

PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENE, CONDUCTA Y LA SALUD DEL PERSONAL

RESPONSABLES	CARGO	NOMBRE	FECHA
<i>Elaborado por:</i>	<i>Asistente Calidad</i>	<i>Renzo Ruiz Paquiyauri</i>	08/11/2022
<i>Revisado por:</i>	<i>Gerente de Producción</i>	<i>Juan Carlos Pazo Pastor</i>	08/11/2022
<i>Aprobado por:</i>	<i>Gerente General</i>	<i>Armando Yto Nakamoto</i>	08/11/2022

	PROCEDIMIENTO	Código:	PROC-CA-04
		Versión:	05
	PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENE, CONDUCTA Y LA SALUD DEL PERSONAL	Fecha:	08/11/2022
		Página:	2 de 9

1. OBJETIVOS

- Vigilar la higiene e indumentaria del personal de planta que pudieran ser fuentes potenciales de contaminación.
- Lograr y mantener las Buenas Prácticas de Manufactura en los diferentes procedimientos y operaciones.
- Vigilar el buen estado de salud del personal, contratistas y visitantes asegurando que no presenten síntomas de enfermedad o cualquier otro problema de salud que pueda constituir un riesgo potencial de contaminación de los productos y de todo aquello que esté en contacto con ellos.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a todo aquel personal técnico, operario que participe directa o indirectamente en el proceso productivo, así como también personal administrativo, contratista o visitante que ingrese a las áreas productivas.

3. RESPONSABLES

El Asistente de la Calidad es responsable de supervisar y verificar el cumplimiento del presente procedimiento. Es responsable de inspeccionar al personal y registrar los resultados del monitoreo. Asimismo, es el responsable de ejecutar las inspecciones permanentes de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

	PROCEDIMIENTO	Código:	PROC-CA-04
		Versión:	05
	PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENE, CONDUCTA Y LA SALUD DEL PERSONAL	Fecha:	08/11/2022
		Página:	3 de 9

4. DEFINICIONES

- a) Estado de salud: *Condición física del trabajador en lo que se refiere a la manifestación de cuadros clínicos de enfermedades.*
- b) Higiene personal: *Aplicación de los hábitos de higiene del personal.*
- c) Personal: *es el conjunto de empleados que trabajan en los procesos operativos en planta.*
- d) **Enfermedad infecciosa:** *Se trata de una enfermedad clínicamente manifiesta, que se produce como resultado de una infección, pueden ser las ETA por ejemplo.*
- e) **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** *Son síndromes originados por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor en nivel individual o en grupos de población. Los principales síntomas son caracterizados por: diarrea, vómitos, náuseas, dolores abdominales, dolores musculares, dolores de cabeza, fiebre. ETA es la sigla que se utiliza tanto para el singular como para el plural.*

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- GFSI Programa de Mercados Globales nivel Básico
- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. D.S. 007-98-SA.
- Código Internacional de Prácticas recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
- Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. R.M. N° 449-2006/MINSA.

6. DESARROLLO

6.1. Control de la Higiene Personal

El Asistente de Calidad revisará la correcta presentación del personal en el momento del ingreso a las zonas de producción y almacenes con una frecuencia interdiaria (2 veces por semana) y se registrará en el formato **REG-CA-04. Control del Personal.**

	PROCEDIMIENTO	Código:	PROC-CA-04
		Versión:	05
	PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENE, CONDUCTA Y LA SALUD DEL PERSONAL	Fecha:	08/11/2022
		Página:	4 de 9

Los puntos a evaluar en cuanto a la higiene personal serán:

- a) Uniforme, que esté completo y se encuentre limpio
- b) Higiene personal, que el personal esté aseado, estado de salud, manos limpias, uñas recortadas y limpias, ausencia de joyas u otros accesorios.

Los resultados obtenidos son registrados en el formato **REG-CA-04. Control del Personal**, en caso se presenten no conformidades se aplican las acciones correctivas que ameriten, las cuales quedan registradas en el mismo formato.

El personal cuenta con 5 juegos de uniformes y es responsable del lavado e integridad de los mismos.

El personal que labora en esta planta es capacitado de acuerdo al Programa de Capacitación establecido por la empresa, con la finalidad de producir envases inocuos.

El personal para ingresar a las diversas áreas de procesamiento al inicio del turno de trabajo debe estar bañado. En el caso de varones deben estar rasurados, y en el caso de mujeres sin maquillaje y con el cabello bien atado y protegido.

6.2. Control del Estado de Salud

6.2.1. Estado de Salud

El estado de salud del personal operativo de la planta es de vital importancia en la producción.

Entre las enfermedades infecciosas más comunes se encuentran las que afectan las vías respiratorias, gastrointestinales y gripes fuertes, salmonelosis, tifoidea, colitis, hepatitis A e intoxicación estafilocócica.

Al inicio de cada turno, el Asistente de Calidad procede a inspeccionar al personal, cuyos resultados son registrados en el **REG-CA-04 Control del Personal**.

6.2.2. Control de Salud

	PROCEDIMIENTO	Código:	PROC-CA-04
		Versión:	05
	PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENE, CONDUCTA Y LA SALUD DEL PERSONAL	Fecha:	08/11/2022
		Página:	5 de 9

Como medida de prevención contra la propagación de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) que pongan en riesgo la inocuidad del producto y la salud del personal, los trabajadores que laboren en la planta cuentan obligatoriamente con un Carné Sanitario, el cual es renovado semestral en caso de los operarios y de manera anual para el personal de Pre prensa. Adicionalmente de forma anual se realizan los controles médicos de Aglutinaciones, Hepatitis A, parasitología, Baciloscopía para BK esputo, raspado de uñas (koH) al personal operario del área de producción, limpieza, calidad y despacho. Estas evidencias de control de la salud a través de documentación quedarán registradas en el formato **REG-CA-05 Control de Carné Sanitario y Análisis Clínicos.**

Todo trabajador que presente cualquier malestar o síntoma a alguna enfermedad comunicará inmediatamente con el Asistente de Calidad, quien decide si permanece en la área de producción, se le asigna una labor en la que no tenga contacto directo con el producto o se le otorga el permiso respectivo hasta que se recupere totalmente esto será registrado en el **REG-CA-06 Control de lesiones y enfermedades.**

Todo personal operativo que presente un corte o herida en las manos u otra parte del cuerpo a causa de un accidente de trabajo o enfermedad de la piel, dependiendo de la gravedad del caso, se abstendrá de tener contacto directo con el producto, equipos o utensilios, de esta manera se preverá la contaminación del producto y que la herida se infecte. Estas lesiones se registrarán en el formato **REG-CA-06 Control de lesiones y enfermedades.**

Los carné sanitarios, resultados de análisis clínicos y seguimiento de enfermedades presentadas son archivados por el Asistente de la Calidad, con la finalidad de estar dispuestos para las auditorías internas o externas de la planta o cuando la autoridad sanitaria lo exija.

6.3. Uniforme

El personal propio de Quantum Grafica SAC se encargará del lavado de sus uniformes. Diariamente el personal se cambia el uniforme por uno limpio, por lo que cada trabajador cuenta con 05 juegos de uniforme.

	PROCEDIMIENTO	Código:	PROC-CA-04
		Versión:	05
	PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENE, CONDUCTA Y LA SALUD DEL PERSONAL	Fecha:	08/11/2022
		Página:	6 de 9

Al personal externo se le entregará un uniforme que entregará al término de su labor para el servicio de lavado externo.

Los uniformes son asignados al personal de acuerdo a sus funciones y áreas de trabajo esto se puede visualizar en el cuadro1.

Cuadro 1. Uniforme de personal y visitas

Personal	Prendas	Color
Personal del área de producción	• Polo • Casaca • Zapatos de Seguridad • Cofia • Mascarilla con filtro para partículas(EPP) (si lo requieren) • Mandil (los maquinista del área de impresión)	Blanco/Plomo Azulino Negro Negro/Blanco - - Plomo
Personal de Limpieza	• Polo • Zapatos de Seguridad • Cofia	Blanco/ Plomo Negro Negro/Blanco
Calidad	• Mandil • Toca • Zapatos de Seguridad	Blanco Negro/Blanco Negro
Visitas	• Zapatos protectores • Cofia	Celeste Blanco

6.4. Vestuarios para el Personal

La empresa proporcionara a cada personal un casillero ubicado dentro de los vestuarios, de esta manera el personal es responsable de cumplir lo siguiente:

- La ropa de diario deberá guardarse por completo dentro de sus casilleros y de manera separada a la del trabajo.
- No está permitido guardar alimentos dentro de sus casilleros.

6.5. Lavado y Desinfección de Manos

El lavado de manos es muy importante porque ayuda a reducir la suciedad y microorganismos que se encuentran en ellas y en las uñas; lo cual es complementado con la desinfección. Se debe de tener en cuenta que este lavado y desinfección se

	PROCEDIMIENTO	Código:	PROC-CA-04
		Versión:	05
	PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENE, CONDUCTA Y LA SALUD DEL PERSONAL	Fecha:	08/11/2022
		Página:	7 de 9

deberá de hacer cuando se haya tocado superficies contaminadas, cuando se haya salido del área de trabajo, luego de salir de los servicios higiénicos y cada vez que se considera necesario con el fin de garantizar la inocuidad de los productos. El personal del área de producción tiene conocimiento que el lavado y desinfección deberá realizarse como mínimo cada 2 horas o al ingresar o salir de su área y/o cuando sea necesario.

El lavado de manos se realizará de acuerdo al Instructivo **INS-CA-02 Lavado de manos**, la correcta desinfección de manos se realizará de acuerdo al instructivo **INS-CA-03 Desinfección de manos**,

6.6. Conducta del Personal

Principales normas que el personal debe tener en cuenta cuando se encuentre en planta:

- a) No fumar.
- b) No toser o estornudar sobre el producto, materias primas o equipos.
- c) No escupir
- d) No comer en la zona de trabajo.
- e) No colocar los dedos de las manos sobre la nariz y boca ni dentro de los oídos.
- f) No secarse la frente con las manos y evitar tocarse la cabeza.
- g) No secar ni limpiar las manos en el uniforme.
- h) Desechar todo producto alimenticio que ha caído al piso o que ha tenido contacto con cualquier superficie sucia.

6.7. Control de visitas

Toda persona que llega a Quantum Gráfica SAC es atendida y conducida por el personal el cual solicitó el motivo de la visita, el mismo que se responsabiliza de que el visitante cumpla con las normativas de salud e higiene para su ingreso a las instalaciones de acuerdo a las exigencias dadas por las diversas áreas.

Toda persona que tenga acceso temporal a las instalaciones de la planta debe hacer uso correcto de los componentes e implementos de la indumentaria para no originar ningún tipo de contaminación cruzada dentro del área de producción, para ello se les proveerá un mandil, malla para el cabello, botas descartables y una mascarilla.

	PROCEDIMIENTO	Código:	PROC-CA-04
		Versión:	05
	PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENE, CONDUCTA Y LA SALUD DEL PERSONAL	Fecha:	08/11/2022
		Página:	8 de 9

Ningún visitante puede tomar fotografías a las instalaciones o sacar copias de los documentos internos, salvo autorización.

Se permite el acceso a las instalaciones solo a personas que no presenten signos visibles de enfermedades infectocontagiosas. Todos los visitantes deben demostrar un buen comportamiento, de lo contrario es retirado de las instalaciones.

Para asegurar la comunicación a los contratistas y visitantes al ingreso se les comunica y hace firmar el **REG-CA-09 CONTROL DE VISITANTES** en donde se detalla los actitudes frente a ser fuente de enfermedades infecto contagiosas, comportamiento de acuerdo a las BPM y estado de salud.

Los visitantes están en la obligación de cumplir con las disposiciones establecidas en este procedimiento.

7. FRECUENCIA

- ✓ **Aseo y presentación del personal:** Interdiario
- ✓ **ETAS:** Anual
- ✓ **Carnet de Sanidad:** Semestral
- ✓ **Lavado y desinfección de manos:**
 - Control visual: diario

8. REGISTROS

- X
- REG-CA-04. Control del Personal
- REG-CA-05 Control de Carné Sanitario y Análisis clínico

REG-CA-06. Control de lesiones y enfermedades.

REG-CA-09 Control de visitantes

INS-CA-02 Lavado de manos

INS-CA-03 Desinfección de manos,

9. ANEXOS

No aplica.

10. CONTROL DE CAMBIOS

	PROCEDIMIENTO	Código:	PROC-CA-04
		Versión:	05
	PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL DE LA HIGIENE, CONDUCTA Y LA SALUD DEL PERSONAL	Fecha:	08/11/2022
		Página:	9 de 9

Versión Nº	Fecha de aprobación	Descripción del cambio
		Texto
01	15/09/2020	Se creó procedimiento
02	16/10/2020	Se modificó en el apartado 6.2.2 Control de Salud . Adicionalmente de forma anual se realizan los controles médicos de Baciloscopía para BK esputo y raspado de uñas (koH) al personal operario del área de producción, limpieza, calidad y despacho.
03	19/02/2022	Se modificó en el apartado 6.6 Control de visitas. Incluyendo el formato REG-CA-09 CONTROL DE VISITANTES , como medio de comunicación a los contratistas y visitantes detallando detalla las actitudes frente a ser fuente de enfermedades infectas contagiosas, comportamiento de acuerdo a las BPM y estado de salud.
04	17/08/2022	Se modificó en el apartado 6.1 Control de la higiene personal. Incluyendo el formato REG-CA-04. Control del Personal , la revisión de control de higiene con una frecuencia interdiaria (2 veces por semana al azar).
05	08/11/2022	Se agregó en el apartado 6.4 Vestuario para el personal , la revisión y control de los casilleros de cada colaborador.