

PROCEDIMIENTOS ASEO DEL PERSONAL

PROTOCOLO DE (B.P.M) BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS

CONTROL DE LA HIGIENE DEL PERSONAL.

Se definen los requisitos y prácticas de higiene del personal involucrado en el proceso de manipulación (producción, almacenamiento, despacho) para evitar la contaminación del producto por acciones directas del personal.

CONCEPTOS BÁSICOS A SABER

Seguridad Alimentaria.- Seguridad Alimentaria es un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que conlleve al logro de su desarrollo.

HACCP.- El sistema Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) es un sistema preventivo, que permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

El sistema HACCP puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final.

BPM.- Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

POES.- Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) son aquéllos procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible. Resulta conveniente estandarizar y dejar constancia escrita de ello para evitar errores que pudieran atentar contra la inocuidad del producto final.

Contaminación Cruzada.- Se conoce como Contaminación Cruzada al proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas a él. ej.: pollos crudo con verduras.-

Mise en Place.- Se le llama también puesta a punto; es la preparación de los géneros para su terminación,

Limpieza: Cubre todos los procesos implicados en la eliminación de todo tipo de suciedad de las superficies y el equipo, pero no los que corresponden a la desinfección. Los desechos a eliminarse con la limpieza son residuos de comida, tierra, grasas y otros residuos.

Desinfección: Comprende todos los procesos implicados en la destrucción de la mayoría de los microorganismos de las superficies y del equipo, pero no necesariamente de las esporas bacterianas. Aunque persisten algunos microorganismos viables estos no deben afectar a la calidad microbiológica de los alimentos que están en contacto con las superficies desinfectantes.

SANITIZACIÓN DE MANOS

Con agua y jabón se pueden prevenir numerosas infecciones. El simple hecho de lavarse las manos evita el contagio de enfermedades. La prevención es muy sencilla: "En 10 segundos se puede llevar a cabo uno de los mejores y más sencillos programas de higiene".

Como las manos lo tocan todo, si la rutina no se repite cada vez que sea necesario y no se produce de manera correcta, las manos se convierten en fuente de gérmenes "hasta tres horas". Para la mayoría de las personas, la palabra "higiene" significa «limpieza». Si algo parece limpio entonces piensan que debe ser también higiénico. Como empleado en la industria de la manipulación de alimentos, usted ha de hacer cuanto esté en sus manos, para que los alimentos que maneja sean totalmente higiénicos y aptos para ser consumidos sin causar intoxicación alimentaria.

LA VERDADERA DEFINICIÓN DE HIGIENE ALIMENTARIA ES

Si se quieren conseguir alimentos realmente higiénicos, TODO el personal involucrado en su producción y comercialización debe guardar unas buenas prácticas higiénicas.

Los hábitos higiénicos tienen por objeto evitar la contaminación y transmisión de gérmenes patógenos a los alimentos.

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

Los manipuladores deben estar capacitados en su tarea asignada y en la manipulación higiénica de alimentos. Dichas capacitaciones deben estar programadas y documentadas. La persona responsable de que se cumpla éste requisito es el propietario o administrador del establecimiento.

CONTROL DE SALUD DEL PERSONAL

Enfermedades: Todo manipulador de alimentos debe reportar a su jefe inmediato en la eventualidad de presentar alguna de las siguientes condiciones:

- Diarrea, vómito, fiebre u otros signos relacionados a una enfermedad infecciosa y contagiosa.
- Una herida o corte.
- Presentar llagas o infección en la piel.

Si el personal presentase algunos de estos signos se deben tomar acciones correctivas, que incluyen su reasignación a un puesto de trabajo en donde no esté en contacto directo con el alimento o envío a su casa hasta su recuperación.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.

Lavado y secado de manos:

Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos frecuentemente, para evitar la contaminación del alimento por microorganismos (ambientales, fecales) que puedan encontrarse en las manos.

FRECUENCIA

El lavado de manos debe hacerse todas las veces que sea necesario, como:

- Antes de empezar la jornada laboral
- Antes de volver a trabajar después de un receso
- Después de haber usado el sanitario
- Después de tocarse orejas, boca, nariz y cabello
- Después de toser o estornudar
- Después de tocar algún equipo o superficie sucia
- Después de sacar basura
- Después de fumar, comer o beber
- Después de tomar el teléfono o abrir una puerta
- Otras circunstancias en las que se considere necesario

Se deben colocar avisos indicando la obligatoriedad del lavado de manos, en distintos lugares, tales como baños, al ingreso del área de lavamanos y en área reservada para fumadores u otros lugares.

Para que el manipulador de alimentos realice un correcto lavado de manos, el lavamanos debe estar equipado con agua potable (caliente o fría) y agentes de limpieza y desinfección para manos.

Para el secado de manos se puede utilizar aire caliente o toallas de papel.

CONSIDERACIONES GENERALES DEL SANITIZADO DE MANOS:

- **Limpieza (retiro de suciedad)** → Primera aplicación de jabón
- **Desinfección (destrucción de microorganismos)** → Segunda aplicación de jabón
- **Frecuencia** → mínimo 10 veces al día o las veces que sea necesario

HIGIENE PERSONAL

Cuidar la pulcritud del uniforme de trabajo - Mantener las uñas cortas y aseadas - Utilizar debidamente uniforme y cofia o gorro siempre al ingresar a cocina - Lavarse las manos antes de iniciar la tarea y después de manipular alimentos crudos - No usar anillos, pulseras ni reloj - Usar pelo atado y cubierto - No comer, masticar chicle o fumar, durante la faena - No toser ni estornudar sobre los alimentos - No cocinar en caso de sufrir afecciones que puedan contaminarlos - Emplear utensilios limpios para probar las preparaciones. Lavarlos luego de llevarlos a la boca y antes de volver a tocar la comida - Informar ante cualquier tipo de enfermedad a Administrador o Encargado de Turno, antes de comenzar la jornada - Informar sobre cualquier situación de accidente (mayor o menor) durante jornada laboral, al Administrador o Encargado de turno..-

Evitar responsablemente cualquier actitud de mal hábito de manipulación, que comprometa la aptitud de consumo de la preparación (rascarse la cabeza, toser, hurgarse la nariz, oídos etc..) en caso de hacerlo, lavarse inmediatamente las manos.

Cumplir las prohibiciones expresas (Letreros) ubicadas en cada sección "NO FUMAR" - "LAVARSE LA MANOS " etc.

HIGIENE PERSONAL Y PRESENTACIÓN DEL PERSONAL:

- Los manipuladores de alimentos deben mantener una buena higiene personal y cumplir con los siguientes requisitos:
- En el trabajo utilizar ropa protectora, que incluirá según mejor corresponda, cofia, gorro, que cubra completamente el cabello.
- Se debe utilizar uniforme o delantal y calzado adecuados, que se encuentre en buenas condiciones y limpios.
- El calzado debe ser cerrado para garantizar la protección del pie en caso de accidentes como caídas de objetos o quemaduras.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte de uñas.
- No usar objetos personales de adorno como joyas (anillos, aros, pulseras, collar, reloj u otros accesorios).
- Los hombres deben estar afeitados o utilizar un cubre barbas desechable.
- Conducta del personal: En el área de manipulación de alimentos están prohibidos los siguientes hábitos:
- Escupir, fumar o masticar chicle
- Comer y beber
- Toser y estornudar sobre los alimentos
- Trabajar bajo los efectos del alcohol u otro estimulante
- Arreglarse el cabello
- Tocar granos u otras lesiones de la piel
- Usar dispositivos electrónicos, como teléfono celular, audífonos u otros.

FLUJO DEL PERSONAL

El área donde se elaboran los alimentos debe estar seccionada y el flujo del personal debe estar determinado y demarcado, para evitar así la contaminación cruzada. Según el diseño de la planta un área **AMARILLA** altamente susceptible de contaminación, por lo tanto debe estar bien delimitada e identificada. El área **NARANJA** es aquella en donde existe una mayor producción de desechos, incluyendo las zonas de recepción de mercaderías y del lavado de las mismas. El área **ROJA** es aquella, donde se encuentran los desechos o elementos a ser eliminados .

El ingreso de los operarios a las instalaciones, se iniciará en primer lugar en los vestidores y casilleros para colocarse su ropa de trabajo, y sólo después de lavarse las manos se dirigirá a su puesto de trabajo El operario se desplazará exclusivamente a su zona de trabajo, según el flujo del personal predeterminado y no se trasladará a otra zona que no le corresponda para evitar contaminación cruzada.

GUANTES

El establecimiento deberá determinar en qué etapas de sus procesos los manipuladores de alimentos deben usar guantes. En cualquier caso, el uso de guantes no exime de la obligación de lavarse las manos. Si se diese el caso, que un operador tenga alguna herida en su mano, debe aplicarse un parche y usar guantes obligatoriamente.

La reposición de los guantes desechables se realizará cuando:

Se rompan

Se cambie de etapa del proceso

Luego de uso prolongado por más de 2 horas, en el mismo proceso productivo.

Al tener contacto con basura, elementos químicos, o cualquier elemento no higiénico.

CONTROL DE VISITAS

Los visitantes, tales como proveedores, fiscalizadores y técnicos entre otros, deben estar en un evidente buen estado de salud y cumplir con los requisitos de higiene personal al ingresar al área de manipulación de alimentos.

A las visitas, se les debe dotar de ropa protectora en buen estado o desechable, como mandil y cofia y, de requerirse, guantes. Ellos no dejarán ropa u otros objetos dentro del área de manipulación.

Supervisión de cumplimientos.

El establecimiento debe contar con un funcionario responsable competente, que supervise que los requisitos de Higiene Personal se cumplan.

De igual forma es responsable el (J.P.C) de cumplir con los requisitos mencionados. La frecuencia de supervisión será determinada por el establecimiento, la que debe ocurrir como mínimo dos veces por semana.

Es recomendable que los resultados de la supervisión queden registrados. El funcionario responsable contempla entre sus tareas una inspección visual de los puntos señalados más arriba, correspondientes al control de salud personal y a las prácticas higiénicas, debiendo emprender las acciones correctivas de acuerdo a cada caso y mantener los registros respectivos. Para verificar la efectividad del monitoreo de higiene del personal, se recomienda realizar un análisis microbiológico de las superficies de trabajo y de las manos de los manipuladores al menos una vez al año por parte de un laboratorio externo autorizado.

FRECUENCIA PROCEDIMIENTO

Todas las veces que sea necesario de acuerdo al objetivo planteado.

INSUMOS	MONITOREO	REGISTRO	FRECUENCIA MONITOREO
Jabón a base de triclosán, toalla de papel.	Jefe Proyecto Jefe Bodega	Planilla de presentación personal	Una vez al día
VERIFICACIÓN	ACCIONES CORRECTIVAS		
Jefe Técnico: Todo el personal	Aplicación de programa de manejo conductual Nuevo curso de P.A.P y examen y sus registros asociados		

REQUISITOS

Contar con recinto de vestidores con casilleros conforme al número de trabajadores y separados por sexo

Contar con rótulos en los servicios higiénicos del personal que indiquen la obligatoriedad de lavarse las manos después de usar los servicios higiénicos

Contar con servicios higiénicos dotados de papel higiénico, dispositivos para el jabón líquido en los lavamanos y sistema higiénico de secado de manos

Contar con servicios higiénicos para el personal sin comunicaciones directa con la zona donde se manipulan alimentos

Contar con servicios higiénicos para el personal separados por sexo, bien iluminados y ventilados y a no más de 75 metros