contaminación.



- Los alrededores deben estar pavimentados para evitar el polvo y/ o encharcamiento de agua.

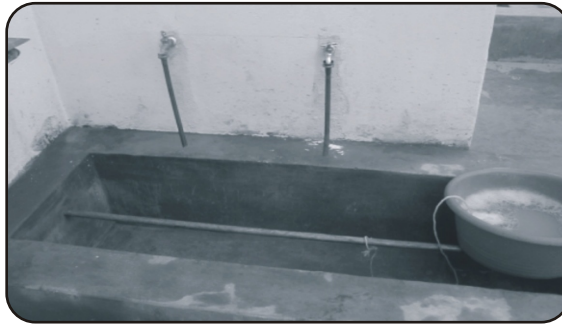


- Disponer de suficiente agua para mantener toda el área limpia.



1.10 Pileta y Pediluvio para Lavado y Desinfección de Botas.

- Cada vez que los empleados y visitantes ingresen al área de proceso, es importante que laven y desinfecten sus botas para evitar la contaminación.



Pileta



Pediluvio