

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una serie de prácticas y procedimientos que se encuentran incluidos en el Código Alimentos Argentino (CAA) desde el año 1997 -por lo que son obligatorias para los establecimientos que comercializan sus productos alimenticios en el país- y que son una herramienta clave para lograr la inocuidad de los alimentos que se manipulan en nuestro país.

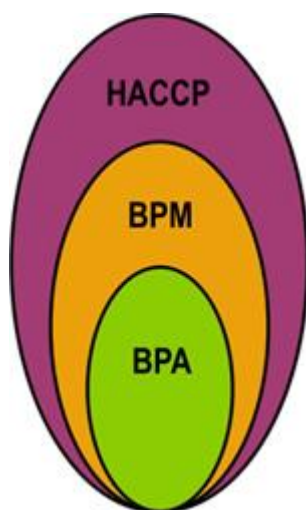
Es bien sabido que la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad ampliamente compartida entre todos los que componemos la cadena agroalimentaria (1, 2). Aunque está bien establecido- la normativa nacional e internacional lo reconocen taxativamente- que *los elaboradores son los principales responsables por la inocuidad de los alimentos que producen*, también debemos considerar que la Autoridad Sanitaria cumple un rol fundamental, con obligaciones bien claras en este sentido. Y esta responsabilidad se extiende además hasta el consumidor.

Dentro de las responsabilidades que le caben a la Autoridad Sanitaria, del nivel jurisdiccional que sea, se encuentran el proporcionar un marco legislativo claro y consistente que acompañe la implementación de las BPM en todos los establecimientos que elaboran, expenden y comercializan alimentos, la implantación y la ejecución de sus tareas con metodologías acordes a lo que se quiere investigar/ prevenir y la planificación de las tareas de control buscando que las mismas se enfoquen prioritariamente en la prevención de peligros y riesgos con un enfoque integral de la cadena agroalimentaria. Siempre que sea posible, la inclusión participativa de la comunidad en las tareas de prevención y promoción resulta un aliado para la consecución de los objetivos buscados.

Como agentes sanitarios, nuestro principal objetivo es **proteger la salud del consumidor** y, por lo tanto, nuestro desafío es mejorar especialmente aquellas prácticas diarias claves para la mejora y fortalecimiento del sistema, para contribuir así a que los alimentos del primer eslabón al último mantengan su inocuidad.

Presentamos a continuación, algunas consideraciones generales que nos permitirán comprender el rol y la importancia que las BPM adquieren bajo esta nueva mirada de las tareas de control de los alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Este abordaje se constituye en fundamental para definir y alcanzar la misión que nos compete como reguladores y fiscalizadores de la inocuidad alimentaria. La contribución participativa, motivadora y constructiva que con ello logremos nos llevará a tener un sistema de control de alimentos más fortalecido.

■ Aproximaciones al concepto



Las **BPA (Buenas Prácticas Agropecuarias)** y **BPM** son actualmente las *herramientas básicas* con las que contamos para la obtención de productos inocuos para el consumo humano, e incluyen tanto la higiene y manipulación como el correcto diseño y funcionamiento de los establecimientos, y abarcan también los aspectos referidos a la documentación y registro de las mismas. Las BPM se articulan con las BPA y ambas son prerrequisitos del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP de las siglas en inglés Hazard Analysis Critical Control Point).

Como punto de partida es importante comprender que las *BPA* y las *BPM* son un conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas, que nos permiten controlar los peligros minimizando los riesgos de ocurrencia y garantizando que se adopten las medidas de control y prevención aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos.

Por su parte, las **BPA** son procedimientos que se aplican en la **producción primaria** y comprenden la utilización y selección de áreas de producción, el control de contaminantes, plagas y enfermedades de animales y plantas y la adopción de prácticas y medidas para asegurar que el alimento sea producido en condiciones higiénicas apropiadas.

Las **BPM** son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

Los beneficios de la implementación, mantenimiento y mejora de las prácticas y proceso de las BPA y BPM permiten lograr productos alimenticios inocuos y con la calidad deseada de manera regular y de esta manera, ganar y mantener la confianza de los consumidores.

Las BPM, según Codex Alimentarius (3) se pueden desglosar en los siguientes principios: generales:

1. Producción Primaria
2. Proyecto y construcción de las instalaciones
3. Control de las operaciones
4. Instalaciones: mantenimiento y saneamiento
5. Instalaciones: Higiene Personal
6. Transporte
7. Información sobre los Productos y Sensibilización de los Consumidores
8. Capacitación

Sin documentación (procedimientos, instructivos, registros)
no hay Buenas Prácticas.

De acuerdo al *Codex Alimentarius*, los principios esenciales de higiene de los alimentos identificados son aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumidor final). A fin de lograr el objetivo de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano se recomienda la aplicación de criterios basados en el sistema de HACCP para elevar el nivel de inocuidad alimentaria; se debe indicar cómo fomentar la aplicación de esos principios y se debe facilitar orientación para procesos específicos que puedan necesitarse para los sectores de la cadena alimentaria, los procesos o los productos básicos, con objeto de ampliar los requisitos de higiene específicos para esos sectores. *Los principios generales establecen una base sólida para asegurar la higiene de los alimentos, y deberían aplicarse junto con las prácticas específicas de higiene para cada tipo de producto cuando sea apropiado (3).*

Los programas de implementación de BPM variarán de acuerdo al tipo de proceso. Es decir, se deberán tener en cuenta las **Buenas Prácticas específicas** en cualquier proceso que pretenda acompañar a aquellos establecimientos elaboradores de alimentos autorizados.



Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Certificación de inocuidad alimentaria BPM-HACCP



Asegurar y garantizar la inocuidad de los alimentos es una necesidad a nivel mundial. Por ello,

es necesario diseñar, implementar, mantener y certificar los sistemas productivos.

¿Por qué certificar las BPM y el sistema HACCP?

Las buenas prácticas de manufactura (BPM) y el sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points / Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) constituyen un instrumento eficaz para comunicar el compromiso de la organización en asegurar la inocuidad de sus productos de manera sostenible.

Certificar el sistema HACCP disminuye las inspecciones de los clientes —lo que reduce costos y tiempos—, disminuye los reclamos y devoluciones, aumenta la eficiencia de los procesos productivos y asegura el cumplimiento de requisitos legales y reglamentarios.

Primero, aplicar BPM

Las buenas prácticas de manufactura (BPM) constituyen las condiciones operacionales mínimas para la elaboración de alimentos inocuos. Un adecuado programa de BPM debe incluir procedimientos relativos a los siguientes aspectos:

- Diseño y mantenimiento de las instalaciones, los utensilios y los equipos.
- Recepción y almacenamiento.

- Capacitación, concientización, entrenamiento e higiene del personal.

- Limpieza y desinfección.

- Control de plagas.

- Abastecimiento de agua potable.

Las buenas prácticas de manufactura son, a su vez, la base donde se sustenta el sistema HACCP, por esto, comúnmente son llamadas, también, programa de prerrequisitos del sistema HACCP.

Luego, certificar HACCP

El sistema HACCP es una metodología reconocida a nivel internacional para la prevención o minimización de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos. El sistema HACCP, tal como se lo aplica en la elaboración de alimentos, es un proceso sistemático que identifica los peligros para la inocuidad alimentaria y establece métodos de control, con especial énfasis en la prevención, en lugar del control del producto final.

El sistema HACCP, según el Codex Alimentarius, se ha desarrollado en función de siete principios:

- Realizar la identificación de los peligros (químicos, biológicos y físicos).
- Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- Establecer los límites críticos.
- Establecer un sistema de monitoreo de los PCC.
- Establecer las acciones correctivas.
- Establecer los procedimientos de verificación del sistema HACCP.
- Establecer un sistema de documentación y registros.