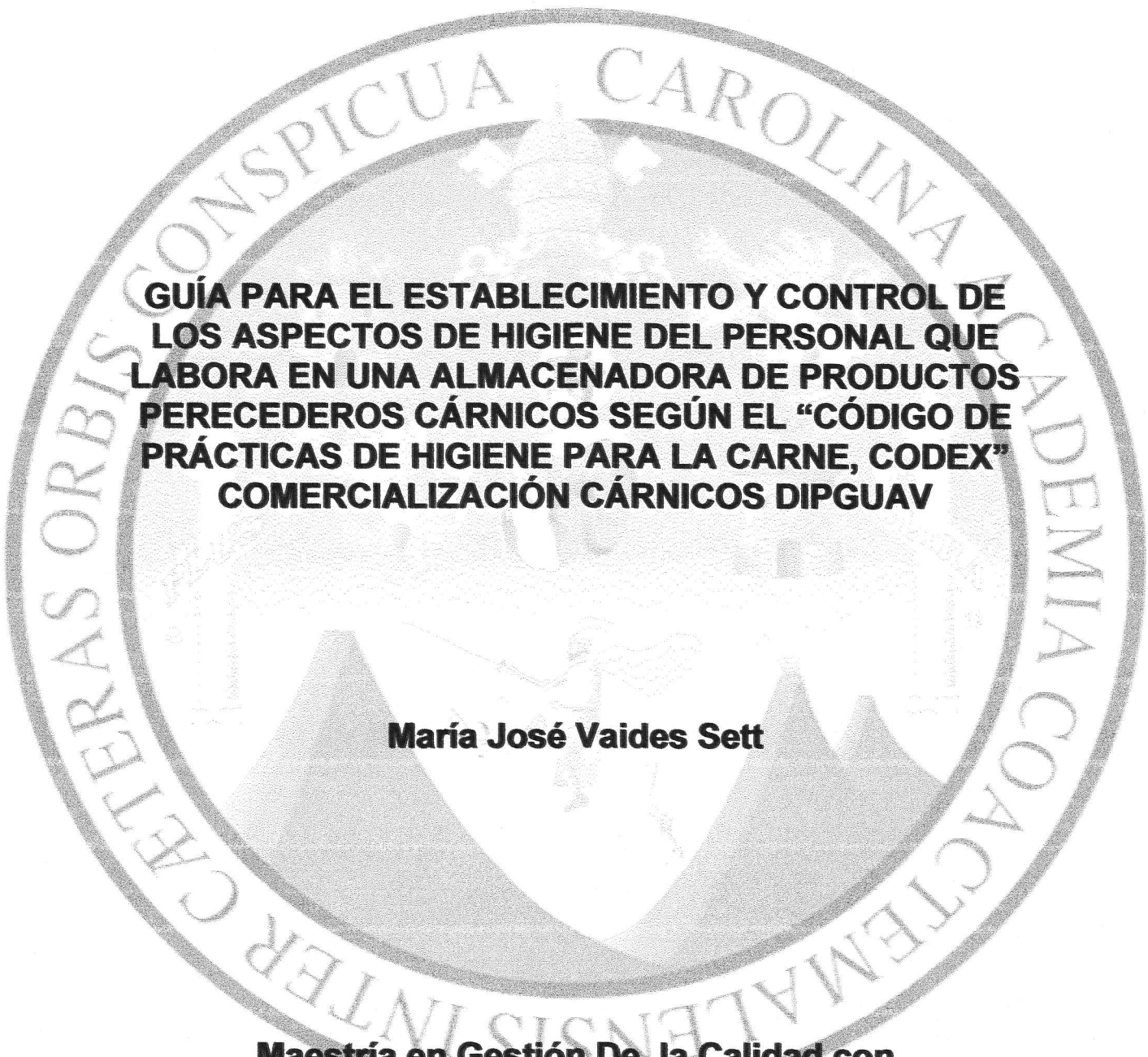


**UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA**

The seal of the University of San Carlos of Guatemala is a circular emblem. It features a central shield with a cross and a figure, surrounded by a wreath. The shield is set against a background of a globe. The outer ring of the seal contains the Latin motto "CELESTIAS ORBIS CONSPICUA CAROLINA ACADEMIA COAGTEMALTENSIS INTER" in capital letters.

**GUÍA PARA EL ESTABLECIMIENTO Y CONTROL DE  
LOS ASPECTOS DE HIGIENE DEL PERSONAL QUE  
LABORA EN UNA ALMACENADORA DE PRODUCTOS  
PERECEDEROS CÁRNICOS SEGÚN EL "CÓDIGO DE  
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE, CODEX"  
COMERCIALIZACIÓN CÁRNICOS DIPGUAV**

**María José Vaides Sett**

**Maestría en Gestión De la Calidad con  
Especialidad en Inocuidad de Alimentos**

**Guatemala, Febrero de 2010**

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA  
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA

**GUÍA PARA EL ESTABLECIMIENTO Y CONTROL DE  
LOS ASPECTOS DE HIGIENE DEL PERSONAL QUE  
LABORA EN UNA ALMACENADORA DE PRODUCTOS  
PERECEDEROS CÁRNICOS SEGÚN EL “CÓDIGO DE  
PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE, CODEX”  
COMERCIALIZACIÓN CÁRNICOS DIPGUAV**

Trabajo de Graduación  
presentado por

**María José Vaides Sett**

Para optar al grado de

**Maestría en Gestión De la Calidad con  
Especialidad en Inocuidad de Alimentos**

Guatemala, Febrero de 2010

**JUNTA DIRECTIVA  
FACULTA DE CIENCIAS QUÍMICAS Y FARMACIA**

ÓSCAR MANUEL CÓBAR PINTO, PH. D.	DECANO
PABLO ERNESTO OLIVA SOTO, M.A.	SECRETARIO
LICDA. LILLIAN RAQUEL IRVING ANTILLÓN	VOCAL I
LICDA. LILIANA VIDES DE URIZAR	VOCAL II
LIC. LUIS ANTONIO GÁLVEZ SANCHINELLI	VOCAL III
BR. MARÍA ESTUARDO GUERRA VALLE	VOCAL IV
BR. BERTA ALEJANDRA MORALES MÉRIDA	VOCAL V

**CONSEJO ACADÉMICO  
ESCUELA DE ESTUDIOS DE POSTGRADO**

ÓSCAR MANUEL CÓBAR PINTO, PH. D.  
LICDA. ANNE MARIE LIERE DE GODOY, MSC.  
DR. JORGE LUIS DE LEÓN ARANA  
DR. JORGE ERWIN LÓPEZ GUTIÉRREZ  
LIC. FÉLIX RICARDO VÉLIZ FUENTES, MSC.

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis a todas las personas que de una u otra manera contribuyeron a que el día de hoy este frente a ustedes, recibiendo el título de esta maestría.

Pero va con todo mi amor para mi abuelita, quien ha sido un gran ejemplo de esfuerzo y perseverancia.

## **AGRADECIMIENTOS**

A Dios, ya que me ha permitido llegar muy lejos, brindándome todos los medios para hacerlo posible.

A mi abuelita, por ser un gran ejemplo.

A mis padres, por su apoyo incondicional.

A mis amigos magisters, con quienes compartí y aprendí muchísimo.

A mi gran amor, quien me ha apoyado en todo.

A todo el claustro de maestros quienes compartieron sus conocimientos y experiencias para nuestra formación.



## Índice

	Página
I. Resumen Ejecutivo _____	1
II. Introducción _____	2
III. Definición del problema _____	2
IV. Justificación _____	3
V. Marco Teórico _____	4
VI. Objetivos _____	6
VII. Áreas a investigar o desarrollo del trabajo _____	7
VIII. Métodos, materiales y técnicas empleadas _____	8
IX. Resultados _____	8
X. Discusión de los resultados _____	18
XI. Conclusiones _____	27
XII. Recomendaciones _____	27
XII. Referencias _____	28
XIII. Anexos _____	29
1. Formatos Actuales _____	29
2. Formatos propuestos _____	30
3. Check List empleado _____	31
4. Guía de Implementación _____	32

## I. RESUMEN EJECUTIVO

Contar con una guía explícita para la implementación de cualquier norma es la mejor ayuda que cualquier Gestor de Calidad puede tener, así mismo las hojas de control de dichos aspectos, deben abarcar los temas a exactitud, ser prácticos y fáciles de interpretar.

Esta guía para la implementación permite aclarar los requerimientos solicitados por el Código de Prácticas de higiene para la carne CAC/RCP 58/2005 y brinda las hojas de control de cada uno de los incisos del código.

Deberá ser comunicada e implementada a todos los involucrados en el sistema, así como las hojas de control deberán ser utilizadas de conformidad con lo propuesto. Una de las oportunidades de mejora, es que toda la documentación de apoyo para el sistema (control) se debe revisar con determinada frecuencia y actualizarse, según necesidades.

De la documentación y procesos evaluados, se puede concluir que la empresa de comercialización Cárnicos DIPGUAV, consta con un alto nivel de cumplimiento de cada uno de los aspectos del código. Es necesario realizar las pequeñas modificaciones propuestas para tener un mejor control de cada uno de los aspectos evaluados y que se establezcan frecuencias de revisión.

Se recomienda que anualmente, se reevalúen los documentos y se actualicen. Así mismo el gestor del sistema, debe de retroalimentar a todos los involucrados en el nuevo sistema de inspección y lo que esto conlleva.

## II. INTRODUCCIÓN

Todo consumidor tiene derecho a adquirir alimentos de calidad, los cuales deben ser inocuos, higiénicos, nutritivos, entre otros, para su consumo. La Inocuidad constituye todos aquellos aspectos que contribuyen a que un alimento no le cause ningún daño a quienes los consuman. Las enfermedades transmitidas por los alimentos (eta's) causan desde daños leves, como problemas del tracto digestivo, hasta fatales, como la muerte. Adicional, se tienen como consecuencia para el productor, como lo es el desprestigio, demandas, cierre de Planta, desempleo y una sociedad temerosa de consumir alimentos no garantizados. <sup>(1,3,4)</sup>

Para contrarrestar los riesgos causantes de estas enfermedades, se han perfeccionado las técnicas de producción, preparación, manipulación, almacenamiento y distribución de los alimentos. Para lo cual, se requiere un control eficaz de la higiene del personal, con el fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las eta's, como lo son los daños a la salud y la economía. <sup>(6)</sup>

Por tanto, toda empresa debe tener la responsabilidad de asegurarse de que los alimentos sean inocuos para los consumidores, contemplando que todos sus colaboradores sean supervisados, capacitados y estén comprometidos en mantener la higiene en todo momento. Esta medida sería una base sólida para asegurar el mantenimiento de la higiene de los alimentos.

## III. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

La inocuidad de los alimentos puede ser afectada en cualquier etapa de la producción, procesamiento, transporte y almacenamiento, mediante la contaminación con una serie de elementos o compuestos, que generan condiciones peligrosas para la salud de los consumidores y altos gastos económicos para la parte productiva o responsable del producto. <sup>(6)</sup>

Al manipular alimentos se debe ser escrupuloso en el cuidado de las condiciones higiénicas. Las personas que no mantienen un grado apropiado de aseo personal, las que padecen determinadas enfermedades o estados de salud o se comportan de manera inapropiada,

pueden contaminar los alimentos y transmitir enfermedades a los consumidores, por tanto, es indispensable que el personal tome conciencia y sea precavido en su trabajo.

De igual manera, la empresa debe fomentar la cultura de higiene en el personal, a través de una capacitación adecuada y proporcionando los medios necesarios para cumplirlo, ya que el recurso humano es el mayor responsable del cumplimiento de los requisitos de las prácticas de higiene.<sup>(2,3)</sup>

En base a las exigencias del mercado y el derecho que tiene el consumidor de adquirir alimentos inocuos, es indispensable, que toda empresa cumpla con los requisitos de higiene necesarios para seguir operando y mantenerse como líder en el mercado.

#### **IV. JUSTIFICACIÓN**

La empresa Cárnicos DIPGUAV, tiene el compromiso de garantizar la inocuidad de los productos hasta los consumidores finales. Para lo cual es necesario que se tomen las medidas adecuadas para lograr este fin.

Se debe tener en cuenta que el recurso humano es el principal ente que puede ocasionar contaminación de los productos, si no está correctamente instruida o capacitada. Para lo cual, Cárnicos DIPGUAV cree que es fundamental la sensibilización de la gente respecto a los temas de higiene y aseo personal.

No importa en que parte de la cadena productiva se encuentre, aunque los productos se reciban ya empacados, no se deben limitar las medidas o aspectos de higiene a cumplir, en este caso una Almacenadora de productos perecederos.

A todo el personal existente y de primer ingreso se le debe formar y brindar los conocimientos y herramientas necesarias para llevar las operaciones sin riesgos de inocuidad, para esto, se deben de innovar las formas de capacitación y supervisión, en base a los aspectos de higiene. De cumplirlo, se logrará mantener las condiciones necesarias para brindar al cliente alimentos inocuos.<sup>(6,7)</sup>

## V. MARCO TEÓRICO

Las Buenas prácticas de higiene son todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.<sup>(6,7,8)</sup>

Según el reglamento del Codex CACRCP 58 Código de prácticas de higiene para la carne, los aspectos a contemplar para una empresa que manipula productos cárnicos son los siguientes:

### 5.1 INFRAESTRUCTURA NECESARIA PARA CUMPLIR CON LA HIGIENE PERSONAL

Se necesitan instalaciones adecuadas para la higiene personal que reduzcan al mínimo la contaminación cruzada de la carne debida a esta causa.

Las instalaciones y el equipo deberán estar diseñados y ubicados de manera que no se ponga en peligro la inocuidad de la carne. En caso necesario, se deberán establecer servicios separados, por ejemplo para el personal que manipula animales vivos o productos decomisados.

Las instalaciones para la higiene personal deberán incluir:

- Vestuarios, duchas, inodoros con descarga de agua, instalaciones para lavarse y secarse las manos en los lugares apropiados, y zonas separadas para comer
- Ropa de protección, que pueda limpiarse eficazmente y reduzca al mínimo la acumulación de contaminantes.

Todas las salas en las que haya carne al descubierto, deberán estar equipadas con instalaciones para el lavado de manos que:

- Estén ubicadas de forma conveniente con respecto al lugar de trabajo;
- Tenga grifos que no se manejan con las manos;
- Suministren agua a temperatura adecuada, y estén dotadas de dispositivos de suministro de jabón líquido u otros productos para el lavado de manos;
- Incluyan equipos de secado de manos, en caso necesario, y recipientes para depositar toallas de papel desechadas; y
- Dispongan de tuberías para las aguas residuales.

(5,6)

## **5.2 HIGIENE PERSONAL**

La matanza y el faenado de los animales y la manipulación e inspección de la carne brindan muchas posibilidades para la contaminación cruzada. Las prácticas de higiene personal impiden una excesiva contaminación general y una contaminación cruzada con patógenos humanos que puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Las directrices que se presentan en esta sección complementan los objetivos y directrices de la Sección VII del Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003).<sup>(1)</sup>

Las personas que pasen de salas o zonas que contienen carne cruda a salas o zonas utilizadas para los preparados de carne y la carne manufacturada (especialmente cuando dichos productos están cocidos) deberán lavar cuidadosamente la ropa protectora, cambiarla y/o desinfectarla según proceda, y reducir al mínimo posible de cualquier otro modo posibilidades riesgo de contaminación cruzada.

### **5.2.1. ASEO PERSONAL**

Las personas que en el transcurso de su trabajo entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales, deberán mantener un aseo personal y un comportamiento adecuados. No deberán estar clínicamente afectados por agentes que puedan ser transmitidos por la carne.

Las personas que entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales deberán:

- Mantener un nivel adecuado de aseo personal;
- Usar ropa protectora apropiada a las circunstancias, y asegurarse de que la ropa protectora no desechable sea limpiada antes del trabajo y en el curso de éste;
- Si utilizan guantes durante la matanza y el faenado de los animales y la manipulación de la carne, asegurarse de que son de un tipo autorizado para la actividad de que se trate, por ejemplo de cota de malla de acero inoxidable, de fibras sintéticas o de látex, y que se usan conforme a las especificaciones, por ejemplo, lavarse las manos antes de ponerse los guantes, cambiar o desinfectar los guantes si están contaminados;

- Lavarse y desinfectarse inmediatamente las manos y la ropa protectora cuando hayan estado en contacto con partes anormales de los animales que pueda contener patógenos transmitidos por los alimentos;
- Cubrir toda herida o corte con una venda impermeable; y
- Guardar la ropa protectora y los efectos personales en lugares separados de las zonas donde puede haber carne.

(5,6)

### **5.2.2 ESTADO DE SALUD PERSONAL**

El establecimiento deberá mantener un registro pertinente sobre la salud de cada miembro del personal.

Las personas que, en el transcurso de su trabajo, entren en contacto directo o indirecto con carne o partes comestibles de animales, deberán:

- Someterse a un reconocimiento médico antes del trabajo o durante éste, en caso necesario;
- Dejar de trabajar si están clínicamente afectados por agentes que puedan ser transmitidos por la carne, o se sospeche que son portadores de tales agentes; y
- Conocer y cumplir los requisitos de notificación al operador del establecimiento con respecto a agentes transmisibles.

## **VI. OBJETIVOS**

- **OBJETIVO GENERAL:**
  - Brindar las herramientas necesarias para reducir los riesgos de contaminación de los alimentos respecto al inciso del Código de Prácticas de Higiene para la Carne, referente a la higiene del personal, de la empresa de Cárnicos DIPGUAV.
- **OBJETIVO ESPECIFICO:**
  - Elaborar una guía y las hojas de control necesarias para llevar el cumplimiento de la higiene del personal que labora en la empresa de Cárnicos DIPGUAV.



## VII. ÁREAS INVESTIGADAS

La empresa de Cárnicos DIPGUAV realiza las funciones de recepción y almacenamiento de productos cárnicos. Las áreas o departamentos que fueron objeto de estudio para la guía de implementación y controles de higiene son:

- Personal del Área de Almacenamiento ( 20 personas)
- Personal del Área de despacho (17 personas)
- Departamento de limpieza (personal que labora dentro de las cámaras, 15 personas)
- Departamento de Gestión de Calidad (8 personas)

### DIAGRAMA DEL FLUJO DE PROCESO DE LA ALMACENADORA



## VIII. MÉTODOS, MATERIALES Y TÉCNICAS EMPLEADAS

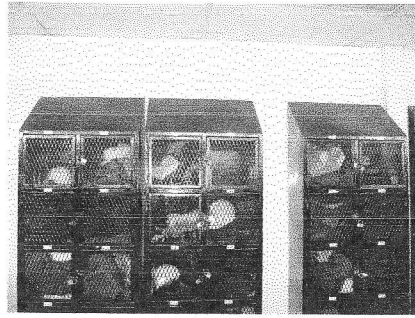
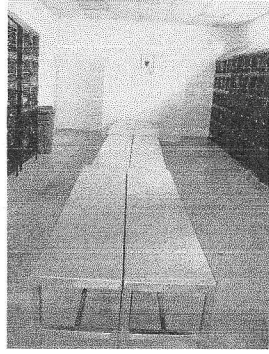
Para llevar a cabo los puntos anteriormente mencionados, fue necesario establecer la forma de trabajo. La empresa Cárnicos DIPGUAV, autorizó la visita de 5 horas semanales durante 5 semanas para poder observar las operaciones de rutina, conocer las instalaciones y revisar la documentación de los aspectos relacionados a la Higiene y Salud del personal, para obtener un panorama del grado de implementación y cumplimiento de conformidad a los requerimientos de la norma.

En base a los incisos de la norma, se realizaron las diversas propuestas de cumplimiento, como la modificación de las hojas de control ya existentes, o bien, las nuevas hojas de control a agregar al sistema ya implementado, así como la guía para la implementación. Para todo lo anterior, se tomo en cuenta las necesidades y peculiaridades de cada uno de los procesos.

## IX. RESULTADOS

Para el inciso numero 4.1 del Código de Prácticas de Higiene para la Carne, referente a la infraestructura necesaria para cumplir con la higiene del personal, por medio de un recorrido dentro de sus instalaciones, y utilizando el check list (Anexo IV), se pudo observar y determinar lo siguiente:

1. **Vestuarios:** estos cuentan con un área bastante grande para el personal y el piso posee declive para que el agua evacue adecuadamente, poseen paredes blancas de material liso plástico (kemlite), ventanas para que ingrese luz y se ventile el área. Dentro de esta área, se encuentran los lockers, los cuales poseen las siguientes características: son de metal liso, en la parte superior tienen declive, poseen malla en las puertas, así como armellas para colocar candado.



**Fotografía No. 1.** Vestuarios (izquierda) y Lockers de objetos personales (derecha).

En cuanto a documentación relacionada con estos temas, se encontró registros de inspección de lockers, pero no del área de vestidores (ver anexo 1, CM-RE-CA-046).

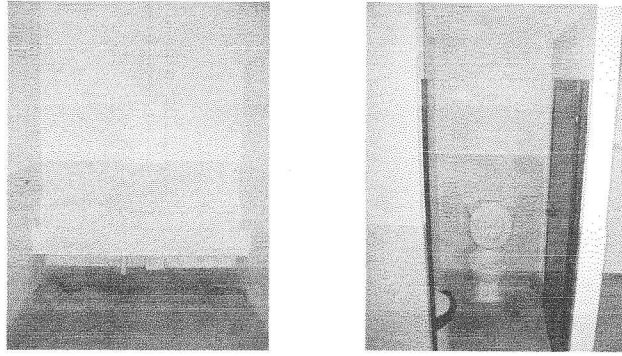
2. **Duchas:** la empresa cuenta con 2 duchas en el área previo ingreso a Cámaras y en la Clínica médica (1, para las mujeres), las cuales están ubicadas dentro del área de Sanitarios. Estas poseen las siguientes características: suficiente presión de agua, paredes en buen estado y piso cerámico (color blanco), se les brinda limpieza diaria, se desinfectan con cloro y se mantienen en óptimas condiciones (2 veces al día). Algunas de las duchas no poseían cortina plástica.

No cuentan con documentación que respalde la inspección y la verificación del buen estado y limpieza de las duchas.



**Fotografía No. 2.** Duchas en el área de vestidores de Cámaras y Calidad.

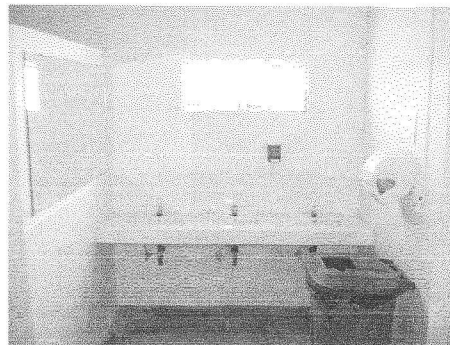
**Inodoros:** Los servicios sanitarios cuentan con la provisión de agua necesaria y papel higiénico, se les brinda la limpieza, desinfección con cloro (2 veces al día) y mantenimiento cuando necesario. No cuentan con documentación que respalde el buen estado y limpieza de los servicios.



**Fotografía No. 3.** Mingitorio (izquierda) y Sanitario (derecha).

- 3. Instalaciones para lavarse y secarse las manos:** dentro de las instalaciones se pudieron observar, ambos dispositivos, en varios lugares (dentro de Cámaras, en todos los sanitarios, en la cafetería y en el área de devoluciones), los cuales están correctamente ubicadas, en buen funcionamiento y les brindan mantenimiento.

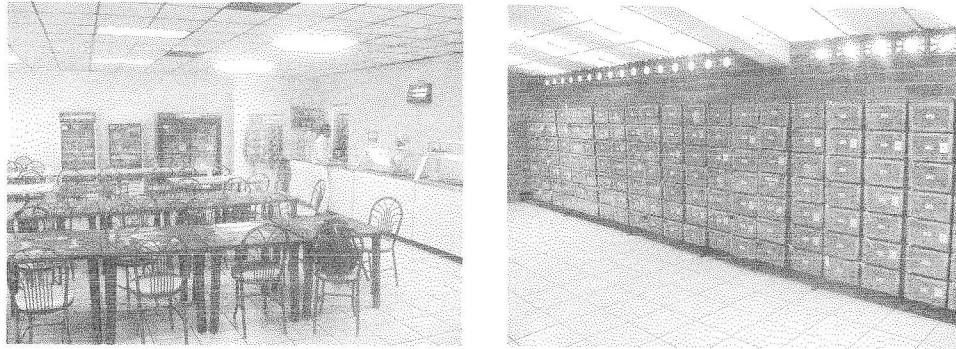
Respecto a la documentación consultada, se pudo observar que solamente algunos dispositivos son evaluados (Ver anexo 1, CM-CA-RE-041 / CM-CA-RE-027).



**Fotografía No. 4.** Lavamanos, bote de basura para papel secante, dispensador de papel y jabón desinfectante.

- 4. Zonas separadas para comer:** Cuentan con el área de cafetería, la cual esta provista de mesas y sillas, instalaciones para lavarse y secarse las manos. Así mismo, en esta área están ubicados los lockers que son para el resguardo de alimentos del personal. Respecto a la documentación, cuentan con un formato de inspección de esta área, la cual la realizan 2/3 veces al mes y un formato para la revisión de los lockers de alimentos, con una frecuencia similar a la anterior. (Ver Anexo 1, CM-CA-RE-041 / CM-CA-RE-046)

La normativa interna, establece la prohibición de ingerir alimentos dentro de las áreas de almacenamiento y despacho de productos.



*Fotografía No. 5. Cafetería (izquierda-centro) y lockers de comida para el personal (derecho).*

Para el inciso número 4.2 del Código de Prácticas de Higiene para la Carne, referente a la higiene del personal, es necesario:

1. **Los flujos de movilización del personal, deben ser controlados, para evitar que el personal que no cuente con los implementos necesarios, tenga contacto con alimentos.**

Para ingresar a cámaras es necesario vestir con ropa protectora (sin excepción), para protegerse del frío y para evitar poner en riesgo los alimentos, en caso de manipulación. Está normado que toda persona que ingresa a Cámaras, debe utilizar la siguiente ropa protectora: cofia, cubre bocas, bata, botas plásticas, guantes, sudadero y chumpa enguatada (para garantizar la inocuidad de los productos).

Poseen cámaras de vigilancia en el área de ingreso a Cámaras, para filmar las actividades que en esta área se desarrollan, como es la colocación de la vestimenta, el lavado de botas y manos, desinfección de botas y manos. Las cámaras funcionan irregularmente.

El personal está notificado que debe reportar a las personas que incumplan con dicho requisito. Existe un responsable de entregar los uniformes a todos los trabajadores y a las visitas.

Se tiene estipulado un uniforme distintivo por área (color y algunos equipos son la diferencia) para controlar los flujos de movimiento. Algo muy importante, es que las

batas protectoras, no las pueden utilizar fuera de cámaras, es de uso exclusivamente interno.



*Fotografía No. 6. Uniformes varios: Calidad (izquierda) y Limpieza (Derecha).*

En la revisión documental se pudo encontrar un formato en el cual evalúan el uso del equipo protector y el estado de limpieza de estos (Ver Anexo 1, CM-RE-CA-037). Está normado que no pueden tener contacto directo con el alimento, deben utilizar guantes para manipular los productos (plásticos o desechables).

**2. Toda persona que tenga contacto con alimentos deberá tener un nivel adecuado de aseo personal y comportamiento.**

Se cuenta con normativa interna, la cual exige: baño diario (en caso tengan dificultad para cumplir, la empresa cuenta con duchas), así mismo se realizan revisiones semanales de limpieza de manos y limpieza y tamaño adecuado de uñas (Ver anexo 1, HIBPMC\_01). Tienen la prohibición de platicar, toser y estornudar directamente sobre el producto.

Todo el personal recibe capacitación de buenas prácticas de manufactura, donde se hace énfasis en la importancia del aseo personal, para lo cual queda como constancia una lista de asistencia (Ver Anexo 1, CM-RE-CA-037).

Deben lavarse las manos cada vez que manipulen objetos que no sean alimentos, así como, al terminar de utilizar el servicio sanitario o después de comer.

**3. Utilizar ropa protectora según circunstancias (la cual debe ser limpia y desinfectarse con determinada frecuencia según uso)**

Se pudo observar que todo el personal utiliza ropa protectora según necesidades, siendo obligatorio el uso de mascarilla, cofia, uniforme exclusivo de la empresa. Así mismo, para manipular producto, deben utilizar guantes. El servicio de lavado y desinfectado de la ropa protectora cada empleado la realiza. Únicamente las chumpas son lavadas por parte de la empresa, cada 15 días.

Referente a la documentación, cuentan con una revisión para verificar que el equipo en uso esté limpio y en buen estado (Ver Anexo 1, HIBPMC\_01). Para la entrega de estos equipos no cuentan con un formato donde los colaboradores firmen de recibido.

**4. Respecto al uso de guantes, se deben tomar las medidas de limpieza y desinfección como cualquier otro utensilio.**

Existe uso de guantes de todo tipo, desechables, plásticos y plásticos con recubrimiento interno para temperaturas bajas. Los guantes durante el proceso se someten a 3 desinfecciones durante el día, al ingresar, al momento de retornar de refaccionar y al de almorzar. El personal previo a la desinfección debe de lavar los guantes con agua y jabón, los secan con papel aboservente y, al momento de ingresar al área de proceso, los deben de sumergir en la solución desinfectante de la estación correspondiente para este fin. Esto se encuentra detallado en rótulos informativos (ubicados cerca de la estación de desinfección).

Así mismo, tienen establecido, una entrega mensual de guantes. Ahora los desechables, su manejo es sencillo, solamente una vez se utilizan y se descartan.

Documentación referente a este proceso, no hay, ya que no cuentan con un responsable que lleve a cabo este tipo de revisiones.





*Fotografía No. 7. Estación de desinfección de guantes.*

- 5. Mantener una frecuencia de lavado de manos, cuando se manipulen: objetos que no sean alimentos, cara, nariz, pelo, o utensilios que estén sucios.**

Se pudo observar que el procedimiento de lavado de mano que tienen establecido es de 15 segundos, utilizando una dosis de jabón desinfectante (la fuente de agua, es provista por un mecanismo que se activa por las rodillas), hay dispositivos que abastecen de papel secante (activados con los codos) y para luego aplicarse una dosis de alcohol gel. Hay rótulos informativos donde se indica este proceso y los tiempos en que se debe de cumplir. Así mismo, se tiene normado que al momento de manipular cualquier objeto que no sea alimento, deben lavarse las manos.



*Fotografía No. 8. Lavamanos previo ingreso a Cámaras.*

No existe documentación relacionada a la supervisión de este aspecto, ya que no cuentan con personal que se dedique a esta supervisión y control.

**6. Cubrir toda herida o corte con una venda impermeable**

En estos casos el personal conoce el procedimiento que debe seguir, el cual establece que al sufrir algún tipo de herida que pueda ser riesgo para el alimento, lo deben notificar al jefe inmediato para ver cuales son las medidas a tomar: lavado, desinfección, protección con gasa o cura, utilización de un guante desechable y en último caso, suspensión de actividades.

Dentro de la documentación relacionada con este tema, está el registro de suspensiones y referencias, por parte de la Clínica Médica. (ver Anexo 1, RSM.CM.028)

**7. Toda ropa protectora debe contar con espacios para ser resguardados adecuadamente, así como, los artículos personales. En ambos casos, deben ser en lugares que estén separados de donde se manipulan alimentos.**

La ropa protectora que utilizan los empleados es resguardada en los tiempos de comida en colgadores que se ubican a la salida/ingreso de las Cámaras Frías. Al terminar labores, deben llevarse el conjunto de ropas protectoras para su lavado diario, a excepción de chumpas, botas, gabacha y guantes, los cuales los dejan dentro de los lockers que tienen en el área de vestidores para su adecuado resguardo. Vale mencionar que deben dejar todo el equipo lavado y sin humedad para evitar contaminación.

Cuenta con una bodega para todo el equipo nuevo, la cual consta de cajas plásticas, bolsas de nylon y cajas de cartón. Se pudo apreciar algunos equipos expuestos, sin ningún resguardo.

Llevan a cabo revisiones del orden de los lockers (Ver Anexo 1, CM-RE-CA-046)



**Fotografía No. 9.** Colgadores de ropa protectora y diversos equipos (previo ingreso a Cámara, izquierdas y lockers de objetos personales y equipo, derecha).

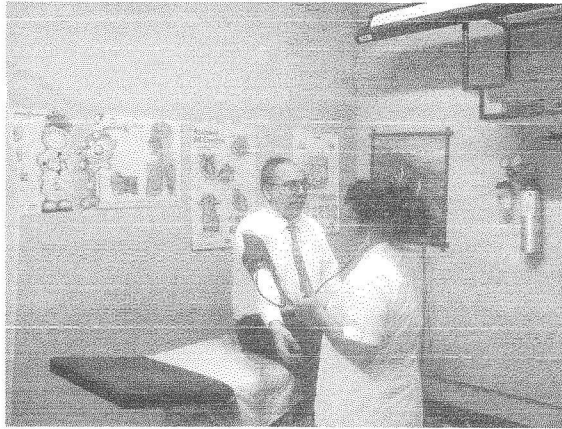
**8. Se debe contar con un registro sobre la salud de cada colaborador**

El Médico de planta, realiza un control anual a cada empleado, para llevar un registro de salud de cada uno de los colaboradores. Tienen sus expedientes archivados por orden alfabético y con todo su historial de salud (Ver Anexo 1, REPECA.CM.0208).

**9. Toda persona que entre en contacto directo o indirecto con alimentos, deberá someterse a un análisis médico antes o durante el trabajo, cuando sea necesario.**

El análisis anual, se cumple también, al tramitar la tarjeta de salud, emitida por el Centro de Salud más cercano a la empresa. Esta consta de un análisis de sangre y heces, el cual es absorbido por la empresa, la cual brinda los medios de recolección de muestras y análisis. Para completar el trámite, la tarjeta de pulmones es tramitada por cada trabajador. (vía electrónica)

Al tener la documentación requerida (análisis de laboratorio de sangre, heces y la tarjeta de pulmones, más una copia de cédula y una foto) el médico de Planta, es responsable de llevar la documentación al centro de salud más cercano para el trámite correspondiente.



*Fotografía No. 10. Clínica Médica, evaluación de paciente.*

El control de la vigencia lo lleva la Jefa de personal, quien con 2 meses de antelación a vencer, notifica a cada jefe de área quienes deben ir a renovar su tarjeta .

Lo único que no tienen definido, es si la deben tramitar cuando salgan de vacaciones, o bien, darles autorización a ausentarse unos minutos para realizar el trámite.

**10. En caso estén enfermos con enfermedades que puedan transmitirse por la carne, deben ser suspendidos hasta no representar un riesgo para el alimento.**

El proceso de suspensión es únicamente con autorización del jefe inmediato, siempre que presente la evaluación del Médico de la Planta y el formato de suspensiones y referencias (Ver anexo 1, RSM.CM.02208) y se anota para llevar un historial de la salud del colaborador, en el registro de Evolución (Ver anexo 1, RE.CM.0208). En caso no esté el Médico, el jefe inmediato es quien decide.

En caso de necesitar medicamentos, se cuenta con documentación que respalda la entrega de medicina y el registro de emisión de recetas. (Ver anexo 1, RRM.CM.0208)

**11. *Todo operario debe saber como proceder en caso se enfermen, cuales son los síntomas que debe reportar, a quien se debe reportar y el proceso de suspensión.***

Se cuenta con un Médico de Planta, quien brinda un programa de capacitación a lo largo del año, en relación a las enfermedades infecto-contagiosas y respecto al reporte de

enfermedades a sus superiores, cuando tengan los siguientes síntomas: ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesiones de la piel visiblemente infectadas y secreción de oídos, ojos o nariz. Se tiene estipulado que al ser positivos en cualquiera de estos síntomas, se procede a: reubicar a la persona en otra área para que no esté en contacto con alimentos y/o se le suspende hasta su mejora. (Ver anexo 1, RSM.CM.02208)

El proceso de suspensión es únicamente con autorización del jefe inmediato, siempre que presente la evaluación del Médico de la Planta. En caso no esté el Médico, el jefe inmediato es quien decide.

## X. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

Para el inciso numero 4.1 del Código de Prácticas de Higiene para la Carne, referente a la infraestructura necesaria para cumplir con la higiene del personal, en base a los resultados, se discute lo siguiente:

**4.1.1. Vestuarios:** Esta área está muy bien acondicionada, tanto en espacio como la calidad de los materiales utilizados para su construcción. El declive que posee el piso es ideal para facilitar la evacuación del agua que se pueda acumular. Las paredes blancas y cubiertas con Kemlite, facilitan la limpieza e inspección. Las ventanas no poseen cedazo, se recomienda colocarlo, para evitar el ingreso de polvo y plagas.

En relación a los lockers, estos fueron contruidos de metal, no es el mejor material, ya que se corroen, pero tomaron las medidas necesarias para evitar la corrosión, pintándolos con una pintura especial y colocándoles bases plásticas a las patas para evitar que entren en contacto directo con el agua. Se pudo observar que los empleados colocan un material protector como lo es el cartón dentro de sus lockers para evitar la corrosión, se recomienda que utilicen plástico u otro material, que no sea propagador de plagas.

En cuanto a documentación relacionada con esta área, solo se encontró registros de inspección de lockers, el cual cumple con su objetivo, pero la cantidad de personas que abarca es muy poca (y se utilizan muchas hojas), se diseño un nuevo formato con mayor capacidad (ver propuesta en anexo 2, Revisión de Lockers).

En el caso de las inspecciones del área de vestidores y sanitarios, se realizó el formato, (ver propuesta en anexo 2, Inspección Área de vestidores, servicios duchas) . Al iniciar a utilizar este formato, se deberán guardar los registros de estas actividades, como mínimo 1 año y se debe establecer una frecuencia para realizar las actividades de inspección (de preferencia semanal).

**4.1.2. Duchas:** La cantidad de duchas es suficiente para la cantidad de empleados existentes dentro de la empresa (RTCA 67.01.33:06.) según la relación siguiente:

- Hombres: 1 ducha por cada 25 hombres
- Mujeres: 1 ducha por cada 25 mujeres

Estas están separadas, por sexos. Cumplen con las siguientes características: suficiente presión de agua, paredes y piso cerámico (color blanco), se les brinda limpieza diaria, se desinfectan con cloro y se mantienen en óptimas condiciones (2 veces al día). Se recomienda que diariamente se realice la inspección (ver propuesta en anexo 2, Limpieza y desinfección de duchas), después de haber sido lavada y desinfectada.

Lo que se pudo observar es que las duchas de los hombres, no tenían cortinas, es necesario concienciar al personal, con respecto al cuidado de los diversos equipos. El personal responsable de esta área, debe reportar los faltantes o daños de equipos cuando necesario.

No cuentan con documentación que respalde las inspecciones de limpieza y buen estado de las duchas. (ver propuesta en anexo 2, Inspección Área de vestidores, servicios duchas Inspección Área de vestidores, servicios duchas). Se recomienda que la inspección de las duchas la realicen como mínimo 2 veces por semana.

**Inodoros:** Los servicios sanitarios están en perfectas condiciones, cuentan con la provisión de agua necesaria y papel higiénico, se les brinda limpieza y se desinfectan 2 veces al día, y se les da mantenimiento cuando necesario. Su ubicación es idónea, ya que no se encuentran dentro del área de proceso.

No cuentan con documentación que respalde la inspección del buen estado y limpieza, para esto se contempló este requerimiento en el formato anteriormente visto, y se

estableció una frecuencia de inspección de 2 veces por semana como mínimo. La cantidad de servicios ( 4 ) es adecuada para el personal existente en cada una de las áreas investigadas (60 personas en total).

- Hombres: 1 sanitario por cada 20 hombres
- Mujeres: 1 sanitario por cada 15 mujeres

RTCA 67.01.33:06

El orinal con el que cuentan, esta diseñado para 5 personas. Tiene adecuada construcción (flujo de agua corrido) y esta en base al personal existente. (20 hombres por 1 orinal / RTCA 67.01.33:06)

Se recomienda que diariamente se realice la inspección (ver propuesta en anexo 2, Limpieza y desinfección de sanitarios), después de haber sido lavado y desinfectado.

**4.1.3. Instalaciones para lavarse y secarse las manos:** Las áreas evaluadas, cuentan con ambos dispositivos, ya que es donde se manipulan o ingieren alimentos, o al utilizar los sanitarios, donde se requieren. Todos estos dispositivos están correctamente ubicados, en buen funcionamiento y les brindan mantenimiento. Dentro de la documentación consultada, se pudo observar que solamente algunos dispositivos son tomados en cuenta para las inspecciones. Se recomienda que 1 vez a la semana, sean tomadas en cuenta todos los equipos para lavarse y secarse las manos (ver propuesta en Anexo 2, Inspección área de vestidores, servicios y duchas) para inspección y se resguarden los registros por lo menos 1 año. De preferencia que sean de color claro para una fácil inspección.

**4.1.4. Zonas separadas para comer:** La cafetería fue recientemente remodelada, para cumplir con las condiciones necesarias de infraestructura y equipos (paredes blancas y lisas, piso claro y cuentan con aire acondicionado), y para facilitar la limpieza e inspección. Esta provista de mesas y sillas, equipos para lavarse y secarse las manos, en la parte interna están los lockers que son para el resguardo de alimentos del personal.

En cuanto a la documentación, cuentan con un formato de inspección de esta área, la cual la realizan 2/3 veces al mes y un formato para la revisión de los lockers de



alimentos, con una frecuencia similar a la anterior, la cual contempla todos los aspectos necesarios para un efectivo control, aunque tiene poco espacio para anotar, se diseñó un nuevo formato, para abarcar más y reducir el consumo de papel (ver propuesta en anexo 2, Revisión de lockers).

Así mismo, en la normativa interna, tienen la prohibición de ingerir alimentos dentro de las áreas de despacho de productos (Cámaras). Pero en las áreas externas (parqueos, jardines) no lo está, lo que ocasiona problemas de presencia de basura, por tanto, se recomienda que el único lugar para ingerir alimentos sea la cafetería o ciertas áreas designadas fuera de Cámaras (oficinas, ciertas áreas verdes o pavimentadas).

Es muy importante capacitar y dar a conocer a todo el personal las nuevas normativas o disposiciones, para un mejor cumplimiento.

Para el inciso número 4.2 del Código de Prácticas de Higiene para la Carne, referente a la higiene del personal, es necesario:

**4.2.1 Los flujos de movilización del personal, deben ser controlados, para evitar que el personal que no cuente con los implementos necesarios, tenga contacto con alimentos.**

Para ingresar a cámaras es necesario utilizar ropa protectora especial, para protegerse del frío y para no poner en riesgo los alimentos. Esta correctamente normado que toda persona que ingresa debe utilizar: cofia, cubre bocas, calentadores, calcetas, bata, botas plásticas, guantes, sudadero y chumpa enguatada.

La cámara de vigilancia que está en el área de ingreso, debe ser arreglada y se le debe brindar mantenimiento adecuado, para que sea una herramienta de control que funcione sin complicaciones.

El leerles a las visitas las normas internas previo a su ingreso a Cámaras, es una práctica muy útil, para reducir los riesgos de contaminación de los alimentos, así como dar a conocer las prohibiciones. Estas deben estar correctamente resguardadas, para que estén accesibles a todo el personal y las visitas.

La persona responsable de la bodega de uniformes, debe mantener la bodega, sumamente ordenada, limpia y correctamente acondicionada, con el fin de resguardar los uniformes y equipos de manera adecuada. Es preferible que sea en cajas de plástico con tapadera.

El mantener uniformes distintivos por área (color y algunos equipos), es idóneo, para poder identificar al personal y los equipos, por área, según su ubicación y movilización dentro de las instalaciones.

El que prohíban utilizar las batas protectoras en el área externa, reduce el riesgo de contaminación de los alimentos por cualquier tipo de contaminante físico o biológico.

Se agregó un ítem más al formato que se utiliza, para evaluar las prácticas de higiene, (ver propuesta en anexo 2, Inspección de Higiene Personal).

#### ***4.2.3 Toda persona que tenga contacto con alimentos deberá tener un nivel adecuado de aseo personal y comportamiento.***

El que la empresa, facilite duchas al personal, compromete a los colaboradores para que tengan una correcta higiene. La normativa está muy clara al estipular el baño diario. Las prohibiciones de hablar, toser y estornudar directamente sobre el producto, reduce el riesgo de contaminación de los alimentos.

Las revisiones semanales que llevan a cabo, de limpieza de manos y limpieza y tamaño adecuado de uñas (ver propuesta en anexo 2, Inspección de Higiene Personal), permite controlar al personal y lo presiona a cumplir con este requisito.

#### **4.2.4 Utilizar ropa protectora según circunstancias (la cual debe ser limpia y desinfectada con determinada frecuencia según uso)**

Se tiene correctamente diseñado los uniformes de todos los colaboradores, según las diversas áreas y necesidades. Para todos es obligatorio el uso de mascarilla, cofia, guantes y uniforme exclusivo de la empresa.

El servicio de lavado y desinfectado de la ropa protectora cada empleado la realiza, no siendo lo más ideal, ya que el personal no cuenta con productos especiales para desinfectar sus uniformes y la empresa no se los provee. Únicamente las chumpas son lavadas por parte de la empresa cada 15 días, esta frecuencia se podría mejorar, a 7 días, para evitar el mal olor que esta puedan emanar y brindar un mejor manejo de las mismas.

El control de este aspecto lo llevan a cabo utilizando un formato de revisión de utilización de uniforme completo (ver propuesta en Anexo 2, Inspección Higiene Personal).

#### **4.2.5 Respecto al uso de guantes, se deben tomar las medidas de limpieza y desinfección como cualquier otro utensilio.**

Los tipos de guantes que existen son los adecuados según las diversas funciones de cada empleado. Hay gran disponibilidad de los equipos. El procedimiento de desinfección y cuidados de los guantes está muy bien transmitido a la gente, ya que cuentan con rótulos en pvc, donde se les explica gráfica y detalladamente.

La frecuencia utilizada para la desinfección es la adecuada (3 veces al día, cada 3 horas).

El que el personal previo a la desinfección lave los guantes con agua y jabón, y los sequen con papel aboservente, favorece al cuidado de los guantes y al correcto uso del desinfectante. La concentración de solución desinfectante fue establecida en base al poder de eliminación de la carga microbiana del químico, ante un estudio de coeficiente de fenol del producto. Así mismo, realizan 1 vez al mes, análisis microbiológico de este procedimiento que respalda muy bien el cumplimiento de este requisito.

#### **4.2.6 Mantener una frecuencia de lavado de manos, cuando se manipulen: objetos que no sean alimentos, cara, nariz, pelo, o utensilios que estén sucios.**

Se pudo observar que las indicaciones para el lavado de manos son bastante explícitas y que las recomendaciones al respecto son bien puntuales (los tiempos en que se debe de

cumplir son al manipular cualquier objeto que no sea alimento, al comer, después de utilizar el servicio sanitario). Es recomendable que siempre coloquen recordatorios al personal y que les brinden capacitación en el procedimiento de lavado de manos (15 segundos).

**4.2.7 En caso que hayan heridas en manos, se necesario que se cubran con curita y colocarse un guante desechable, para evitar que el alimento se contamine con fluidos o se caiga la curita.**

En estos casos el personal si conoce y cumple el procedimiento que debe seguir, el cual establece que al sufrir algún tipo de herida que pueda ser riesgo para contaminar el alimento, lo deben notificar al jefe inmediato para ver cuales son las medidas a tomar: lavado, desinfección, protección con gasa o cura, utilización de un guante desechable (y continuar trabajando) y en último caso, suspensión de actividades.

Esto se pudo comprobar, ya que en el programa anual de capacitación de parte del Medico de planta, el personal recibió una charla informativa al respecto (se revisaron los registros y contenidos de las charlas).

**4.2.8 Toda ropa protectora debe contar con espacios para ser resguardados adecuadamente, así como, los artículos personales. En ambos casos, deben ser en lugares que estén separados de donde se manipulan alimentos.**

La ropa protectora que utilizan los empleados es resguardada en los tiempos de comida en colgadores que se ubican a la salida/ingreso de las Cámaras Frías. Al terminar labores diarias, estos deben llevarse el conjunto de ropas protectoras para su lavado diario. Es recomendable que la empresa tenga control de la vestimenta, ya que muchas veces los empleados suelen utilizar algunas piezas del uniforme, como los sudaderos, para dirigirse hasta su casa. Así mismo, la desinfección de la vestimenta, es poco probable que ellos la realicen, por el alto costo que tienen los desinfectantes para ropa.

Se debería contemplar la construcción de la lavandería para poder garantizar un control y cumplimiento del lavado y desinfección de toda la vestimenta.

Todo el equipo nuevo, se almacena dentro de una bodega, donde se guarda dentro de cajas plásticas y de cartón, el inconveniente es que no todo el equipo está correctamente resguardado, hay algunos equipos que están solamente en bolsa plástica. Es recomendable que todo se resguarde dentro de cajas plásticas con tapa, para un mejor cuidado. Para lo cual se debe de eliminar emplear cartón o bolsas plásticas para este fin. De la misma manera, todas las estanterías deberán estar separadas de la pared para permitir la limpieza y para un mejor control de plagas, en el área.

#### **4.2.9 Se debe contar con un registro sobre la salud de cada colaborador**

El Médico de planta, realiza de forma satisfactoria un control anual a cada empleado, para llevar el registro de salud de cada uno de los colaboradores. Tienen sus expedientes archivados por orden alfabético y con todo su historial de salud. Toda la documentación empleada es adecuada para este fin.

El trámite de la tarjeta de salud, de parte de los empleados y el doctor de planta, es muy bien controlado, de parte de los responsables. (ver siguiente inciso)

#### **4.2.10 Toda persona que entre en contacto directo o indirecto con alimentos, deberá someterse a un análisis médico antes o durante el trabajo, cuando sea necesario.**

El análisis anual, se cumple al tramitar la tarjeta de salud, emitida por el Centro de Salud más cercano a la empresa, de parte del trabajador y del Médico de Planta.

El control de la vigencia lo lleva la Jefa de personal, quien con 2 meses de antelación a vencer, notifica a cada jefe de área quienes deben ir a renovar su tarjeta. Se debe exigir el cumplimiento y sancionar en caso ser necesario (a todos los trabajadores).

Lo único que no tienen definido, es si el trámite lo deben realizar cuando salgan de vacaciones, o el jefe les da autorización de ausentarse para tramitarla. Lo más recomendable, es que la tramiten en sus vacaciones y que al presentarse a la empresa la entreguen a la Jefa de personal. Se tiene establecido que la renovación debe ser cada 6 meses, o cada año.

**4.2.11 En caso estén enfermos con enfermedades que puedan transmitirse por la carne, deben ser suspendidos hasta no representar un riesgo para el alimento.**

El proceso de suspensión es correctamente cumplido y realizado. La documentación relacionada, cuenta con toda la información requerida, tanto para el Medico como para el Jefe inmediato.

Los jefes inmediatos, deben estar concientes de la importancia que tiene que el personal enfermo no debe tener contacto directo o indirecto con el alimento.

***4.2.12 Todo operario debe saber como proceder en caso se enfermen, cuales son los síntomas que debe reportar, a quien se debe reportar y el proceso de suspensión.***

El programa de capacitación con el que cuenta el Médico de Planta, es muy específico (tiempos, responsables, temas) y contempla todas las enfermedades que debe, así como otras enfermedades.

Se debe velar, porque realmente se reubique el personal, en caso de no ser suspendidos, para así respetar y cumplir con el procedimiento establecido.

El que la suspensión sea realizada únicamente con autorización del jefe inmediato, siempre que presente la evaluación del medico de la Planta, garantiza que el proceso es efectivo y que el personal no se aprovecha de las circunstancias o que sea falso.

## **XI. CONCLUSIONES**

- La documentación propuesta será una herramienta útil y práctica para reducir los riesgos de contaminación de los alimentos dentro de la empresa almacenadora de Cárnicos DIPGUAV.
- Los aspectos contemplados, en relación al Código de Prácticas de Higiene para la Carne, haciendo énfasis en la Higiene del Personal y las instalaciones sanitarias, podrán ser mejor controlados y evaluados en base a las nuevas herramientas.

## **XII. RECOMENDACIONES**

- Previo a la implementación, se deberá capacitar a todos los usuarios sobre las modificaciones y la implementación de la diversa documentación, para que brinden información confiable.
- La implementación de los documentos deberá ser autorizada por el personal responsable.
- Anualmente deberán evaluar la efectividad de los formatos propuestos o los modificados, según observaciones de los usuarios o cambios de los aspectos a controlar.
- Todo cambio posterior en los formatos para control de los aspectos de Higiene, deberá ser enfocado a optimizar los recursos y se deberá registrar.
- Para validar los procesos de control de la limpieza de superficies y equipos (como lo son las manos y los guantes plásticos) se pueden emplear análisis microbiológicos. De la misma manera, el agua utilizada, debe cumplir con ser potable. <sup>(8)</sup>.




### XIII. REFERENCIAS

1. Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization. CAC/RCP-1-1969. rev. 42003. Código Internacional Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos, 3° Edición, FAO, Roma Italia, 2004.
2. Instituto de Normas Técnicas de Costa Rica. Principios Generales de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos. INTECO, San Jose Costa Rica, 2003. p.27.
3. U.S Department Of Health and Human Services. Food Code., Washington, DC, Estados Unidos de América, 2001.
4. Departamento de Sanidad Pesquera de Chile, Pauta de inspección de Infraestructura y Manejo Sanitario para Plantas de Exportación de Productos pesqueros destinados al consumo Humano. Semapesca, Santiago, Chile, 2002, p.14.
5. COMIECO. Principios generales RTC 67.01.33:06. Buenas prácticas de Manufactura. Industria de Alimentos y Bebidas procesadas. 1ra Edición, Guatemala, Guatemala, 2006.
6. Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization. CAC/RCP- 58/2005. Código de Prácticas de Higiene para la carne. FAO, Roma Italia, 2005
7. Canadian Food Inspection Agency. Processed Products establishment. Inspection manual. Canadian Food Inspection Agency, Ottawa, Canadá, 200, p.21.
8. Especificaciones "Agua Potable". Coguanor 29.001:99, 1era revisión.

#### **XIV. ANEXOS**

1. Formatos Actuales de la Empresa Almacenadora de Cárnicos DIPGUAV

	<b>GESTIÓN DE CALIDAD AVICOLA VILLALOBOS, S.A. COMERCIALIZACIÓN</b>	<b>Código:</b> CM-RE-CA-046
	<b>HOJA DE CONTROL INSPECCIÓN DE LOCKERS DEL PERSONAL</b>	<b>Versión:</b> 001 <b>Fecha:</b> 23/10/2009 <b>Página:</b> 1 de 1

<b>Elaborado por:</b> Gestión de Calidad	<b>Revisado por:</b> Supervisora de Calidad	<b>Aprobado por:</b> Coordinador de Incubación
---	--	---

**Patrón de Calificación**

Día y hora: \_\_\_\_\_

Si cumple	✓
No cumple	✗


No.	Nombre del Colaborador	Área	Firma del Colaborador	Inspección		Medida Correctiva

*\* Para la aceptación de la inspección de un locker es necesario que no exista ningún tipo de basura, restos alimenticios y que todas las pertenencias estén en orden.*

**OBSERVACIONES:**  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma de Inspección

\_\_\_\_\_  
Supervisor de Calidad

	<b>GESTIÓN DE CALIDAD AVÍCOLA VILLALOBOS S.A.</b>	Código: CM-RE-CA-027
	<b>INSPECCION DE INGRESO A LOBBY</b>	Version 2
		Fecha 22/02/08
		Pagina 1

FECHA: \_\_\_\_\_


INSPECTOR: \_\_\_\_\_

HORA: \_\_\_\_\_

FIRMA: \_\_\_\_\_

ORDEN	SI	NO	ACCIÓN CORRECTIVA	OBSERVACIONES
Las batas y chumpas se encuentran en su lugar				
Los guantes y cascos se encuentran en su lugar				
Los basureros se encuentran en su lugar				
Las puertas se encuentran cerradas				
Las cortinas se encuentran en buen estado y cerradas				
El área está libre de Químicos de Limpieza				
<b>LIMPIEZA</b>				
El piso del Lobby se encuentra libre de basura				
El piso está libre de agua acumulada				
Están limpias las Paredes				
Están limpias las cortinas				
Están Limpias las Puertas				
Está limpio el Pediluvio				
Están limpios los Lavabotas				
Están limpios los Lavamanos				
Están vacíos los Basureros				
<b>BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO</b>				
Todas las jaboneras y dispensadores de desengrasante y alcohol tienen suficiente producto				
Hay papel en los dispensadores				
Toda la señalización se encuentra en su lugar y en buen estado				
El Lobby cuenta con toda su iluminación protegida contra rotura				
La cantidad de iluminación es suficiente en el área				
El techo se encuentra en buen estado				
Las Paredes se encuentran en buen estado				
El Piso se encuentra en buen estado				
Los lavamanos se encuentran en buen estado				
Los lavabotas se encuentran en buen estado				

# HIGIENE

 AVICOLA VILLALOBOS S.A.	<b>GESTION DE CALIDAD COMERCIALIZACION AVICOLA VILLALOBOS, S.A.</b>	CODIGO: CM-CA-RE-041
	<b>INSPECCION DE CAFETERIA</b>	VERSIÓN: 3
		FECHA: 26/05/09 Fecha de Aplicación: 23/07/09

## HIGIENE

No.	Aspecto a evaluar	Si	No	No Aplica	Observaciones
1	El personal tiene su uniforme completo y limpio (redecilla, delantal)				
2	El personal se lava las manos antes del ingreso a sus labores y manipular alimentos?				
3	Se cuenta con un procedimiento de lavado de manos por escrito de manera que cada persona pueda seguirlo?				
4	El personal no usa accesorios dentro del área de trabajo? (relojes, aretes, collares, entre otros)				
5	Está conciente el personal de los actos prohibidos dentro del área de trabajo: escupir, comer, beber, fumar, etc.?				
6	Existe un lugar separado en donde se almacenan pertenencias del personal?				
7	El personal cuenta con tarjetas de salud vigentes? Están visibles?				
8	El personal reporta enfermedades al supervisor o encargado?				
9	Existe una capacitación constante acerca de la importancia de seguir las BPC's?				
10	El personal tiene uñas limpias y cortas?				

## LIMPIEZA

No.	Aspecto a evaluar	Si	No	No Aplica	Observaciones
1	Se tiene un horario de limpieza definido?				
2	Se tiene una bodega para almacenar químicos diversos? Estos químicos se encuentran identificados?				
3	El personal está informado de los peligros de los químicos que se aplican en la desinfección y limpieza?				
4	Al momento de realizar la visita, las instalaciones se encontraban limpias (piso, ventanas, paredes, mesas, sillas)?				
5	Los basureros poseen bolsa y están limpios externamente?				

## PLAGAS

No.	Aspecto a evaluar	Si	No	No Aplica	Observaciones
1	Existe algún programa de fumigación?				
2	Se tienen registros de la ejecución del programa?				
3	Se realiza una adecuada limpieza después de las fumigaciones?				
4	Las ventanas cuentan con cedazo?				

## INFRAESTRUCTURA

No.	Aspecto a evaluar	Si	No	No Aplica	Observaciones
1	Las puertas están en buen estado?				
2	Las superficies de los pisos y paredes se encuentra en buen estado (lisas y no tienen grietas)?				
3	El cielo falso se encuentra en buen estado?				
4	Los lavamanos están en buen estado y cuentan con jabón?				
5	Los sistemas de aire (aire acondicionado y extractor) funcionan correctamente?				
6	Las ventanas cierran adecuadamente?				
7	Existen equipos en desuso dentro del área?				
8	Las lámparas funcionan y cuentan con protección?				

Responsable de la Inspección:

Firma de Calidad:



**HOJA DE INSPECCION**

---

**Buenas Practicas de Manufacturación en Cámaras**

---

**AVÍCOLA VILLALOBOS, S. A.  
COMERCIALIZACIÓN  
GESTIÓN DE CALIDAD**

CODIGO HIBPMC\_01

---

Elaborado por: Gestor de Calidad

---

Revisado por: Gerente de Gestión de Calidad

---

Aprobado por: Director de Comercialización

---


Fecha de Aplicación: 2007

Lugar: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Hora: \_\_\_\_\_

No.	Lavado de Manos		Lavado de Botas		Uniforme Limpio		Uniforme Completo		NOMBRE Y CODIGO DE EMPLEADO
	Cumple	No Cumple	Cumple	No Cumple	Cumple	No Cumple	Cumple	No Cumple	
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
32									
33									
34									
35									
36									
37									
38									
39									
40									

	<b>COMERCIALIZACION DIP AVICOLA VILLALOBOS, S.A. DISTRIBUIDORA CENTRAL</b>	<b>Código:</b> CM-RE-CA-037
	<b>REGISTRO DE CAPACITACIÓN</b>	<b>Versión:</b> 001
		<b>Fecha:</b> 10/09/08

Fecha: \_\_\_\_\_

Facilitador: \_\_\_\_\_

Tema: \_\_\_\_\_

Hora: \_\_\_\_\_

Grupo \_\_\_\_\_

No.	NOMBRE	FIRMA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		

Fecha: 

DIA	MES	AÑO

Primer Ingreso  Control Anual

Plaza: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_ Edad  Género

Estado Civil:  S  C  U Lugar de Nacimiento \_\_\_\_\_

Dirección Actual: \_\_\_\_\_

Dos Trabajos Anteriores: \_\_\_\_\_

Enfermedades que halla padecido desde la niñez

Tos Ferina <input style="width: 40px;" type="text"/>	Sarampión <input style="width: 40px;" type="text"/>	Polio <input style="width: 40px;" type="text"/>	Escarlatina <input style="width: 40px;" type="text"/>	Sífilis <input style="width: 40px;" type="text"/>
Varicela <input style="width: 40px;" type="text"/>	Viruela <input style="width: 40px;" type="text"/>	Alergia <input style="width: 40px;" type="text"/>	Gripes <input style="width: 40px;" type="text"/>	Gonorrea <input style="width: 40px;" type="text"/>
Diarreas <input style="width: 40px;" type="text"/>	Tifoidea <input style="width: 40px;" type="text"/>	Amigdalitis <input style="width: 40px;" type="text"/>	Tuberculosis <input style="width: 40px;" type="text"/>	Diabetes <input style="width: 40px;" type="text"/>
Otitis <input style="width: 40px;" type="text"/>	Tumores <input style="width: 40px;" type="text"/>	Epilepsia <input style="width: 40px;" type="text"/>	Hepatitis <input style="width: 40px;" type="text"/>	Presión Alta <input style="width: 40px;" type="text"/>
Anemia <input style="width: 40px;" type="text"/>	F. Reumática <input style="width: 40px;" type="text"/>	Nefrosis <input style="width: 40px;" type="text"/>	Sinusitis <input style="width: 40px;" type="text"/>	Artritis <input style="width: 40px;" type="text"/>
Asma <input style="width: 40px;" type="text"/>	Otros: _____			

Alérgico a la Penicilina:  SI  NO Otros: \_\_\_\_\_

Le han operado alguna vez De \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Se ha fracturado alguna vez De \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Familiares que hayan padecido: Cáncer \_\_\_\_\_ Diabetes \_\_\_\_\_

Túbercolosis \_\_\_\_\_ Corazón \_\_\_\_\_

Fuma  SI  NO Frecuencia: \_\_\_\_\_

Bebe  SI  NO Frecuencia: \_\_\_\_\_

Exámen Físico Peso \_\_\_\_\_ Talla \_\_\_\_\_ P/A \_\_\_\_\_ FC \_\_\_\_\_ TO/R \_\_\_\_\_

Pulso \_\_\_\_\_ Agudeza Visual OD: 20/ \_\_\_\_\_ OI: 20/ \_\_\_\_\_

Obstétricos:

Menarquía 


 P 


 Fur 

--

G: \_\_\_\_\_ Ab: \_\_\_\_\_ Tipo de Sangre \_\_\_\_\_

Cabeza \_\_\_\_\_ Pulmones \_\_\_\_\_

Boca \_\_\_\_\_ Abdómen \_\_\_\_\_

Cuello \_\_\_\_\_ Genitales \_\_\_\_\_

Garganta \_\_\_\_\_ Extremidades \_\_\_\_\_

Corazón \_\_\_\_\_ Neurológico \_\_\_\_\_

Impresión Clínica: \_\_\_\_\_ Apto  No Apto

Observaciones \_\_\_\_\_

Médico: \_\_\_\_\_



Nombre: \_\_\_\_\_

Código No. \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

Hora: \_\_\_\_\_ Área de Trabajo: \_\_\_\_\_

Diagnostico: \_\_\_\_\_

\* Enfermedad  EL  EC

\* Accidente  L  NL

\* Odontología

\* Obstetricia

Solicitud de Certificado:

Suspendido:

Referido al IGSS:

Referido a Especialista:

Fecha de Suspensión: Del \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

Referido a Trabajo Social  Motivo: \_\_\_\_\_

Tratamiento: \_\_\_\_\_

Laboratorios: \_\_\_\_\_

Exámenes Especiales: \_\_\_\_\_

Observaciones y/o Comentarios: \_\_\_\_\_

Lugar: \_\_\_\_\_

Vo.Bo. Doctor Asignado: \_\_\_\_\_

NOMBRE: \_\_\_\_\_

FECHA \_\_\_\_\_

DS/MC \_\_\_\_\_

DO \_\_\_\_\_

IC/DX \_\_\_\_\_

TX \_\_\_\_\_

OTROS \_\_\_\_\_

FECHA \_\_\_\_\_

DS/MC \_\_\_\_\_

DO \_\_\_\_\_

IC/DX \_\_\_\_\_

TX \_\_\_\_\_

OTROS \_\_\_\_\_

FECHA \_\_\_\_\_

DS/MC \_\_\_\_\_

DO \_\_\_\_\_

IC/DX \_\_\_\_\_

TX \_\_\_\_\_

OTROS \_\_\_\_\_

<b>DIPCMII</b> División Industrial Pecuaria Corporación Multi-Inversiones	REGISTRO RECETA MEDICA	Código: RRM.CM.0208	Página 1/1
	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	2da. Edición	

Fecha: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

*Rp.*


Clinica de la Empresa al servicio de sus colaboradores



#### **XIV. ANEXOS**

##### **2. Formatos Propuestos a la Empresa Almacenadora de Cárnicos DIPGUAV**



	<b>GESTIÓN DE CALIDAD AVÍCOLA VILLALOBOS S.A.</b>	Código:
	<b>INSPECCION AREA DE VESTIDORES, SERVICIOS Y DUCHAS</b>	Versión:
		Fecha:
		Página:

FECHA: \_\_\_\_\_ INSPECTOR: \_\_\_\_\_

HORA: \_\_\_\_\_ FIRMA: \_\_\_\_\_

ORDEN	SI	NO	ACCIÓN CORRECTIVA	OBSERVACIONES
Los lockers se encuentran en su lugar				
Las bancas se encuentran en su lugar				
Los basureros se encuentran en su lugar				
Las jaboneras cuenta con jabon suficiente				
Se cuenta con papel higienico en los servicios sanitarios				
Las duchas cuentan con cortinas en buen estado				
Hay papel de secado de manos en el dispensador				
<b>LIMPIEZA</b>				
El área se encuentra libre de basura				
El area se encuentra libre de agua acumulada en el piso				
Están limpias las Paredes				
Está limpio el techo				
Están limpias las ventanas				
Están limpias las duchas				
Están limpios los lavamanos				
Están limpios los sanitarios				
Está limpio el mingitorio				
Están vacíos los Basureros				
No hay Químicos de Limpieza regados en el lobby				
<b>BUCENAS PRÁCTICAS DE MANEJO</b>				
La señalización de los lockers (numeracion) se encuentra en su lugar y en buen estado				
El vestidor cuenta con toda su iluminación protegida y en buen estado				
El techo se encuentra en buen estado				
Las Paredes se encuentran en buen estado				
El Piso se encuentra en buen estado				
Las ventanas se encuentran en buen estado				
Los servicios sanitarios están en buen estado				
Las puertas de los sanitarios están en buen estado				
Todos los dispositivos (dispensadores de jabón o papel) están en buen estado				
Los lavamanos estan en buen estado				









#### **XIV. ANEXOS**

3. Check list empleado en la fase de evaluación en la Empresa Almacenadora de Cárnicos DIPGUAV

PERSONAL		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	Todos los empleados involucrados en la manipulación de productos en la industria alimentaria, deben velar por un manejo adecuado de los mismos, de forma tal que se garantice la producción de alimentos inocuos y saludables.			
Capacitación:	El personal involucrado en la manipulación de alimentos, debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura.	✓		
	Debe existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa.			
	Los programas de capacitación, deberán ser ejecutados, revisados y actualizados periódicamente.	✓		
Prácticas higiénicas:	El personal que manipula alimentos deberá bañarse diariamente antes de ingresar a sus labores.	✓		Cuentan con duchas para el personal
	Como requisito fundamental de higiene se deberá exigir que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón desinfectante o su equivalente.			
a)	Antes de comenzar su labor diaria.	✓		Tienen el proceso definido de 15 segundos, y cuentan con recordatorios en las áreas
c)	Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario.	✓		
	Toda persona que manipula alimentos deberá cumplir con:			
a)	Si se emplean guantes deberán estar en buen estado, ser de un material impermeable y cambiarse diariamente, lavar y desinfectar antes de ser usados nuevamente.	✓		Cuentan con estaciones de desinfección de guantes, así mismo con recordatorios. Se les provee guantes 1 vez al mes.
b)	Las uñas de las manos deberán estar cortas, limpias y sin esmaltes.	✓		Se lleva a cabo una inspección, donde se toma en cuenta dicho aspecto
c)	No deben usar anillos, aretes, relojes, pulseras o cualquier adorno u otro objeto que pueda tener contacto con el producto que se manipule.	✓		Está normado estos aspectos.
d)	Evitar comportamientos que puedan contaminarlos, por ejemplo:			
	1) Fumar	✓		
	2) Escupir	✓		
	3) Masticar o comer	✓		
	4) Estornudar o toser	✓		
e)	Tener el pelo, bigote y barba bien recortados, cuando proceda.	✓		
f)	No deberá utilizar maquillaje, uñas o pestañas postizas.	✓		
g)	Utilizar uniforme y calzado adecuados, cubrecabezas y cuando proceda ropa protectora y mascarilla.	✓		
Control de Salud:	Las personas responsables de las fábricas de alimentos deberán llevar un registro periódico del estado de salud de su personal.			
	Todo el personal cuyas funciones estén relacionadas con la manipulación de los alimentos deberá someterse a exámenes médicos previo a su contratación, la empresa deberá mantener constancia de salud actualizada, documentada y renovarse como mínimo una vez al año.	✓		Cuentan con un responsable para el control de la renovación de las tarjetas de salud. El médico de Planta apoya este ítem.
	Se deberá regular el tráfico de manipuladores y visitantes en las áreas de preparación de alimentos.			
	No deberá permitirse el acceso a ninguna área de manipulación de alimentos a las personas de las que se sabe o se sospecha que padecen o son portadoras de alguna enfermedad que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos. Cualquier persona que se encuentre en esas condiciones, deberá informar inmediatamente a la dirección de la empresa sobre los síntomas que presenta y someterse a examen médico, si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.	✓		Todo el personal conoce el procedimiento de reportar enfermedades a sus superiores
	Entre los síntomas que deberán comunicarse al encargado del establecimiento para que se examine la necesidad de someter a una persona a examen médico y excluirla temporalmente de la manipulación de alimentos, cabe señalar los siguientes:			Todos estos ítems se contemplan en las capacitaciones de parte de la clínica médica.
a)	Ictericia	✓		
b)	Diarrea	✓		
c)	Vómitos	✓		
d)	Fiebre	✓		
e)	Dolor de garganta con fiebre	✓		
f)	Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.)	✓		Deben utilizar guantes si es factible.
g)	Secreción de oídos, ojos o nariz.	✓		

Manejo y Disposición de Desechos Líquidos			
<b>Instalaciones Sanitarias</b>	Cada planta deberá contar con el número de servicios sanitarios necesarios, accesibles y adecuados, ventilados e iluminados que cumplan como mínimo con:		
a)	Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado		
b)	Separadas por sexo		
c)	Con ventilación hacia el exterior		
d)	Provistas de:		
	1	Papel higiénico	
	2	Jabón	
	3	Dispositivos para secado de manos	
	4	Basureros	
	5	Separadas de la sección de proceso	Incluyen también alcohol gel para desinfección
e)	Y poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por:		
	1	Inodoros: uno por cada veinte hombres, o fracción de veinte, uno por cada quince mujeres o fracción de quince.	Se cuentan con 4 servicios sanitarios, para un total de 60 colaboradores
	2	Orinales: uno por cada veinte trabajadores o fracción de veinte.	Se cuenta con un orinal, de 2.5 mts de largo.
	3	Duchas: una por cada veinticinco trabajadores, en los establecimientos que se requiera, según criterio de la autoridad sanitaria.	2 duchas para los 60 colaboradores
	4	Lavamanos: uno por cada quince trabajadores o fracción de quince.	Se cuentan con 3 para un total de 60
f)	Puertas adecuadas que no abran directamente hacia el área donde el alimento esta expuesto. Cuando la ubicación no lo permita, se deben tomar otras medidas alternas que protejan contra la contaminación, tales como puertas dobles o sistemas de corrientes positivas.		
g)	Debe contarse con un área de vestidores, la cual se habilitará dentro o anexa al área de servicios sanitarios, tanto para hombres como para mujeres, y estarán provistos de al menos un casillero por cada operario por turno.		
<b>Instalaciones para lavarse las manos</b>	En el área de proceso, preferiblemente en la entrada de los trabajadores, deben existir instalaciones para lavarse las manos, las cuales deben:		
a)	Disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecidos de agua potable.		
b)	El jabón o su equivalente debe ser desinfectante y estar colocado en su correspondiente dispensador.		
c)	Proveer toallas de papel o secadores de aire y rótulos que le indiquen al trabajador como lavarse las manos.		

## XV. ANEXOS

### 4. Guía de implementación

#### ***Vestuarios:***

El área debe ser diseñada acorde a la cantidad de personal y a su infraestructura.

El piso debe poseer declive para facilitar la limpieza.

Las paredes deben ser de preferencia de colores claros y superficie liza.

Las ventanas deben estar protegidas para evitar el ingreso de polvo y plagas.

En caso de poseer lockers, estos deben ser de materiales adecuados, se debe establecer criterios de almacenamiento de pertenencias e implementar un formato para las revisiones. (determinar frecuencia y responsable para su verificación de cumplimiento).

Se debe contar con inspecciones de toda el área, para verificar el orden y limpieza, y en caso de ser necesario, para reportar daños de las instalaciones.

Toda la documentación debe ser resguardada por lo menos 1 año.

#### ***Duchas:***

La cantidad de duchas debe respetar la siguiente relación y estar separadas por sexo:

- Hombres: 1 ducha por cada 25 hombres
- Mujeres: 1 ducha por cada 25 mujeres

Deben cumplir con:

Suficiente presión de agua, paredes y piso de color claro, brindarles limpieza diaria y su desinfección.

Se recomienda que diariamente se realice la inspección de dichas instalaciones y la documentación empleada, debe almacenarse por lo menos 1 año.

El personal responsable de esta área, debe reportar los faltantes o daños de equipos cuando necesario.

#### ***Inodoros:***

Los servicios sanitarios deben contar con la provisión de agua necesaria y papel higiénico, se les debe limpiar y se desinfectar diariamente, y brindársele mantenimiento cuando necesario.

Su ubicación debe de ser de preferencia fuera del área de proceso, en caso contrario, deben contar con esclusas para evitar flujos de aire.

Se deben inspeccionar y establecer responsable y frecuencia. La cantidad de servicios debe cumplir con el siguiente criterio:

- Hombres: 1 sanitario por cada 20 hombres
- Hombres: Orinal por cada 20 hombres
- Mujeres: 1 sanitario por cada 15 mujeres

***Instalaciones para lavarse y secarse las manos:***

Se deben contar con ambos dispositivos, previo al ingreso al área de almacenamiento de productos. De preferencia deben estar diseñados para no activarse con las manos.

Estar en buen funcionamiento y brindárseles el mantenimiento necesario.

Deben tomarse en cuenta para las inspecciones.

Toda documentación relacionada a las inspecciones debe almacenarse.

***Zonas separadas para comer:***

Debe existir un espacio para ingerir alimentos fuera del área de manipulación del producto. La infraestructura de dicha área debe cumplir con: paredes blancas y lisas, piso claro, para facilitar la limpieza e inspección. Estar provista de mesas y sillas, equipos para lavarse y secarse las manos, en la parte interna colocar los lockers que son para el resguardo de alimentos del personal.

Contar con un formato de inspección de esta área y de los lockers, con determinada frecuencia y resguardo por lo menos 1 año.

Así mismo, en la normativa interna, se recomienda prohibir ingerir alimentos en otras áreas que no se la cafetería, esto por cuestión de orden y limpieza.

Es muy importante capacitar y dar a conocer a todo el personal las nuevas normativas o disposiciones, para un mejor cumplimiento.

**Los flujos de movilización del personal, deben ser controlados, para evitar que el personal que no cuente con los implementos necesarios, tenga contacto con alimentos:**

Normar que toda persona que ingresa debe utilizar: cofia, cubre bocas, calentadores, calcetas, bata, botas plásticas, guantes, sudadero y chumpa enguatada.

Todo el personal debe contar con el equipo necesario para salvaguardar la integridad del producto (cofia, mascarilla, bata, guantes plásticos y desechables, botas plásticas).

Debe estar restringido el ingreso de personal no autorizado a las cámaras de almacenamiento.

La bodega de uniformes, debe mantenerse sumamente ordenada, limpia y correctamente acondicionada, con el fin de resguardar los uniformes y equipos. Es preferible que sea en cajas de plástico con tapadera.

El mantener uniformes distintivos por área (color y algunos equipos), es idóneo, para poder identificar al personal y los equipos, por área, según su ubicación y movilización dentro de las instalaciones.

***Toda persona que tenga contacto con alimentos deberá tener un nivel adecuado de aseo personal y comportamiento.***

Facilitarle duchas al personal para que puedan cumplir con el baño diario.

La normativa debe exigir el baño diario, las prohibiciones de hablar, toser y estornudar directamente sobre el producto.

Se debe establecer la frecuencia, responsable para la realización de las inspecciones de limpieza de manos y limpieza y tamaño de uñas, así también, la limpieza del uniforme y equipo empleados.

**Utilizar ropa protectora según circunstancias (la cual debe ser limpia y desinfectada con determinada frecuencia según uso)**

Se debe diseñar los uniformes de todos los colaboradores, según las diversas áreas y necesidades. Normar y divulgar lo estipulado.

El control de este aspecto lo debe llevar utilizando un formato de revisión de utilización de uniforme completo y limpio. Archivar esta información.

**Respecto al uso de guantes, se deben tomar las medidas de limpieza y desinfección como cualquier otro utensilio.**

Se debe tener claro los tipos de guantes a emplear. En base a su función y material, se deben establecer los procesos de lavado y desinfección, así como la frecuencia.

Se debe brindar capacitación y se puede colocar recordatorios respecto al cuidado de los guantes.



El desinfectante a emplear, debe usarse en la relación recomendada por el proveedor y acoplarse a los modos de operar.

Se recomienda realizar análisis microbiológicos de este procedimiento para verificación de dicho proceso.

**Mantener una frecuencia de lavado de manos, cuando se manipulen: objetos que no sean alimentos, cara, nariz, pelo, o utensilios que estén sucios.**

Se debe establecer un proceso para el lavado de manos y estar divulgado. Se puede contar con recordatorios en el área de lavado. Así mismo establecer las frecuencias y tiempo.

**En caso que hayan heridas en manos, se necesario que se cubran con curita y colocarse un guante desechable, para evitar que el alimento se contamine con fluidos o se caiga la curita.**

Debe establecerse cual es el procedimiento a seguir en estos casos. Al establecerse, se debe divulgar a todos los usuarios y brindarle seguimiento.

En el programa anual de capacitación de parte del Médico de planta, se debe brindar al personal la dicha capacitación. (llevar registros de asistencia y de los contenidos de las charlas).

**Toda ropa protectora debe contar con espacios para ser resguardados adecuadamente, así como, los artículos personales. En ambos casos, deben ser en lugares que estén separados de donde se manipulan alimentos.**

Se deben contar con lockers correctamente diseñados y estipular los usos correctos.

Para la limpieza y desinfección de los uniformes debe establecerse los responsables.

Normar las áreas de uso de los uniformes.

La bodega de uniformes debe estar construida de materiales no corrosivos y diseñada para resguardar la integridad de los uniformes almacenados (con tapadera y de tamaño adecuado).

***Se debe contar con un registro sobre la salud de cada colaborador***

El Médico de planta, debe realizar de forma anual a cada empleado, un control de salud. Este mismo, debe establecer y diseñar el registro de salud y su archivo.

Se debe renovar la tarjeta de salud anualmente (ver inciso siguiente)

***Toda persona que entre en contacto directo o indirecto con alimentos, deberá someterse a un análisis médico antes o durante el trabajo, cuando sea necesario.***

Se debe establecer un análisis previa contratación (tarjeta de salud requisito y análisis medico por parte de la empresa) y al ser contratado, un análisis anual.

Este debe ser cumplido por el Médico responsable, quien deberá llevar los registros necesarios.

El control de la vigencia de la renovación de las tarjetas de salud se debe asignar a un responsable, quien deberá notificar 2 meses antes de la fecha de vencimiento a los responsables. Se debe exigir el cumplimiento y sancionar en caso ser necesario (a todos los trabajadores).

***En caso estén enfermos con enfermedades que puedan transmitirse por la carne, deben ser suspendidos hasta no representar un riesgo para el alimento.***

El proceso de suspensión debe estar claramente escrito, difundido y ser respetado.

La documentación de suspensión debe contener toda la información requerida, tanto para el Médico como para el Jefe inmediato.

Se debe concienciar a los jefes inmediatos, de la importancia que tiene que el personal enfermo no tenga contacto directo con el alimento.

***Todo operario debe saber como proceder en caso se enfermen, cuales son los síntomas que debe reportar, a quien se debe reportar y el proceso de suspensión.***

Se debe contar con un programa de capacitación, de preferencia que se impartido por el Medico de le empresa, donde se establezca cuales son los síntomas que deben reportar y dar a conocer el proceso de suspensión..

Se debe velar, porque se reubique el personal, en caso de no ser suspendidos, para así respetar y cumplir con el procedimiento establecido.

El que la suspensión sea realizada únicamente con autorización del jefe inmediato, siempre que presente la evaluación del medico de la Planta, garantiza que el proceso es efectivo y que el personal no se aprovecha de las circunstancias o que sea falso.