

	SISTEMA HACCP HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL		Código : POES-03
			Revisión : Rev.01
Preparado Por: Nutricionista de Producción	Aprobado Por: Gerente Técnico	Fecha de creación : 25/03/2010 Última Revisión : 25/03/2010	Páginas : 1 de 4

1. PROPOSITO

Cumplir con los requisitos de higiene personal y evitar que personal con enfermedades contagiosas manipule los productos.

2. ALCANCE

Todo el personal que esté en contacto directo con los productos generados en la Central de Alimentación del Hospital San Juan de Dios

3. REFERENCIAS

Manual HACCP (MA-HACCP)
Reglamento Sanitario de los Alimentos. D.S 977/96

4. TERMINOS Y DEFINICIONES.

- Se considera **enfermedad contagiosa** cualquier enfermedad tales como gripe, tifus, neumonía, viruela, hepatitis, etc. que pueda ser transmitida al consumidor a través del producto.
- **Higiene de los alimentos.** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
- **Manipulador de alimentos.** Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos
- **Inocuidad de los alimentos.** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan

5. RESPONSABILIDADES

Responsable	Actividad

6. DIAGRAMA DEL PROCESO

NA

	SISTEMA HACCP HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL		Código : POES-03
			Revisión : Rev.01
Preparado Por: Nutricionista de Producción	Aprobado Por: Gerente Técnico	Fecha de creación : 25/03/2010 Última Revisión : 25/03/2010	Páginas : 2 de 4

7. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES

Estado de Salud de los Trabajadores

7.1 Aquellas personas que padecen o son portadoras de alguna enfermedad, que eventualmente pueda transmitirse por medio de los alimentos, no se les permitirá el acceso a ningún área de manipulación de alimentos.

7.2 Cualquier persona que se encuentre en estas condiciones deberá informar inmediatamente sobre la enfermedad o síntomas a la Nutricionista de Producción a cargo; para una pronta atención y quien deberá destinarlo a otras funciones y reemplazar al trabajador o bien derivarlo a un centro hospitalario. En caso de ser necesario deberá someterse a examen médico si así lo indican las razones clínicas o epidemiológicas.

Entre los estados que se deben comunicar al Nutricionista de Producción están los siguientes:

- Hepatitis
- Ictericia
- Diarrea
- Vómitos
- Fiebre
- Dolor de garganta con fiebre
- Lesiones en la piel visiblemente afectadas (furúnculos, cortes, etc)
- Supuración de oídos, ojos o nariz

7.3 En caso de heridas pequeñas en las manos, se autorizará al trabajador a seguir operando en su zona; previa curación, colocación de parche y usando guantes desechables.

Hábitos Higiénicos

7.4 Todo manipulador de alimentos debe mantener un correcto aseo personal, ropa protectora, gorro y/o cofia y mascarilla.

- No comer ni beber dentro de las áreas de producción, bodegas y área de almacenamiento de materias primas, incluidos los servicios higiénicos.
- No fumar en ninguna zona de las instalaciones.
- No masticar goma de mascar en ningún sector de la planta.
- No escupir dentro de las áreas de producción, bodegas y área de almacenamiento de materia prima.
- No estornudar, ni toser, sobre la materia prima, productos en proceso y productos terminados.
- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.

	SISTEMA HACCP HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL		Código : POES-03
			Revisión : Rev.01
Preparado Por: Nutricionista de Producción	Aprobado Por: Gerente Técnico	Fecha de creación : 25/03/2010 Última Revisión : 25/03/2010	Páginas : 3 de 4

- No usar teléfonos celulares y equipos personales de música (tales como mp3) en los lugares de trabajo.
- No usar cualquier objeto anexo al Uniforme de trabajo.

Presentación Personal

7.5 Los trabajadores que estén en contacto directo con el producto, no pueden usar: aros, collares, cadenas, pulseras, relojes, anillos, piercing y ningún elemento de adorno. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin barniz y no deben usar maquillaje excesivo.

7.6 Los operarios deben presentar el pelo corto o tomado y limpio, y la barba bien afeitada.

7.7 Deben utilizar obligatoriamente el uniforme completo proporcionado por la empresa: pantalón, chaquetilla, pechera, gorro y/o cofia, mascarilla y guantes desechables (si aplica).

7.8 El uniforme debe ser lavado por los mismos operarios semanalmente de manera de mantener una limpieza adecuada.

7.9 Si para manipular alimentos el operador emplea guantes, estos deben mantenerse en perfectas condiciones de limpieza y de conservación. El uso de guante no exime al operario de lavarse las manos cuidadosamente.

7.10 Antes del ingreso a la Central de Alimentación, el personal deberá pasar por la estación de lavado de manos en el baño y salir hacia la zona de producción con su ropa de trabajo. En el caso de visitas o personal de mantención, deberán pasar por la zona de barrera higiénica ubicada a la entrada principal de la Central de Alimentación y cumplir con los procedimientos de lavado de manos y señalética dispuesta en la zona.

Comportamiento higiénico

7.11 Se deben tomar todas las precauciones para evitar la contaminación y mantener el orden dentro del área de producción. El flujo diseñado para el personal se indica en el Layout de la Central de Alimentación.

7.12 Para eso, se prohíbe el acceso de toda persona ajena a las zonas productivas y de almacenamiento, así como también se prohíbe el ingreso a áreas restringidas.

7.13 Cada vez que se abandone y reingrese al área de producción (ej: ir al comedor, baño, exterior), se debe seguir el flujo y los procedimientos diseñados como barrera de higiene.

Visitas

7.14 Toda persona que no pertenezca a la zona de procesos, pero que entre a las áreas de manipulación de alimentos, debe tomar todas las precauciones para impedir que los

	SISTEMA HACCP HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL		Código : POES-03
			Revisión : Rev.01
Preparado Por: Nutricionista de Producción	Aprobado Por: Gerente Técnico	Fecha de creación : 25/03/2010 Última Revisión : 25/03/2010	Páginas : 4 de 4

productos se contaminen. Se les exigirá tomar las mismas medidas de un manipulador de alimentos y cumplir con todas las disposiciones del presente documento.

7.15 A todas las visitas que ingresan a la zona de proceso se les entregará una cotona desechable, cofia y mascarilla. Deberán sacarse todos los accesorios y deberán lavar y secar sus manos antes de entrar a la zona restringida. En caso de tener un estado gripal evidente, se les impedirá el acceso.

Toda visita deberá ingresar acompañada por un representante de la empresa.

7.16 Todos estos monitoreos se registrarán en el Formulario
CONTROL DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL

8. REGISTROS y/o FORMULARIOS ASOCIADOS

Código	Nombre Registro
POES-	Programa de Limpieza y Sanitización

9. IDENTIFICACION DE LOS CAMBIOS

Versión	Fecha (dd-mm-aa)	Modificación	Responsable
01	XXXX	Edición inicial	