

# BUENAS PRACTICAS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD

# BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Es necesario respetar la regla de las 5 M:

- Materia prima
- Medio
- Material
- Método
- Mano de obra

# MATERIA PRIMA

El control de los productos en la entrada a la fábrica para asegurarse el riesgo de contaminación

# MEDIO

No debe ser negativo en relación al producto.  
El conocimiento y las consecuencias deben ser tenidas en cuenta y los procedimientos de mantenimiento deben ser puestos en práctica

# MATERIAL

El material debe estar limpio para no ensuciar el producto .

Deberá ser fácil de mantener, de desmontar y de limpiar: simplicidad de montaje y desmontaje, acceso fácil a todos los rincones, materiales lisos, fáciles de limpiar, resistentes...

# MÉTODO

## **El reino de los procedimientos!**

Principio: todo lo que se hace debe estar escrito y todo lo escrito debe hacerse!  
Deben existir recomendaciones escritas o verbales sobre todas las operaciones realizadas en la empresa, sobre todo en aquello que concierne a la higiene de los materiales...

# MANO DE OBRA

El personal debe realizar el trabajo que se le pide pero en el sector agroalimentario es necesario que pueda también responder a situaciones imprevistas siempre respetando el producto, → debiendo tener formación mínima en higiene y tecnología.

Es necesario también asegurarse que el personal no aportará contaminaciones a nivel del producto → vestimentas de trabajo apropiadas, locales específicos, buen estado físico...

# LA TRAZABILIDAD

Para lograr la trazabilidad, es necesario poder definir los siguientes puntos:

- Tipo de vigilancia
- Definición del Lote
- Identificación del Lote
- Ficha de lotes:
  - Planillas de fabricación
  - Control de las condiciones de la cámara



# TIPOS DE VIGILANCIA

Según las exigencias de las normativas o reglamentaciones la vigilancia estará definida por la frecuencias, los análisis...

# LA DEFINICIÓN DEL LOTE

Lote: cada control debe referirse a una noción de muestra. El lote deberá ser suficientemente representativo de la fabricación siendo lo menos complicado para el productor. Lo mas frecuente para ser tomado en consideración como lote, puede ser, el día de fabricación, leche de mezcla o la tina de elaboración.

# IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Identificar, es necesario que se conserve y sea legible en el tiempo. Existen varias soluciones:

- Código de barra o etiquetas sobre la corteza
- Marca a fuego
- Marcación electrónica
- Placas de caseína
- .....

# FICHAS DE LOS LOTES

Se sabe reconocer los productos, ahora es necesario poder contar su historia íntima...

Las fichas de elaboración, de seguimiento de la maduración, los procesos de limpieza con los relevamientos de realización... Serán todos los elementos que permitirán la realización del historia de los lotes y su presentación en caso de necesidad.

La trazabilidad está basada en relevar los valores,  
pero es importante relevar solo lo necesario

# SEGUIMIENTO DE LA MADURACIÓN

Cada día es necesario que haya registros de las condiciones del ambiente medidas en cada cámara y al menos la temperatura debe ser medida.

Además todos los movimientos del producto deben ser registrados y relevados.

La conservación de estos registros, es función del producto, es coherente conservarlos al menos 1 año luego de su vida útil