

Índice General

<i>Presentación</i>	7
<i>Guía para la Buena Práctica de Manufactura</i>	9
♦ <i>Objetivos</i>	11
♦ <i>Introducción</i>	12
♦ <i>¿Para quiénes fue diseñada esta Guía?</i>	14
1. <i>Definiciones</i>	15
2. <i>Principios Generales para las Materias Primas</i>	17
3. <i>Condiciones higiénico-sanitarias de los Establecimientos elaboradores/industrializadores de alimentos</i>	19
4. <i>Higiene Personal y requisitos sanitarios</i>	30
5. <i>Requisitos de higiene en la elaboración</i>	33
6. <i>Almacenamiento y Transporte de Materias Primas y Productos Finales</i>	36
7. <i>Controles de Proceso en la Producción</i>	37
8. <i>Documentación</i>	39
♦ <i>Necesitamos un cambio</i>	42
♦ <i>Bibliografía</i>	43
<i>Análisis de riesgos y puntos críticos de control</i>	45
♦ <i>Objetivo</i>	47
♦ <i>Introducción</i>	48
♦ <i>Fundamentos del sistema de análisis de riesgo y puntos críticos de control en alimentos</i>	52

1. Definiciones y conceptos básicos.....	54
2. Principios del HACCP.....	56
3. Aplicación del sistema HACCP.....	58
4. Explicación de los 7 principios del sistema HACCP.....	61
• Principio 1.....	61
• Principio 2.....	62
• Principio 3.....	63
• Principio 4.....	63
• Principio 5.....	64
• Principio 6.....	65
• Principio 7.....	65
5. Capacitación.....	67
6. Desarrollo del sistema HACCP.....	68
1. Formación del equipo HACCP.....	68
2. Descripción del producto.....	70
3. Determinación del uso presunto.....	72
4. Elaboración del diagrama de flujo.....	73
5. Verificación práctica del diagrama de flujo.....	73
6. Enumeración de los peligros identificados y estudios de las medidas preventivas.....	76
7. Aplicación de la secuencia de decisiones del HACCP.....	83
8. Establecimiento de los límites críticos.....	87
9. Establecimiento del sistema de vigilancia.....	90
10. Establecimiento de las medidas correctivas para las desviaciones.....	95
11. Establecimiento del procedimiento de verificación y del sistema de registros y documentación.....	100
7. Ventajas de la aplicación del sistema HACCP.....	103
8. Sistema de auditorías internas y externas.....	105
9. Bibliografía.....	107