

- 1. OBJETO**
- 2. CAMPO DE APLICACIÓN**
- 3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA/DEFINICIONES**
- 4. RESPONSABILIDADES**
- 5. NORMAS DE HIGIENE**
- 6. REGISTROS**

REVISION	FECHA	CAUSAS DEL CAMBIO
0	Abril-18	Inicial
1	Ene-21	Control entrega tiritas- Síntomas enfermedad GI
2	May-22	Control recambio ropa-análisis peligros de los requisitos de higiene
3	Jun-24	Nuevo requisito 3.2 IFS Food V8

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
El responsable de Calidad: Antonio Llanos	El responsable de Producción: Alejandro Fernández	El Gerente: Pedro Álvarez
Fecha: 03/06/2024	Fecha: 03/06/2024	Fecha: 03/06/2024

1. OBJETO

Establecer las disposiciones adecuadas para la aplicación de Buenas Prácticas de Higiene en la empresa tanto del personal trabajador como de las visitas o subcontratas que accedan a las instalaciones de producción.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Todas las personas que accedan a las áreas y procesos productivos de Legumbres Penelas, S.L.

3. DOCUMENTACION DE REFERENCIA/DEFINICIONES

- Manual de Seguridad Alimentaria de Legumbres Penelas S.L.
- Buenas prácticas de higiene: 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.
- Desinfección: la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- 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.
- 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.
- Manipulador de alimentos: toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipos 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.

4. RESPONSABILIDADES

Responsable de Calidad/Responsable de fabricación:

- Comunicar a los trabajadores las Normas de Higiene
- Detectar desviaciones en las Buenas Prácticas de Higiene

Técnicos de Calidad

- Vigilar el cumplimiento de las Buenas Prácticas Higiénicas.

Trabajadores:

- Cumplir con las Buenas Prácticas Higiénicas

5. NORMAS DE HIGIENE

Se establecen unos requisitos relativos a la higiene personal basados en el análisis de peligros y evaluación de los riesgos asociados, quedando documentado en el **RC 28.08 Análisis de peligros requisitos de higiene**.

5.1 HIGIENE PERSONAL

Los manipuladores mantendrán siempre el máximo aseo personal y cumplirán las normas de higiene establecidas por la empresa.

- **Lavado de manos:** antes de comenzar a trabajar, antes de volver a la labor después de un descanso o cuando haya riesgo de tener las manos contaminadas, es necesaria una correcta limpieza y desinfección de las manos. El lavado de manos se realizará según la *IT 28.01- Lavado de manos*.
- **Objetos personales:** **No se permiten** los objetos personales, debiendo ser retirados todos los complementos de bisutería y joyas, así como relojes, anillos, pendientes, pulseras, etc. Las uñas deben llevarse limpias, cortas y sin esmalte. Si se llevaran con esmalte y/o *postizas* es obligatorio en uso de guantes de uso alimentario. *No se permite el uso de pestañas postizas.*

- **Cortes y heridas:** Los posibles cortes y heridas deberán cubrirse con vendajes detectables impermeables de un color distinto al producto y estos a su vez protegerse perfectamente con un guante de uso alimentario. Para lesiones menores se podrán utilizar tiritas impermeables, de un color diferente al del producto. Estos vendajes detectables serán solicitados al técnico de calidad, el cual será el encargado de registrar la entrega en el **RC 28.04 Control de entrega de tiritas.**
- **Comportamiento:** Está terminantemente prohibido comer, beber o masticar chicle fuera del comedor. Tampoco se podrán introducir alimentos dentro de la fábrica. Está totalmente prohibido el fumar y vapear dentro de las instalaciones de la empresa. El incumplimiento de esta norma legal generará un procedimiento sancionador.

5.2 VESTUARIO

- **Ropa de trabajo:**
 - Los trabajadores utilizarán ropa de trabajo limpia y del color que decida la empresa. La empresa proporcionará al menos 3 uniformes a cada empleado. No obstante, siempre que así lo requiera se entregará ropa de recambio por parte del personal de laboratorio, quedando registrado en el **RC 28.06 Recambios de ropa.**
 - Se guardará en el estante superior de la taquilla mientras que la ropa de calle junto con los efectos personales, se guardarán en el estante inferior para que no estén en contacto. Está prohibido dejar fuera o encima de las taquillas personales cualquier objeto. La taquilla permanecerá cerrada.
 - La ropa de trabajo será lavada por cada trabajador al menos semanalmente según *IT-28.02 Lavado de ropa.*
 - La ropa de trabajo que no se utilice no se podrá dejar sobre las líneas.
 - No podrá ser utilizada en la calle ni en la zona del comedor. Cuando sea así, se cambiará a ropa de calle o utilizará una bata exclusiva

proporcionada por la empresa. Estas batas se guardarán en la taquilla, en el estante inferior con la ropa de calle.

- **Ropa de protección:**

- Los trabajadores deberán usar gorro, botas de seguridad y guantes de uso alimentario. Estos guantes se emplearán en el llenado de sacos de legumbre seca y siempre que sea necesario cubrir una herida. En la manipulación de legumbre escaldada en la cinta de repaso se deja opcionalidad al empleado ya que al ser un producto esterilizado no supone un riesgo para el alimento y el empleo de guantes puede afectar a la habilidad de selección manual.
- El pelo deberá estar recogido y protegido por el gorro proporcionado por la empresa. Para aquellos empleados que posean barba, se establece la obligación de cubrebarba, siempre que su tarea se desarrolle en zonas de producto expuesto.
- Personal externo: Todas las personas externas que entren en la fábrica deberán llevar bata y gorros proporcionados por la empresa, así como cubrebarba siempre que su tarea se desarrolle en zonas de producto expuesto.

- **Ropa de calle:**

- Se guardará en la parte inferior de la taquilla y no se podrá acceder a planta con ella.

5.3 ESTADO DE SALUD

Cualquier persona enferma (o con sospecha de estar enferma) y que presente síntomas como **náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal, tos o fiebre** debe informar rápidamente a su responsable inmediato para ser transferido a otra actividad o cese de la misma.

Los botiquines se encuentran localizados los laboratorios (laboratorio de legumbre seca y laboratorio de legumbre cocida), de los cuales solamente el que se encuentra en el laboratorio de legumbre seca contendrá medicamentos. Este botiquín se encontrará cerrado con llave y será el responsable de calidad el encargado de su gestión.

5.4 CUMPLIMIENTO/VIGILANCIA

Todos los empleados de Legumbres Penelas S.L., así como las visitas externas, tienen la obligación de cumplir y respetar las buenas prácticas de manipulación e higiene. Estas normas se encuentran expuestas en la recepción, vestuarios, comedor, así como en el **RC 28.03 Plan de acogida** que se le entrega a cada nueva incorporación de manera que todo aquél que se disponga a entrar tenga el conocimiento suficiente de las mismas.

Los requisitos de higiene del personal se verificarán diariamente por los técnicos de calidad quedando registrado en el **RC 19.01.01 Check list producción legumbre seca** y **RC19.01.02 Check list producción legumbre cocida**, y de forma mensual mediante una inspección visual realizada por los técnicos de calidad quedando registrado en el **Check-List RC 28.01 Control de Buenas Prácticas de Higiene del Personal**.

Para verificar la efectividad de la higiene de manos y ropa, se ha basado en un análisis de peligros y evaluación de los riesgos asociados quedando evidencia en el **RC 28.07 Análisis de Peligros control de higiene de manos-ropa**. La verificación se realiza mediante análisis de aerobios totales las manos, guantes y ropa de trabajo de los manipuladores quedando registrado en el **RC 28.02 Control microbiológico BPH**.

6. REGISTROS

Registro	Responsable	Custodia	Tiempo
RC 19.01.01 Check list producción legumbre seca	Técnico de calidad	Oficina Resp. Calidad	6 años
RC19.01.02 Check list producción legumbre cocida	Técnico de calidad	Oficina Resp. Calidad	6 años
RC 28.01 Control de Buenas Prácticas de Higiene del Personal.	Técnico de calidad	Oficina Resp. Calidad	6 años
RC 28.02 Control microbiológico BPH	Técnico de calidad	Oficina Resp. Calidad	6 años
RC 28.03 Plan de acogida	Responsable de calidad/Responsable de producción	Oficina Resp. Calidad	6 años
RC 28.04 Control entrega tiritas	Técnico de calidad	Oficina Resp. Calidad	6 años
RC 28.06 Recambios ropa	Técnico de calidad	Oficina Resp. Calidad	6 años
RC 28.07 Análisis de peligros control de higiene de manos-ropa	Responsable de calidad	Oficina Resp. Calidad	6 años
RC 28.08 Análisis de peligros requisitos de higiene	Responsable de calidad	Oficina Resp. Calidad	6 años