

BASES PARA LA CERTIFICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS PORCINOS

Mónica Ghenno Marchand

Dirección General de Salud Animal-Dirección de Servicios y Certificación Pecuaria
SENASICA

MVZ Mónica Berenice Ghenno Marchand

Subdirectora de Regulación de Establecimientos y Productos Veterinarios
monica.ghenno@senasica.gob.mx

La aplicación de un sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) permite asegurar las condiciones ambientales y de higiene durante la elaboración, almacenamiento y distribución de productos para uso o consumo animal; permite controlar la limpieza e higiene general del establecimiento y del personal, con la finalidad de prevenir la contaminación física, química o biológica de estos productos y asegura la inocuidad y calidad de los mismos evitando con ello riesgos zoonosarios.

Las BPM obligan a cumplir con estándares de calidad establecidos, disminuyendo las pérdidas por destrucción y reacondicionamiento, otorgan confiabilidad a los consumidores, lo que conlleva a un aumento en diversos nichos de mercado, por lo que es recomendable en esta materia considerar adoptar y en su caso homologar los criterios con otras autoridades sanitarias nacionales e internacionales, con las bases suficientes para garantizar la inocuidad y la calidad de dichos productos.

En este sentido, dentro de las líneas de acción del Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018, se encuentra la de priorizar y fortalecer la sanidad e inocuidad agroalimentaria para proteger la salud animal, salud humana y la calidad de los productos para elevar la competitividad del sector, para ello la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), tiene dentro de sus atribuciones las de regular, determinar, evaluar, dictaminar y certificar las buenas prácticas de manufactura en la industria que elabora productos veterinarios.

El **“ACUERDO por el que se establecen los requisitos mínimos necesarios para la Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura en el proceso de fabricación de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso y/o consumo animal”**, constituye los lineamientos a seguir por los establecimientos dedicados a la elaboración de productos veterinarios caso particular de los elaboradores de productos alimenticios para consumo animal.

Este proyecto regulatorio, se referencia en principios técnicos y científicos tomando en consideración las disposiciones sanitarias mundiales. Los establecimientos objeto de este marco regulatorio, deberán cumplir con los criterios generales mínimos:

Documentación.- debe contar con un sistema de documentación que permita realizar los procesos de manera estandarizada y rastrear todos los datos inherentes a la fabricación de un lote específico. La documentación debe estar escrita de manera clara, utilizando un lenguaje sencillo que permita su fácil comprensión, indicando el tipo y objetivo del documento.

Recursos Humanos.- La empresa o establecimiento debe tener una organización definida, representada en un organigrama actualizado. Las responsabilidades individuales deben estar claramente establecidas, documentadas y difundidas, a través de las descripciones de puestos y funciones. Debe contar con personal calificado y competente, en número suficiente para garantizar la operación adecuada, así como programas de capacitación y evaluación, de acuerdo a cada área de

trabajo, cuando se trate de personal de nuevo ingreso la capacitación debe ser obligatoria de acuerdo al área de asignación. Así como para el personal que debido a un período de incapacidad o vacación haya estado ausente de su área de trabajo.

Instalaciones, equipos y sistemas críticos.- El establecimiento debe contar con instalaciones y edificios localizados, construidos, adaptados y mantenidos de acuerdo a los procesos que se lleven a cabo, de tal manera que se evite la contaminación cruzada en los procesos. Debe contar con un programa de mantenimiento preventivo de las instalaciones y edificios, así como las evidencias documentales que demuestren su cumplimiento.

Bioseguridad, Limpieza, higiene y control de plagas.- Deben existir procedimientos escritos de higiene y sanitización que deben abarcar al personal, instalaciones, equipos, aparatos, materiales de producción, recipientes, productos de limpieza y desinfección, y cualquier aspecto que pueda representar fuente de contaminación para el producto que se elabora

Control de Procesos, métodos y sistemas críticos de producción.- El establecimiento debe contar y cumplir con especificaciones escritas para la recepción, cuarentena, muestreo, identificación, verificación, aprobación o rechazo, almacenamiento y liberación de cada uno de los lotes recibidos.

Trazabilidad y rastreabilidad.- Es una herramienta que no proporciona mejores resultados en lo referente a la inocuidad de los alimentos, a no ser que se aplique con otras medidas y requisitos apropiados. Puede contribuir, sin embargo, a la eficacia y/o eficiencia de medidas relacionadas con la inocuidad de los productos veterinarios y puede contribuir a la protección del consumidor contra prácticas engañosas de comercio y facilitar el comercio sobre la base de una descripción exacta de los productos.

Sistemas de Calidad.- El sistema de Calidad, debe incluir todas las actividades y decisiones que puedan afectar la calidad del producto. Los Establecimientos deben disponer de un responsable para del sistema de calidad, independiente de las área de control de calidad y de producción, quién debe reportar directamente a la administración superior de la empresa.