

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

BPM

RESOLUCION 2674 DE 2013

¿QUÉ SON?

Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano.



¿CON QUÉ OBJETO?

Garantizar que los productos cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección contempladas en el Decreto 2674 de 2013 artículo 14.

