



UNIVERSIDAD DE
COSTA RICA



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Material para capacitación basado en el
RTCA 67.01.33:06

Industria de Alimentos y Bebidas Procesados

Buenas Prácticas de Manufactura

Principios Generales

2021

Elaborado por estudiantes del curso: Gestión de Calidad de la carrera de Ingeniería de Alimentos 2021

Josué Anchío Guillén

Dilayan Acosta Pérez

Natalia Brenes Fernández

Julia Caamano Villafranca

Ariel Emilio Carranza Jiménez

Fiorella María Castro Urbina

Natalia Cortés Zúñiga

Alejandro de Jesús Díaz Rodríguez

Ana Pamela Herrera Chaves

Marcelo Jiménez Rodríguez

Gabriel Jiménez Schielzeth

Diana Isabel Larios Medina

Daniela Martínez Castro

Rebeca Molina Valverde

Gabriela Sofía Navarro Villalobos

Grehvin Antonio Orias Núñez

Valeria Palacino Chacón

Irene Pérez Ávila

Mónica Quesada Valverde

María Gabriela Rojas Arce

Paula Daniela Solano Arguedas

Montserrat Soto Carballo

Wen Fang Tan He

María del Carmen Vargas Matamoros

Grettel del Carmen Villalobos Alpízar

Juan José Villalobos Arias

Raquel Víquez Montero

Andrea de los Ángeles Zamora Alvarado

Ariana Pamela Zúñiga Calvo

Karen Tatiana Zúñiga Camacho

5.1.1 PLANTA Y ALREDEDORES



RTCA 67.01.33:06



PLANTA

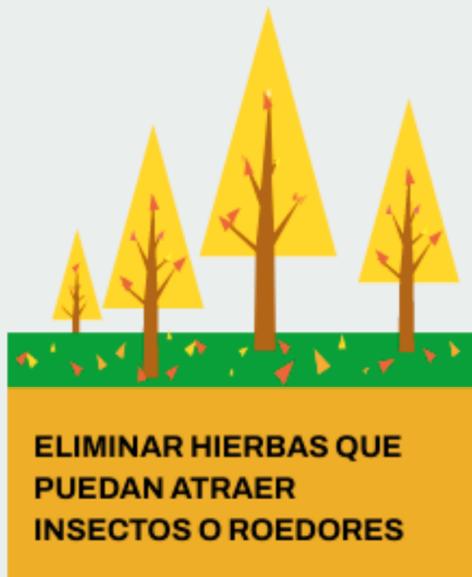
Edificio, las instalaciones físicas y sus alrededores; que se encuentren bajo el control de una misma administración.



Los **alrededores de la planta** se deben mantener en condiciones que protejan a los alimentos de la contaminación, considerando al menos las siguientes actividades:



ALMACENAR ADECUADAMENTE EQUIPO EN DESUSO, DESECHOS SÓLIDOS Y DESPERDICIOS



ELIMINAR HIERBAS QUE PUEDAN ATRAER INSECTOS O ROEDORES



MANTENER PATIOS Y LUGARES DE ESTACIONAMIENTO LIMPIOS



MANTENER DRENAJES DE FORMA ADECUADA



OPERAR ADECUADAMENTE LOS SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE DESECHOS

REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO. INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES.

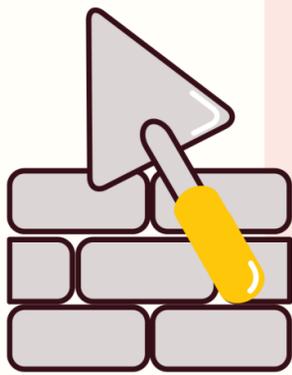
La inocuidad de los alimentos es asunto de todos



5.1.2 UBICACIÓN

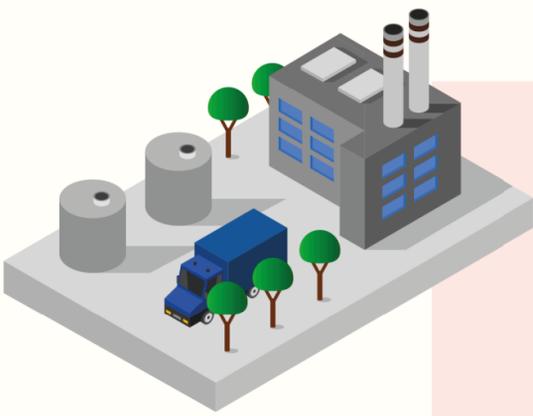
Las plantas que elaboran alimentos deben:

Estar situadas en zonas no expuestas a contaminación **física, química y biológica**. Así como actividades industriales que constituyan una amenaza grave de contaminación.



Estar **delimitadas** por paredes de cualquier ambiente utilizado como vivienda.

Contar con comodidades para el **retiro de los desechos** de manera eficaz, tanto sólidos como líquidos.



Contar con vías de acceso y patios de maniobra **pavimentados, adoquinados, asfaltados**, a fin de evitar la contaminación de los alimentos con polvo.

Su funcionamiento no debe ocasionar molestias a la comunidad, sin quebrantar lo establecido en la normativa vigente en cuanto a planes de **ordenamiento urbano y legislación ambiental**.

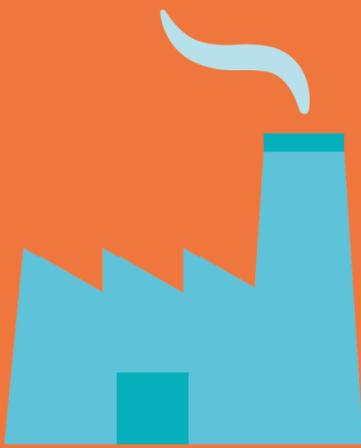




5.2 INSTALACIONES FÍSICAS DEL ÁREA DE PROCESO Y ALMACENAMIENTO

5.2.1 DISEÑO

INDUSTRIAS DE ALIMENTOS DEBEN DE ESTAR DISEÑADAS DE MANERA QUE ESTÉN PROTEGIDAS DEL AMBIENTE EXTERIOR

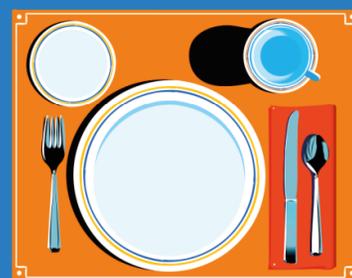


EVITA ENTRADA DE PLAGAS, ROEDORES, INSECTOS, POLVO, HUMO, VAPOR, ETC.

ÁREA ESPECÍFICA DE VESTIDORES CON LOCKERS DE USO PERSONAL



ÁREA ESPECÍFICA PARA INGERIR ALIMENTOS



INSTALACIONES DE ALMACENAMIENTO SEPARADAS

MATERIA PRIMA



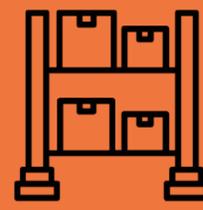
PRODUCTO TERMINADO



PRODUCTO LIMPIEZA



SUSTANCIAS PELIGROSAS



EXISTENCIA DE PLANOS O CROQUIS DE PLANTA FÍSICA, PARA CONOCER ÁREAS RELACIONADAS CON EL FLUJO PRODUCTIVO

DISEÑO DEBE PERMITIR FÁCIL LIMPIEZA, SIN OBSTÁCULOS Y FACILIDAD PARA SU POSTERIOR INSPECCIÓN



EQUIPO SEPARADO 50 CM DE PARED PARA FACILITAR LIMPIEZA



NO SE PERMITE MADERA COMO MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN EN ÁREA DE PRODUCCIÓN

LOS MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DEBEN SER SEGUROS, Y QUE NO TRANSMITAN SUSTANCIAS INDESEADAS A ALIMENTOS

RTCA 67.01.33:06*

5.2.2 INSTALACIONES FÍSICAS 'PISOS'



MATERIALES

- Impermeables
- Lavables
- Antideslizantes
- Que no tengan efectos tóxicos
- Construidos para que sean fáciles de limpiar y desinfectar
- Sin grietas ni irregularidades en su superficie o uniones.



RESISTENTES

Al deterioro por contacto con sustancias químicas y maquinaria.



DESAGÜES

Que permitan la evacuación rápida del agua y evite la formación de charcos.



UNIONES

Entre los pisos y las paredes deben ser redondeadas para facilitar su limpieza y evitar la acumulación de materiales contaminantes.



BODEGAS

Resistentes que puedan soportar el peso de los materiales almacenados y el tránsito de los montacargas

*Reglamento Técnico Centroamericano INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PRINCIPIOS GENERALES.

**LA INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS ES ASUNTO DE TODOS**



Reglamento Técnico Centroamericano

RTCA 67.01.33:06

5.2.3 Instalaciones físicas - Paredes

En una planta de producción de alimentos las paredes son una parte crucial para asegurar la inocuidad



- Las paredes exteriores pueden ser construidas en concreto, ladrillo o bloque de concreto, o estructuras prefabricadas.



- Las paredes interiores deben ser de materiales impermeables, y fáciles de lavar.

- Las paredes deben ser recubiertas en un material lavable hasta 1,5 m como mínimo, mientras las condiciones lo permitan.



- Las uniones entre las paredes, y las paredes con el piso, deben tener una curvatura sanitaria, para evitar acumular suciedad.



**Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de
Manufactura. Principios Generales**

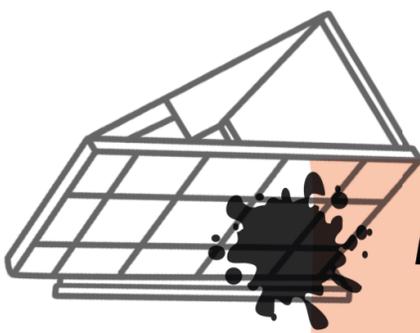
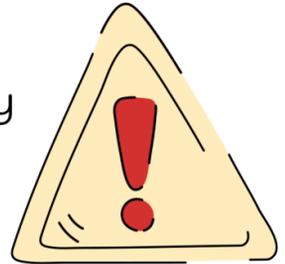
La inocuidad de los alimentos es asunto de todos

RTCA 67.01.33:06

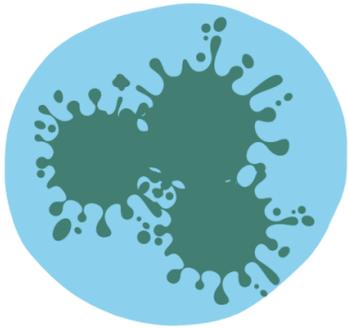
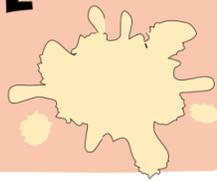
5.2 INSTALACIONES FÍSICAS

5.2.4 TECHOS

De acuerdo con el RTCA 67.01.33:06 (2007), los techos de las instalaciones físicas y de almacenamiento en una planta procesadora de alimentos deben contar con una construcción y acabado que **reduzca** la:



ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD

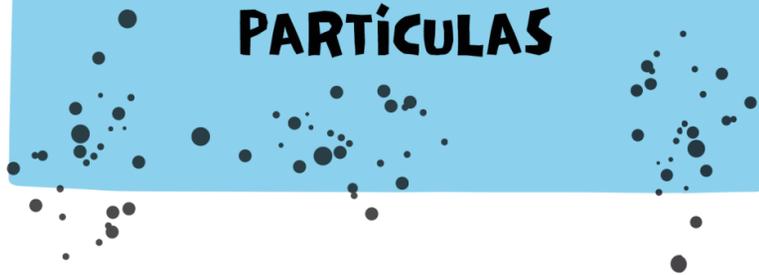


FORMACIÓN DE COSTRAS Y MOHOS

CONDENSACIÓN



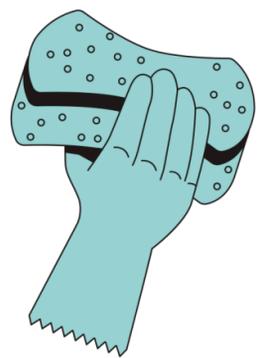
DESPRENDIMIENTO DE PARTÍCULAS



Lo anterior puede ser un foco indeseado de contaminación de los alimentos que se procesan en la planta

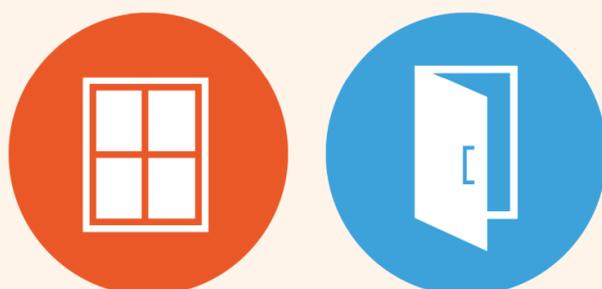


Cuando se utilicen cielos falsos **deben** ser lisos, sin uniones y de fácil limpieza



RTCA 67.01.33:06

5.2.5 Instalaciones Físicas del Área de Proceso y Almacenamiento: Ventanas y Puertas



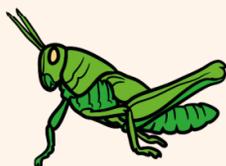
Ventanas



Deben ser fáciles de limpiar, que no acumulen suciedad.



Que impidan la entrada de agua y plagas.



De ser necesario, malla contra insectos, fácil de desmontar y limpiar.

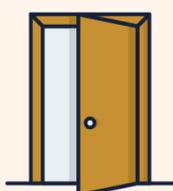


Quicios con declive que impidan acumular polvo y objetos.

Puertas



De superficie lisa no absorbente, fáciles de limpiar y desinfectar.



Abren hacia afuera.

Ajustadas a un marco en buen estado.



Si comunican al exterior debe tener protección, que no ingresen plagas.



RTCA 67.01.33:06

5.2.6 ILUMINACIÓN

EL ESTABLECIMIENTO DEBE ESTAR ILUMINADO...



...con luz artificial o natural

De manera que posibilite la realización de tareas, sin comprometer la higiene de los alimentos. Asimismo, la luz no debe alterar los colores.



SE DEBEN PROTEGER CONTRA ROTURAS...

...todas las lámparas y accesorios de luz artificial

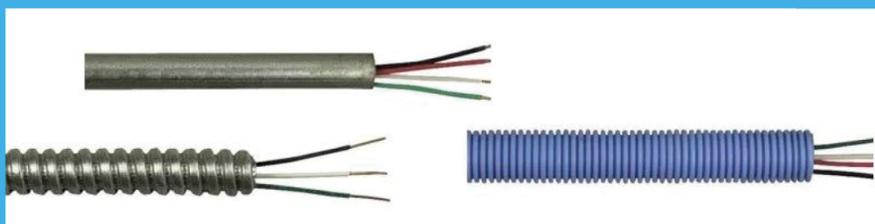
Especialmente si están ubicados en áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de los alimentos.



LAS INSTALACIONES ELÉCTRICAS EXTERIORES...

...deben estar recubiertas por tubos o caños aislantes

Ya que no se permiten cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.



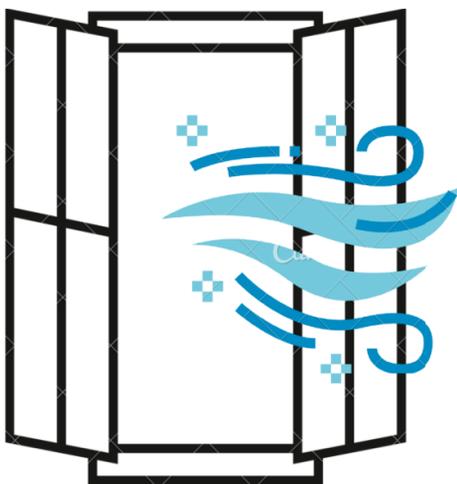
REFERENCIA

Reglamento Técnico Centroamericano INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES

**LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ES
ASUNTO DE TODOS**

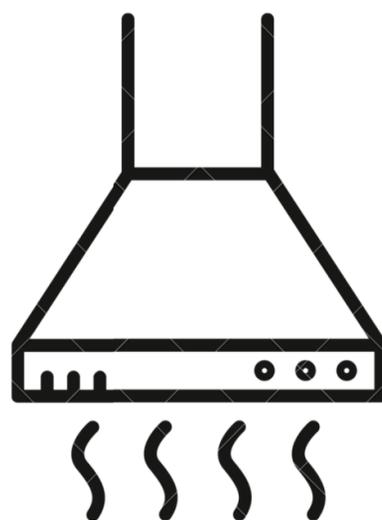


VENTILACIÓN ADECUADA



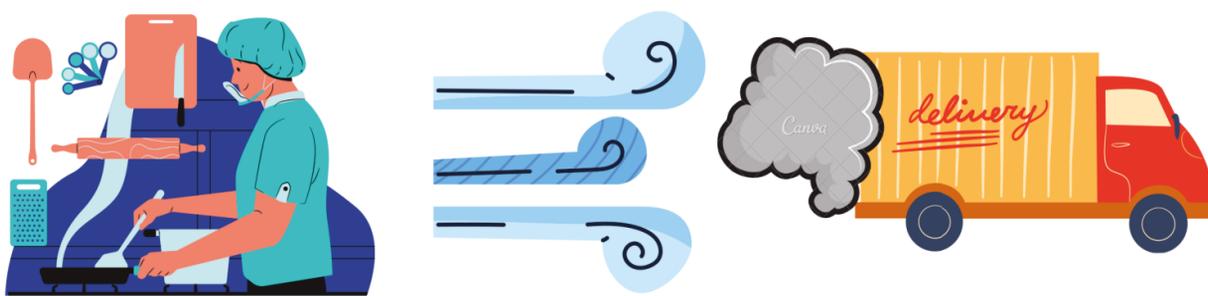
- ✗ calor excesivo
- ✗ condensación de vapores

- ✓ sistema de extracción de vapores
- ✓ circulación de aire
- ✓ ventilación protegida por mallas



CORRIENTE DE AIRE

De zona limpia a zona contaminada





RTCA 67.01.33:06

Sección 5.3.1

Instalaciones Sanitarias:

Abastecimiento de Agua

Características del Agua

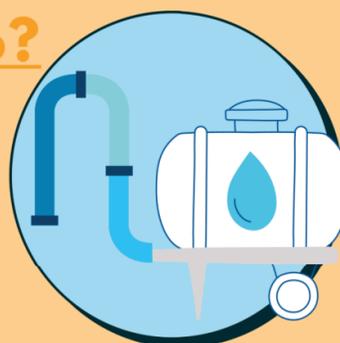


Debe disponerse de un abastecimiento suficiente de **agua potable**.

El agua potable **debe ajustarse** a lo especificado en la **Normativa específica** de cada país.

¿Qué hacer si hay una suspensión del servicio?

El reglamento indica que se **debe** contar con instalaciones apropiadas para su **almacenamiento y distribución** de manera que si ocasionalmente el servicio es suspendido, no se interrumpan los procesos

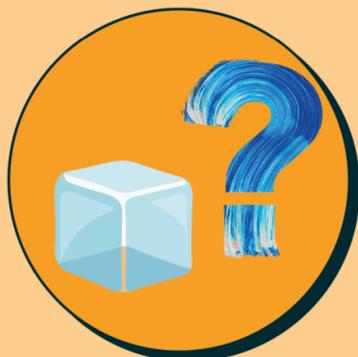


Agua para limpieza y desinfección...



El agua que se utilice en las operaciones de limpieza y desinfección de equipos debe ser potable.

¿Que pasa con el vapor y el hielo?



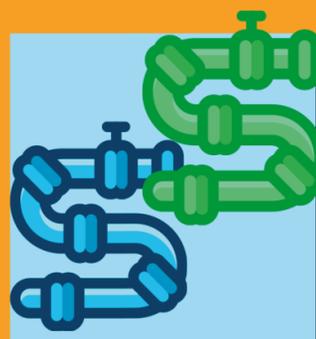
El hielo debe fabricarse con agua potable, y debe manipularse, modo que esté protegido contra la contaminación.

El vapor de agua que entre en contacto directo con alimentos o con superficies, debe ser inocuo

¿Toda el agua debe ser potable?

No, pero el sistema de abastecimiento de agua no potable, para el sistema contra incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otras aplicaciones, deben ser independiente.

Los sistemas de agua no potable deben estar identificados y no deben estar conectados con los sistemas de agua potable.

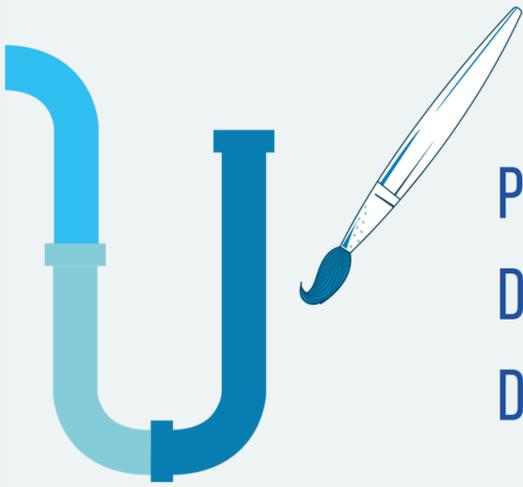


Reglamento Técnico Centroamericano INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES.

La inocuidad es asunto de todos

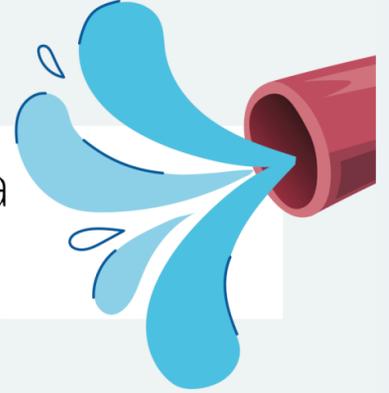


REQUISITO 5.3.2 TUBERÍAS



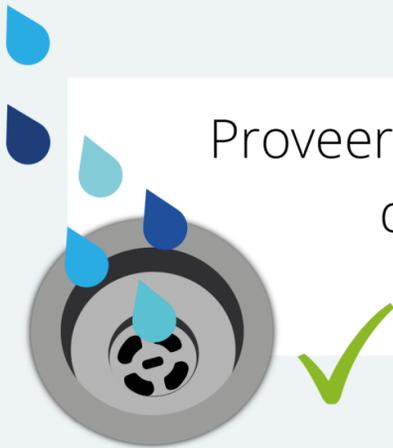
PINTADAS SEGÚN CÓDIGO DE COLORES Y DE TAMAÑO, DISEÑO, INSTALACIÓN Y DISEÑO ADECUADO PARA:

Llevar la cantidad de agua suficiente a todas las áreas



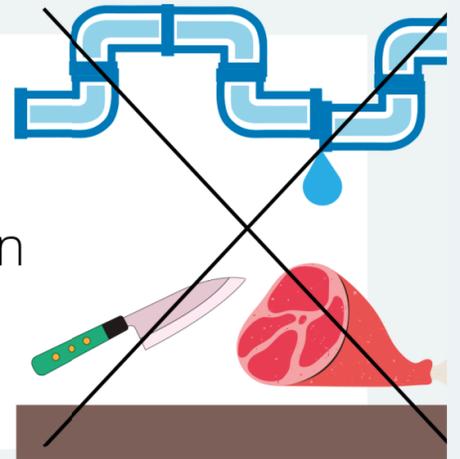
Trasportar correctamente las aguas negras o aguas servidas

Evitar que las aguas negras o servidas sean fuente de contaminación para los alimentos, agua, equipos, utensilios, o crear una condición insalubre.



Proveer un drenaje adecuado en los pisos que acumulan agua por la limpieza u otras operaciones

Evitar que tuberías elevadas pasen sobre líneas de proceso de alimentos. Si lo hacen se requieren medidas para que no sean fuente de contaminación



Prevenir que no exista un retroflujo o conexión cruzada entre la tubería que descarga los desechos y el agua potable.



5.4 Manejo y disposición de desechos líquidos

Drenajes

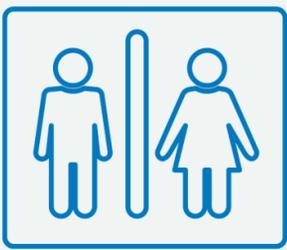


Deben tener rejillas que impidan el paso de roedores.



Construidos de manera que impidan contaminar agua potable y alimentos

Instalaciones sanitarias



Separadas por sexo



Debe contar con los implementos de limpieza y secado de manos, ventilación hacia el exterior y separada del área de procesamiento.

Deben contar como mínimo:



1/20 hombres
1/15 mujeres



1/20
trabajadores

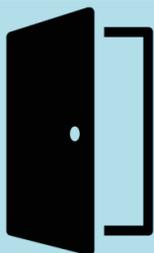


1/25
trabajadores

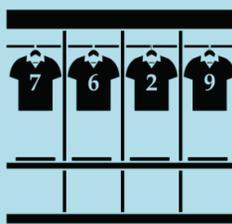


1/15
trabajadores

Además deben contar con:



Que no abran hacia el área de producción



Vestidores separados de servicios sanitarios



1 casillero /operario por turno

Instalaciones para lavado de manos

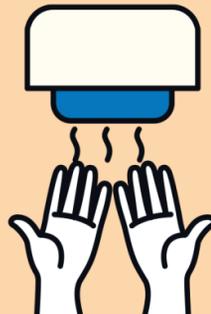
En la entrada al área de proceso, debe haber estaciones de lavado de manos que cuenten con:



Lavamanos con agua potable y no accionados manualmente



Jabón líquido en dispensador



Secador o papel toalla



Indicaciones de cómo lavarse las manos

RTCA 67.01.33:06

5.4.3 INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS



Las instalaciones de lavado de manos debe de estar en la **entrada** del área de proceso.

Disponer de:

- Lavamanos no accionados manualmente
- Agua potable
- Lavamanos en buen estado



1

El jabón debe ser:

- Líquido
- Antibacterial
- Y debe de estar en el dispensador correspondiente



2

Proveer:

- Toallas de papel o secadores de aire
- Rótulos con instrucciones de lavado de manos.



REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO: INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES.

"LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ES ASUNTO DE TODOS"



RTCA 67.01.33:06 5.5 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS



Se debe contar con un programa y un procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos de la planta.

No se debe permitir la acumulación de desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo.



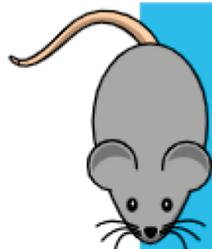
Los recipientes deben:
- Contar con tapadera para evitar la llegada de insectos y roedores
- Ser lavables

El depósito general de los desechos debe estar:
- Alejado de las zonas de procesamiento de alimentos
- Bajo techo o debidamente cubierto
- Equipado con una área para la recolección de lixiviados y un piso lavable



Reglamento Técnico Centroamericano
INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
PRINCIPIOS GENERALES.

"LA INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS ES ASUNTO DE
TODOS"

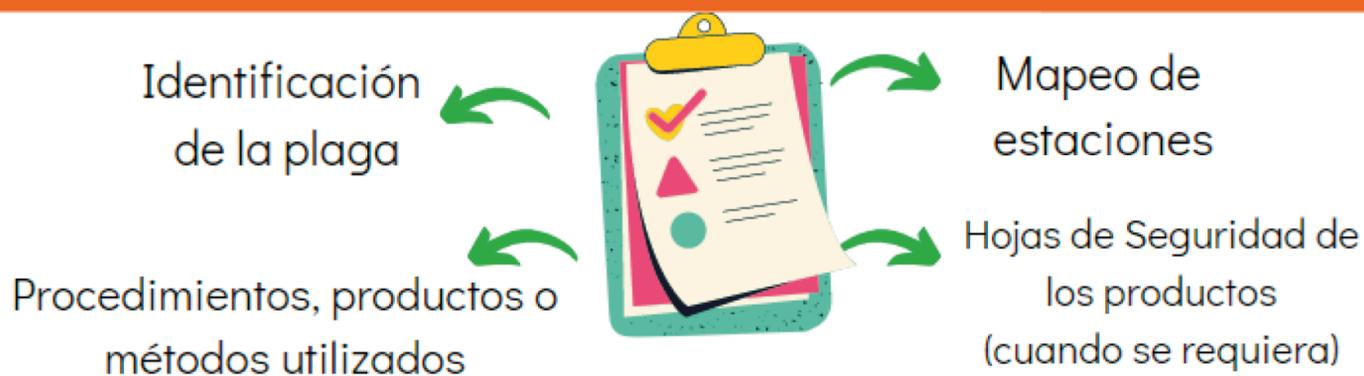


RTCA 67.01.33:06

5.7 Control de plagas



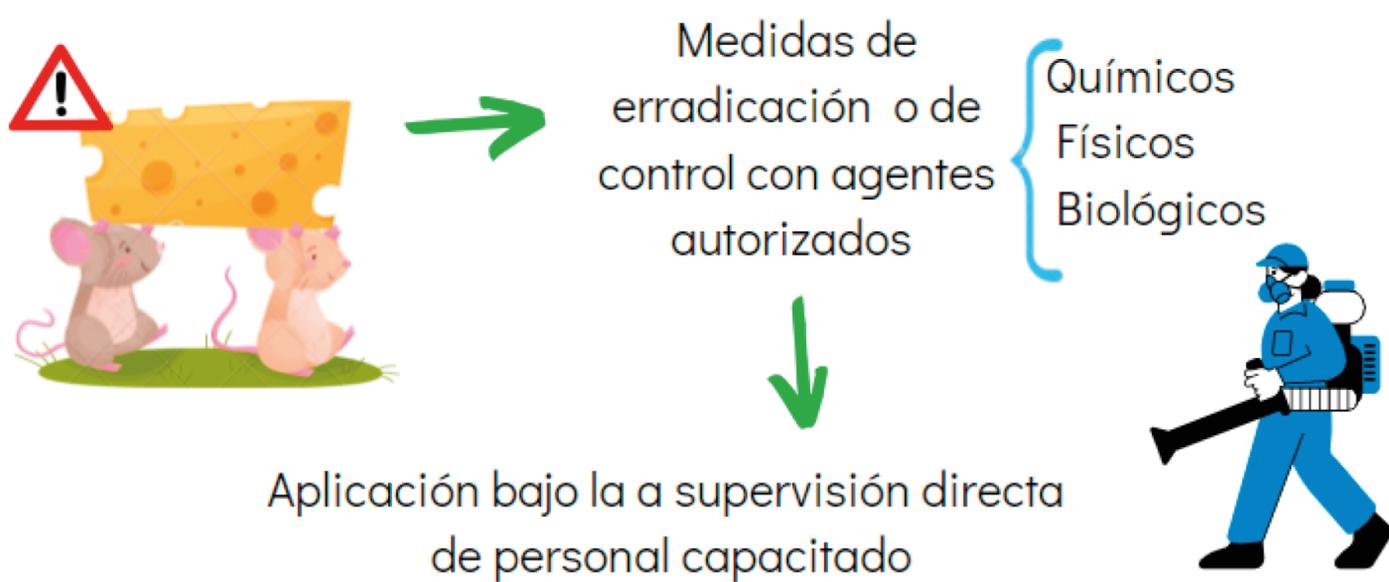
Programa escrito para cada tipo de plaga:



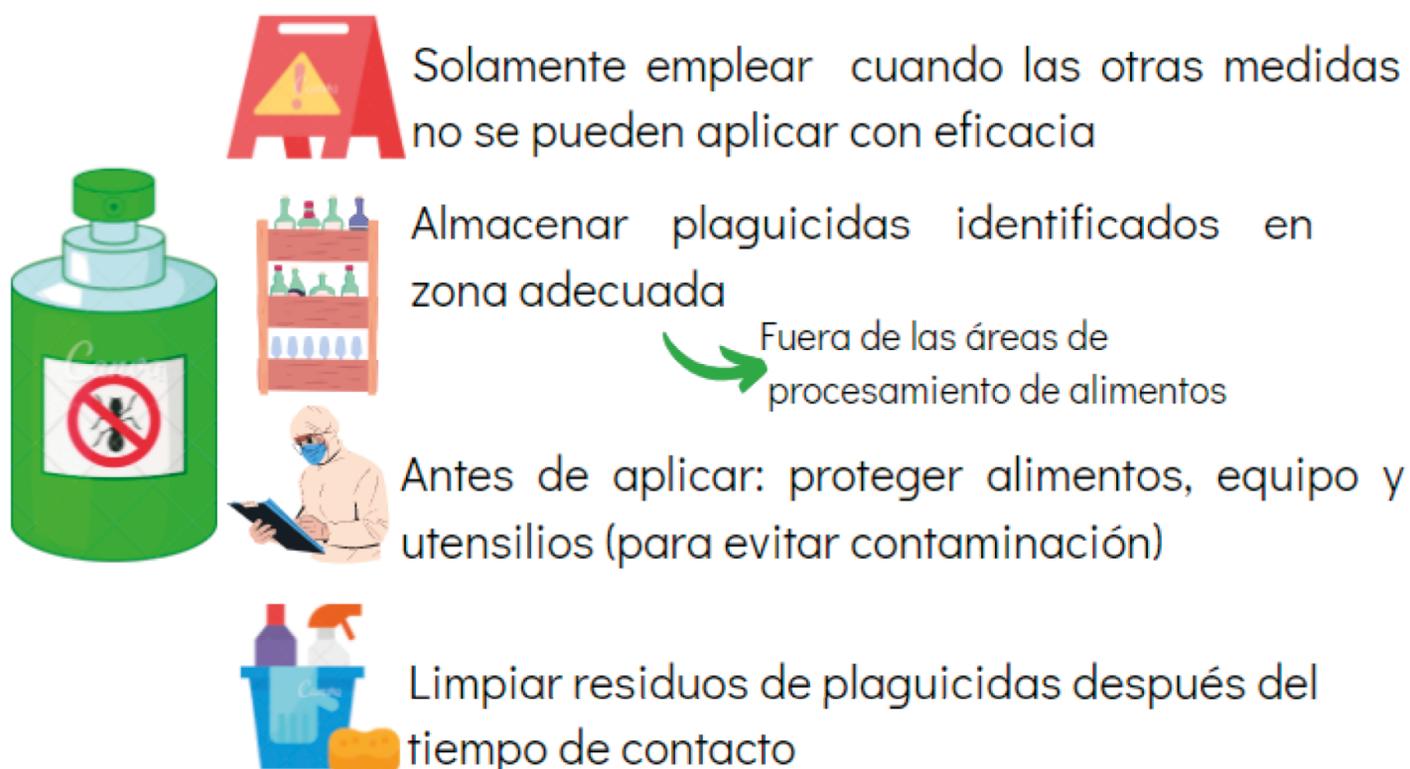
Medidas en la planta de alimentos:



En caso de que alguna plaga invada la planta:



Uso de plaguicidas:



RTCA 67.01.33:06*

6. CONDICIONES DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS PARA PREPARAR Y MANIPULAR ALIMENTOS DEBEN ESTAR DISEÑADOS Y CONSTRUIDOS DE TAL MANERA QUE SE FACILITE SU LIMPIEZA Y SE EVITE LA CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO

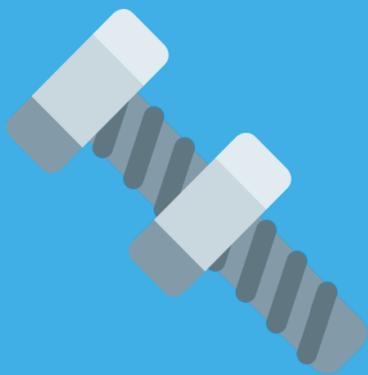
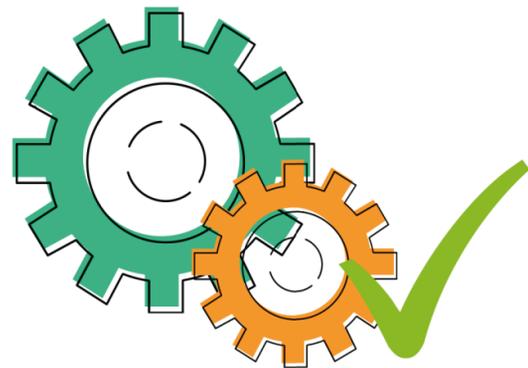


DISEÑO

Este debe permitir un rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección, mantenimiento y limpieza

CONFORMIDAD

Los equipos deben funcionar en conformidad con el uso al que están destinados

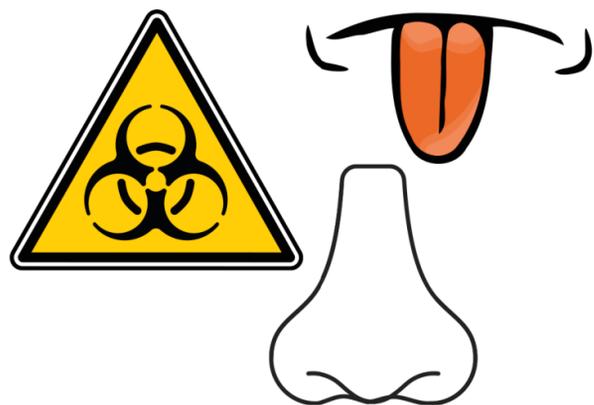


MATERIALES

Estos deben ser no absorbentes, no corrosivos y resistentes a las operaciones de limpieza y desinfección

NO TRANSMISIÓN

No deben transferir materiales, sustancias tóxicas, olores ni sabores al producto



PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

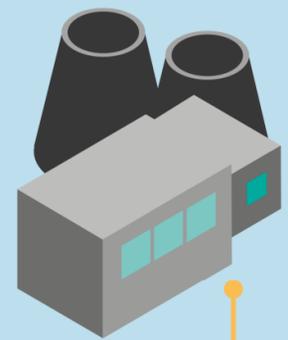
Debe haber un programa escrito de mantenimiento preventivo para asegurar el correcto funcionamiento de cada equipo, que incluya:

- Especificaciones del equipo
- Registro de las reparaciones
- Condiciones del equipo

Deben estar actualizados y a disposición para el control oficial



¡LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ES ASUNTO DE TODOS!



Manejo adecuado de los productos alimenticios

+

=

Buen **aseo** personal

Producción de alimentos **INOCUOS**

7.1. CAPACITACIÓN



7.1.1. El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe ser previamente capacitado en **Buenas Prácticas de Manufactura**.



7.1.2. Debe existir un **programa de capacitación escrito** que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa



7.1.3. Los programas de capacitación, deben ser **ejecutados, revisados, evaluados y actualizados** periódicamente.

Reglamento Técnico Centroamericano INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES.

LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ES ASUNTO DE TODOS



7.2 Personal: prácticas higiénicas



El personal que manipula alimentos debe presentarse bañado antes de ingresar a sus labores.



Lavado de manos con jabón líquido antibacterial:

- Área de proceso
- Después de manipular cualquier alimento crudo o antes de manipular alimentos cocidos
- Después de llevar a cabo actividades no laboral



Guantes no desechables: buen estado, impermeables, cambio diario, lavar y desinfectar antes de ser usados .

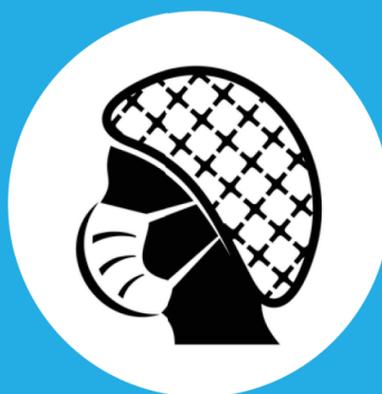
Guantes desechables: cambiarse cada vez que se ensucien o rompan y descartarse diariamente.

- Uñas de las manos: cortas, limpias y sin esmaltes.
- No usar: anillos, aretes, relojes, pulseras u objetos que pueda tener contacto con el producto manipulado.



Evitar comportamientos que puedan contaminar

1. Fumar
2. Escupir
3. Masticar o comer
4. Estornudar o toser
5. Conversar en el área de proceso



- El bigote y barba: bien recortados y cubiertos con cubrebocas.
- El cabello: recogido y cubierto por completo por un cubrecabezas.



No debe utilizar maquillaje, uñas o pestañas postizas.



Utilizar uniforme y calzado adecuados, cubrecabezas y cuando proceda ropa protectora y mascarilla.



RTCA 67.01.33:06

7.3 Control de Salud

Registro periódico del estado de salud del personal.



Realizar exámenes médicos previo a la contratación.



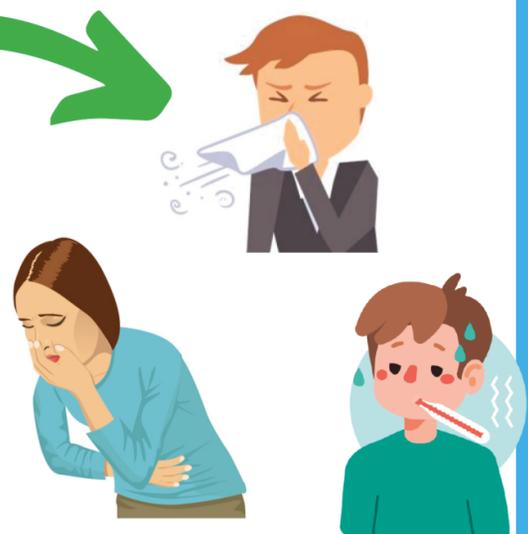
Regular el acceso de las personas.



Personas enfermas, no pueden ingresar a la planta.



Comunicar síntomas



Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.33:06. 2007. Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales.

**La inocuidad de los alimentos
es asunto de todos**



RTCA 67.01.33:06

8. CONTROL EN EL PROCESO Y EN LA PRODUCCIÓN

8.1 MATERIAS PRIMAS

-Controlar y registrar el cloro residual del agua potable diariamente.

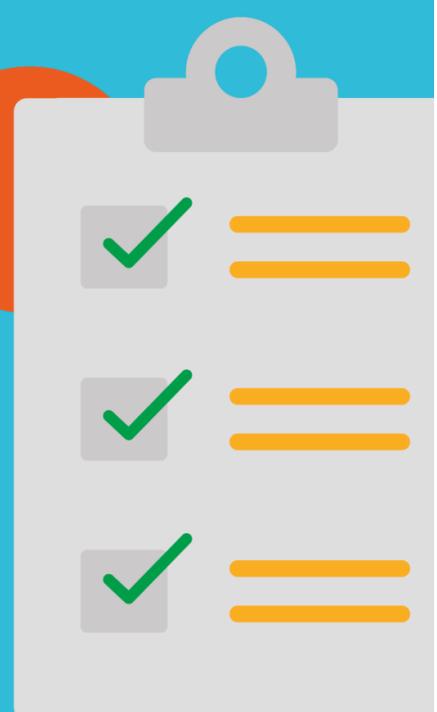
-Evaluar y registrar la calidad del agua periódicamente (análisis físico-químicos y bacteriológicos)



-No aceptar ninguna materia prima que presente indicios de contaminación o infestación.

-Emplear materias primas de inocuidad garantizada y estándares establecidos.

-Contar con un sistema documentado: especificaciones del producto, vencimiento, lote, proveedor, entradas y salidas.



Reglamento Técnico Centroamericano INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. PRINCIPIOS GENERALES

"LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ES ASUNTO DE TODOS"

RTCA 67.01.33:06 8.2 Operaciones de Manufactura

Los procesos de fabricación de alimentos, envasado y almacenamiento se deben realizar en condiciones sanitarias.

Se deben seguir procedimientos documentados que incluyan:



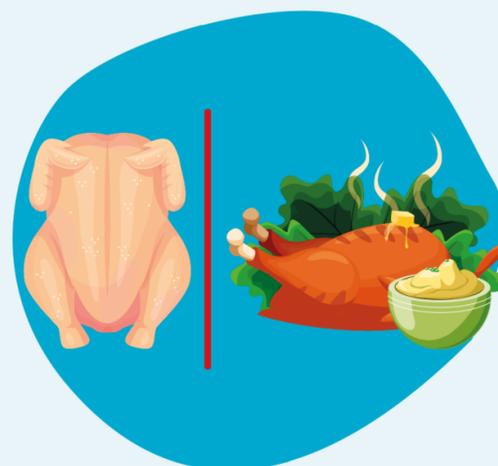
Diagramas de flujo de los procesos y los análisis de peligros microbiológicos, físicos y químicos a los cuales están expuestos los productos.

Controles para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Ejemplos: tiempo, temperatura, pH y humedad.



Medidas efectivas para proteger el alimento contra la contaminación física. Por ejemplo, se puede utilizar imanes y detectores para metales.

Medidas necesarias para prevenir la contaminación cruzada.



**Reglamento Técnico Centroamericano
INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PRINCIPIOS GENERALES**

La inocuidad de los alimentos es asunto de todos.

RTCA 67.01.33:06 8.3 Envasado



Todo el material que se emplee para el envasado debe almacenarse en lugares adecuados para tal fin y en condiciones de sanidad y limpieza.

El material debe garantizar la integridad del producto que ha de envasarse, bajo las condiciones previstas de almacenamiento.



Los envases o recipientes no deben utilizarse para un uso diferente para el que fueron diseñados.

Los envases o recipientes deben inspeccionarse antes del uso, a fin de tener la seguridad de que se encuentren en buen estado, limpios y desinfectados.



En los casos en que se reutilice envases o recipientes, estos deben inspeccionarse y tratarse inmediatamente antes del uso.

En la zona de envasado o llenado solo deben permanecer los recipientes necesarios.



Fuente: Reglamento Técnico Centroamericano: Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios Generales. (2007)

**" La inocuidad de los alimentos es
asunto de todos"**



RTCA 67.01.33:06 8.4 DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO



Deben mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución.

Establecer un procedimiento documentado para el control de los registros.



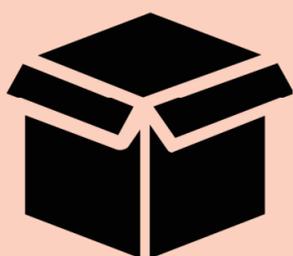
Los registros deben conservarse durante un período superior al de la duración de la vida útil del alimento.

Toda planta debe contar con los manuales y procedimiento establecidos en el reglamento así como mantener los registros necesarios que permitan la verificación de la ejecución de los mismos.



Documentos que solicita el reglamento

- Programa y procedimiento para el manejo adecuado de desechos sólidos.
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa escrito para el control de plagas
- Programa escrito de mantenimiento preventivo de equipos
- Programa de capacitación
- Procedimiento documentado para el control de los registros
- Registro periódico del estado de salud del personal
- Registros de la potabilidad del agua
- Registro emitido por el Ministerio de salud de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.
- Registro de control de materia prima



Almacenamiento y distribución

En Materia prima, productos semiprocesados y procesado se debe:

- evitar contaminación
- evitar proliferación de microorganismos
- proteger contra adulteración del producto o daños al empaque



Inspección periódica

Materia prima, productos procesados y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su inocuidad

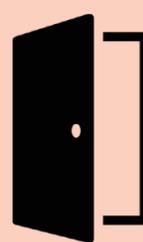


Organización

Debe existir una adecuada organización y separación entre materias primas y el producto procesado. Debe existir un área específica para productos rechazados.

Todos deben estar sobre tarimas que estén:

- 50cm separados de la pared
- 1,5m separado del techo
- 15cm mínimo desde el piso a los materiales y productos



Entradas y salidas

- La puerta de entrada de materia debe ser diferente para a la de salida de producto terminado
- Ambas puertas con su rampa deben estar techadas
- Establecer el Sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS)
- No deben estar de químicos de limpieza dentro de las instalaciones de almacenamiento de alimenticios



Transporte

- Debe ser adecuados para el transporte de alimentos o materias primas de manera que se evite el deterioro y contaminación de los alimentos, materias primas o el envase
- Estos deben estar autorizados
- Se debe realizar la carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos para evitar la contaminación
- Aquellos que transportan alimentos refrigerados o congelados deben contar con medios que permitan verificar la humedad y el mantenimiento de la temperatura adecuada.