

	<b>PROGRAMA</b> Control de Higiene y salud del Personal	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

## 1. Objetivo

El objetivo de este documento es establecer los lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura relacionados con el personal que aplican en todas las áreas de producción, labores productivas y todos los empleados, proveedores y visitantes que puedan tener contacto con los productos que se elaboran en Empresa.

## 2. Alcance

Este programa aplica para todo el personal de producción y despacho que esté en contacto con el producto o que manipule equipos que están en contacto con el producto, desde la recepción de materias primas hasta el producto terminado. Además, se extiende a personas externas y administrativas que ingresen a zonas de producción.

## 3. Responsable

Es responsabilidad de la jefatura de calidad establecer los lineamientos de este procedimiento y darle seguimiento.

Es responsabilidad de las demás jefaturas asegurar el cumplimiento de estos lineamientos.

## 4. Descripción de Procedimiento

### 4.1 Empleados

#### a) Política de uniformes

- El uniforme que porta el personal de proceso consiste en turbante, redecilla, camiseta con mangas, gabacha blanca y botas de hule.
- El uniforme que porta el personal de bodegas consiste en redecilla, camiseta tipo polo de color blanca, pantalón negro y zapatos de seguridad.
- El uniforme que porta el personal administrativo, al ingresar a la planta de proceso, consiste en redecilla, cubre boca, gabacha y zapatos de seguridad.
- Los zapatos o botas se mantienen limpios y en buenas condiciones. No se utilizan para ingresar a planta zapatos de lona o abiertos de la punta y/o talones.
- No se utilizan cadenas, pulseras, aretes, anillos (incluyendo anillos de matrimonio y compromiso), relojes, cordones y demás tipos de joyas y/o perforaciones durante la jornada laboral.

*\*Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.*

	<b>PROGRAMA</b> Control de Higiene y salud del Personal	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

- Las personas que utilizan como parte de su uniforme gabacha no ingresan a los servicios sanitarios vistiendo la misma. Antes de salir de la planta, la gabacha se quita y se coloca en los ganchos respectivos.
- Los uniformes, se encuentran en buen estado, planchados y limpios al comienzo de las operaciones y en lo posible se mantiene en estas condiciones hasta el final. En caso de un derrame de producto que provoque que el uniforme se ensucie, este se cambia inmediatamente por otro limpio. También se utiliza el delantal por encima de la gabacha.
- Los uniformes se cambian diariamente.
- El uniforme es para uso exclusivo en el trabajo. Se considera falta grave ingresar o salir de la empresa vistiendo el uniforme.
- Está totalmente prohibido sentarse en el piso u otra superficie no sanitaria vistiendo el uniforme.
- Los uniformes no tienen bolsillos situados más arriba de la cintura, esto para prevenir que los artículos que puedan encontrarse en ellos caigan accidentalmente en el producto.
- No está permitido el uso de gorras tipo baseball.
- En el caso del personal nuevo se les entrega uniforme desechable (gabachas, redecilla y cubre bocas) mientras se les confecciona el uniforme.
- El personal que tiene vellos en los brazos deberá de usar mangas desechables de color para cubrirse.
- Las botas de hule y zapatos deben pasar por un pediluvio antes de ingresar a la zona de trabajo, después de cada ausencia del área de trabajo (asistencia al inodoro, oficinas, otros departamentos, etc.) y al final de la jornada se dejan en los casilleros de cada persona.

#### **b) Mascarilla y redecilla (cubre pelo)**

- La mascarilla se utiliza, cubriendo la nariz y la boca, en todas las áreas de producción y bodega de pesado de materias primas y material de empaque.
- El uso de redecilla es obligatorio en toda el área de planta y bodega. La redecilla debe cubrir totalmente el cabello y las orejas.

#### **c) Guantes y delantales**

- Se utilizan guantes de nitrilo para manipular producto desinfectado, empaque de producto y producto terminado sin empacar.
- Los guantes se lavan como si fueran las propias manos cada vez que se ensucian, se mantienen en buenas condiciones, sin rupturas y limpios. Previo a su uso se lavan las manos.
- Los guantes se utilizan solamente dentro del área de trabajo, de tal forma que cuando el personal debe salir de las mismas se quita los guantes.

*\*Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.*

	<b>PROGRAMA</b> Control de Higiene y salud del Personal	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

- Los delantales deben permanecer dentro de la planta, la limpieza del mismo se realiza dentro de planta y cada persona es responsable de la limpieza diaria de su delantal.
- Se tiene codificación de color para el uso de los delantales: procesamiento de alérgenos (amarillo), proceso área limpia (blanco), proceso área intermedia (negro) y personal de limpieza (azul). Los delantales se cambian aproximadamente cada 3 meses.
- La reposición de éstos será:
 

Quando se contaminan (contacto con basura, químicos, elementos sucios, tras caer al suelo, etc.).

  - Se rompan.
  - Se cambie de producto.
  - Se termine la jornada laboral.

#### d) Objetos personales

- Los objetos personales se guardan exclusivamente en el casillero de cada empleado.
- No se colocan ropas u otras pertenencias personales en lugares donde los alimentos, ingredientes o material de empaque estén expuestos o en áreas que se usan para la limpieza de equipos y utensilios o encima del equipo utilizado en el proceso.

#### e) Prácticas personales

- No se introducen, se mantienen ni se consumen alimentos o bebidas en áreas de proceso de la planta y/o bodega.
- Tampoco se introducen cigarrillos, celulares, ni medicamentos, estos deben quedarse en los casilleros. Si el medicamento requiere refrigeración se deberá de informar al departamento de calidad para que se asigne un espacio en la refrigeradora donde se almacenan los almuerzos.
- No se permite el uso del celular en dentro de la planta y bodegas.
- Las personas portan solo las llaves estrictamente necesarias (casillero, oficinas) esto para evitar el riesgo físico.
- Los almuerzos y meriendas se guardan en el refrigerador destinado para dicho propósito y que se encuentra en el comedor. Todo alimento que se introduce al refrigerador está contenido en bolsas plásticas o recipientes plásticos cerrados.
- No se masca chicle o tabaco, ni se mantienen en la boca palillos de dientes, de helado, fósforos, pedazos de plástico, cartón, dulces u objetos similares mientras esté en el área de trabajo. Tampoco se colocan lápices, cigarrillos u otros objetos detrás de las orejas.
- Dentro del área de proceso, cámaras o bodegas, se evitan otros actos como: escupir, rascarse la cabeza, tocarse la frente, secar el sudor con las manos, introducir los dedos en las orejas, nariz y boca, arreglarse el cabello, cejas o pestañas, sacarse las cejas, exprimir espinillas, limpiarse las uñas, silbar y gritar.

\*Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.

	<b>PROGRAMA</b> Control de Higiene y salud del Personal	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

- No se permite fumar durante la jornada laboral.
- Se permite el consumo de agua solamente en el lavamanos del pasillo.
- Se evita el saludo de mano dentro de la planta de proceso y áreas de almacenamiento. Si se da las personas deben lavarse las manos inmediatamente.
- No se introducen recipientes de vidrio, porcelana o similares tales como vasos, tazas y platos al área de proceso y bodegas.
- No se camina, se apoya ni se sienta sobre cajas, tarimas, material de empaque, materias primas y producto terminado.
- El personal que usa anteojos los usa con un cordón para así evitar que si se les caen no caiga directo en las mesas de trabajo ni en el piso, así se evita que se rompan o quiebren.

#### **f) Movimiento del personal**

##### *A) Inicio de la jornada laboral*

Al inicio de la jornada, el personal debe acudir a sus casilleros a dejar sus pertenencias personales y de cualquier tipo (guardar celulares, equipos de audio, etc.). Se coloca su uniforme de trabajo, se lava las manos, para luego dirigirse a su sección.

##### *B) Al dirigirse a servicios higiénicos*

Al abandonar el área de trabajo para dirigirse a los servicios higiénicos, el personal procede de la siguiente manera:

1. Se quita el delantal o gabacha y la deja colgada en el lugar designado dentro de la sección.
2. Se dirige a los servicios higiénicos.
3. Una vez usados los servicios higiénicos se lava las manos.
4. Se dirige a su sección y al ingreso se lava las manos nuevamente.

##### *C) Hora de comidas*

En la hora de comida, el personal debe hacerlo de la siguiente manera:

1. Se dirige al comedor.
2. Finalizada su hora de la comida y descanso, deja el área del casino ordenado.
3. Se dirige a su sección y al ingreso se lava las manos.

##### *D) Término de jornada laboral*

Al terminar la jornada de trabajo, el personal deberá dejar limpio y ordenado su puesto e implementos de trabajo. Posteriormente acudirán a los casilleros para dejar su ropa o uniforme de trabajo. Cada trabajador deberá desplazarse exclusivamente por las zonas que

	<b>PROGRAMA</b> Control de Higiene y salud del Personal	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

corresponden al proceso en el cual se desempeña, para evitar contaminación cruzada y mantener el orden entre las secciones.

#### **g) Lavado de manos**

El personal debe lavarse las manos frecuentemente, en las siguientes situaciones:

- Cada vez que salga y retorne a su lugar de trabajo
- Cuando se contamine las manos (contacto con basura, químicos, elementos sucios)
- Después de estornudar, toser o sonarse, tocarse el pelo o cualquier parte del cuerpo.
- Cuando se cambia de actividad y de producto.
- Cada vez que se entra a la sala de proceso.

El procedimiento para un correcto lavado de manos se describe a continuación:

Paso 1. Mojar las manos, desde los antebrazos hasta la punta de los dedos, con abundante agua.

Paso 2. Aplicar jabón antiséptico en las manos frotándose al menos 30 segundos.

Paso 3. Restregar bien, especialmente entre los dedos, bordes y uñas.

Paso 4. Enjuagar en agua, bajo el chorro de la llave.

Paso 5. Dejar que el agua escurra desde el antebrazo hasta los dedos.

Paso 6. Después de lavarse, secarse bien con toalla desechable.

Paso 7. Botar el papel en el basurero usando pedal.

#### **h) Prácticas de higiene personal**

Las exigencias en cuanto a la presentación del personal son las siguientes:

- El personal se baña todos los días antes de llegar al trabajo.
- Se cambian diariamente la ropa interior, las medias y la camiseta que visten bajo la gabacha.
- Usan desodorante.
- No usan perfumes de aroma fuerte.
- No usan maquillaje ni brillo corporal.
- Se lavan el cabello al menos dos veces por semana y lo peinan diariamente.
- Se lavan los dientes como mínimo dos veces al día.
- Mantienen sus uñas cortas, limpias y libres de cualquier tipo de barniz y/o pintura. No se permite el uso de esmalte ni uñas /pestañas postizas o acrílicas, ni de broches para el cabello.
- Todas las llagas, cortes, rozaduras, heridas infectadas se reportan al jefe inmediato para asegurar que están cubiertas y protegidas con vendajes de materiales impermeables y de colores llamativos, además se usan guantes de nitrilo que son renovados con frecuencia.

**\*Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.**

	<b>PROGRAMA</b> Control de Higiene y salud del Personal	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

- Se alejan rápidamente del producto que se está manipulando antes de toser, estornudar o bostezar, cubrirse la boca y después lavarse las manos con jabón desinfectante, para prevenir la contaminación bacteriana.
- Los hombres deben de mantener la barba, el bigote bien recortados. El personal que tiene el cabello largo, lo recoge en una cola o moño de tal forma que les facilite la colocación de la redcilla y permita mantenerlo totalmente cubierto.

#### i) Estado de salud de los empleados

##### Control de salud y enfermedades transmisibles

Toda persona cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos se somete a exámenes médicos previo a su contratación y cada 6 meses se realiza una actualización del estado de salud. Esta información quedará en el expediente médico.

##### A) Posibles enfermedades

Todo el personal de producción, que padezca o sea portador de enfermedades infectocontagiosas o posea síntomas de ellas, tales como: fiebre, náuseas, cefalea, diarrea, etc. o tenga heridas, infecciones cutáneas (de la piel) o llagas, deberá comunicar inmediatamente su estado de salud al Jefe directo para que tome las medidas correctivas del caso para evitar la contaminación microbiológico. Algunas medidas correctivas pueden ser: enviar a domicilio, remitirlo a centro médico, asignarlo a otro trabajo en el cuál no esté en contacto directo con el alimento.

##### B) Síntomas de resfrío y heridas menores

1. Aquellas personas que presenten síntomas evidentes de resfriado (estornudos y/o tos), deberán utilizar mascarillas y/o serán derivados a tareas que no estén en contacto directo con los alimentos.
2. Ante cualquier corte y herida que se presente en las manos de un manipulador será curado y recubierto adecuadamente con parche curita. Esta acción será llevada a cabo por personal capacitado en curso de primeros auxilios. El manipulador deberá usar obligatoriamente guante sobre el parche o venda

**Análisis microbiológicos a manipuladores** Se solicitarán análisis microbiológicos de manos de los manipuladores a laboratorio externo autorizado. Se realizarán análisis a todos los trabajadores de las distintas áreas que realicen cualquier grado de manipulación de los productos. La frecuencia será como mínimo de una vez por año para manipuladores.

	<b>PROGRAMA</b> Control de Higiene y salud del Personal	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

En el caso que los análisis tengan resultados positivos se deberán tomar las siguientes acciones correctivas:

1. Realizar la toma de otra muestra al trabajador afectado y confirmar el análisis.
2. Si la toma de muestra de confirmación es nuevamente positiva se deben tomar todas las medidas de resguardo con el trabajador afectado que incluyen; capacitación en conducta de higiene del personal dentro de la planta de producción, se deben tomar todas los resguardos necesarios mientras el trabajador este bajo tratamiento médico y siga cumpliendo actividades productivas como el uso de mascarilla y guantes o el cambio a actividades donde no tenga contacto directo con los alimentos elaborados en la planta.

#### 4.2 Indicaciones para visitantes y contratistas

El personal externo a la planta como; proveedores, clientes, auditores, fiscalizadores, gerencia, personal de servicios técnicos y de mantención, y visitas, deben cumplir las normas de conducta y comportamiento que se indican en el Anexo 1 del presente procedimiento, y el cual será entregado al personal externo antes del ingreso a la planta.

#### 4.3 Verificación del cumplimiento de buenas prácticas de manufactura

Monitoreo

Responsable: Trabajador Designado Frecuencia: Mínimo dos veces por semana Metodología del Monitoreo: Se realizará una revisión visual de la higiene de todo el personal y debe quedar registrado en el Registro; Control de la Higiene del Personal, donde se evaluará:

1. Presentación Personal (Ausencia de joyas, uniforme limpio, mascarilla si aplica, cofia, etc.)
2. Higiene Personal (pelo correctamente recogido, manos limpias, uñas cortas y limpias, etc.)
3. Comportamiento o conducta (Acorde a las Buenas Prácticas de Manufactura; no fumar, no comer, no escupir, no toser sobre los alimentos, etc.)
4. Estado de Salud (Ausencia de síntomas digestivos y respiratorios, ausencia de heridas expuestas purulentas).

Acciones correctivas

1. Prohibir el ingreso al área de trabajo de los manipuladores.
2. Solicitar al trabajador repetir los procedimientos de higiene personal hasta el nivel de aceptación (AC inmediata).
3. Reentrenamiento del manipulador

**\*Este documento es un ejemplo, por lo que cada empresa lo debe adaptar según su actividad productiva.**

	<b>PROGRAMA</b> Control de Higiene y salud del Personal	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

Todas estas acciones correctivas deben ser registradas en el Registro; Control de la Higiene del Personal.

#### Verificación

Responsable Verificación de Registros: Jefe de Producción o Trabajador Designado

Verificación de Laboratorio: Laboratorio externo autorizado.

Frecuencia Verificación de Registros: Mensual.

Verificación de Laboratorio: Mínimo una vez por año.

#### Metodología de la Verificación

Verificación de Registros: analizar el conjunto de registros generados en el período mensual; a nivel de forma, contenido y cumplimiento.

Verificación de Laboratorio: Se solicita a Laboratorio externo Autorizado, los Análisis Microbiológicos para manipulador en manos

Código	Nombre	Carpeta	Ubicación	Vigencia	Responsable

#### Control de cambios

Versión	Fecha de aprobación	Cambios realizados
1		

	<b>PROGRAMA</b> Control de Higiene y salud del Personal	Código y versión
		Fecha elaboración
		No. de páginas:

## Anexo



### Disposiciones de seguridad y prácticas de manufactura en el interior de la planta:

- a- Prohibido fumar (incluye cigarrillos electrónicos), comer, beber, masticar chicle o escupir.
- b- No se permite el ingreso con zapatos abiertos.
- c- Antes de ingresar a la planta debe quitarse reloj, aretes, cadenas, pulseras, anillos, etc.
- d- Debe vestir la gabacha adecuadamente.
- e- Debe usar reddecilla para cubrirse el cabello y usar mascarilla.
- f- Si usa corbata, debe estar cubierta en todo momento.
- g- Si usa esmalte sobre las uñas deberá usar guantes.
- h- Debe lavarse las manos con agua y jabón y usar cobertor plástico para los zapatos.
- i- Evitar el saludo con la mano a los operarios de la planta.
- j- Permanezca siempre acompañado de quien lo atiende.
- k- Evite acercarse al equipo de proceso de cualquier área.
- l- Evite intervenir en las operaciones de cualquier área.
- m- Queda prohibido tomar fotografías o video.
- n- Debe reportar si ha presentado alguno de los siguientes síntomas: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesiones en la piel visibles. infectadas (furúnculos, cortes, etc.) secreción de oídos, ojos o nariz, tos persistente u otra anomalía que puedan originar una contaminación microbiológica y no se permite ingresar al área de proceso de alimentos. Reporta su condición al jefe inmediato para que sea reubicado o que se determine si es necesario remitirlo a un centro médico o a su casa para que guarde reposo.

✓ Antes de ingresar a la planta o a la bodega se llena el registro R XX XX Control de Ingreso de Visitantes. En este registro se indica las condiciones de ingreso arriba mencionadas. El visitante o contratista debe de leerlas y firmar el registro. Se le entrega el gafete de visitante.