



|                          |                | Nombre                         | Fecha          |
|--------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Procedimiento De Higiene | Elaborado por: | Alfredo García Cabrera         | Diciembre 2023 |
|                          | Aprobado por:  | William Cabrera Lozano         | Enero 2024     |
|                          | Versión:       | <b>P-ST-20 Versión 01-2024</b> |                |

# Procedimiento De Higiene

| Autorización del documento |                                    | Puesto                                         | Firma                                                                                 | Fecha      |
|----------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Seguridad Alimentaria      | Luis Fernando Álvarez              | Supervisor de Inocuidad                        |  | 04/01/2024 |
| Seguridad Alimentaria      | William Cabrera Lozano             | Coordinador de Seguridad y Salud en el trabajo |  | 04/01/2024 |
| Gerencia de contraloría    | Vázquez Cigarroa Fernando de Jesús | Contralor                                      |  | 04/01/2024 |



|                          |                | Nombre                         | Fecha          |
|--------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Procedimiento De Higiene | Elaborado por: | Alfredo García Cabrera         | Diciembre 2023 |
|                          | Aprobado por:  | Wiliam Cabrera Lozano          | Enero 2024     |
|                          | Versión:       | <b>P-ST-20 Versión 01-2024</b> |                |

## ÍNDICE

|    |                                  |   |
|----|----------------------------------|---|
| 1. | OBJETIVO GENERAL .....           | 3 |
| 2. | ALCANCE .....                    | 3 |
| 3. | RESPONSABLES .....               | 3 |
| 4. | DEFINICIONES O ABREVIATURAS..... | 3 |
| 5. | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD..... | 3 |
| 6. | ANEXOS .....                     | 6 |



|                          |                | Nombre                         | Fecha          |
|--------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Procedimiento De Higiene | Elaborado por: | Alfredo García Cabrera         | Diciembre 2023 |
|                          | Aprobado por:  | William Cabrera Lozano         | Enero 2024     |
|                          | Versión:       | <b>P-ST-20 Versión 01-2024</b> |                |

## 1. OBJETIVO GENERAL

Establecer plan permanente de control de riesgos que garanticen la higiene de la empresa.

## 2. ALCANCE

Aplica desde inicio de las labores hasta el final de la jornada en la U.P. y U.E. de la empresa.

## 3. RESPONSABLES

Representante legal, gerentes, administrador, supervisores y encargados de área serán los responsables de revisar, implementar, ejecutar y supervisar el presente procedimiento de acuerdo con cada una de sus responsabilidades

## 4. DEFINICIONES O ABREVIATURAS

**Procedimiento:** conjunto de pasos y acciones a realizarse para obtener un resultado.

**Higiene:** procedimientos que se realizan para controlar las causas que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre la salud.

**Contaminación:** Se refiere a la presencia de materia extraña, sustancias peligrosas o microorganismos que dañan el producto.

**Desinfectante:** sustancia química capaz de disminuir la cantidad de microorganismos contaminantes.

## 5. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Previamente se realizará una evaluación de riesgos por área para identificar los focos de contaminación posible, revisarse anualmente y actualizarse cuando se produzcan cambios.



|                          |                | Nombre                         | Fecha          |
|--------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Procedimiento De Higiene | Elaborado por: | Alfredo García Cabrera         | Diciembre 2023 |
|                          | Aprobado por:  | William Cabrera Lozano         | Enero 2024     |
|                          | Versión:       | <b>P-ST-20 Versión 01-2024</b> |                |

Posteriormente se dará Instrucción para implementar procedimientos de higiene según el área, deberán contar con EPP.

#### **Aplicación de químicos: antes, durante y después.**

El aplicador portará su EPP, identificará el tipo de producto a aplicar según su composición (polvo, líquido o granulado), se asegurará que el equipo de aplicación no presente fuga, vaciará el producto al tanque de mezcla madre con precaución, se dispondrá a realizar el procedimiento de tripe lavado (primero se llena a una cuarta parte del envase, se tapa y se enjuaga con la tapa hacia arriba, esto se repetirá en la segunda vez pero el envase se enjuaga en forma horizontal y por último con la tapa hacia abajo, recordemos que en cada enjuague se vaciara al tonel de mezcla o bomba de mochila.), disolverá procurando que no escurra fuera del tanque el producto, vaciará al equipo de aplicación, aplicará a una distancia mínima de 15 a 20 cm de altura, aplicará en condiciones que no interfiera la velocidad del viento, una vez realizada la aplicación manipulará los residuos de envases con precaución, perforará los envases del producto y trasladará al centro de acopio y por último lavará con agua y jabón el equipo de aplicación( el aplicador debe hacer esto antes de aplicar y al terminar la aplicación) y su equipo de protección personal, luego se bañara o duchara al finalizar la labor en el área respectiva las condiciones de prohibición en el área de trabajo será no comer, no fumar, no masticar chicle, la hora de aplicación será en horas frescas no pasando de un máximo de 5 horas a aplicar.

Se deberá dar formación en temas Buen Uso y Manejo de Agroquímicos, los o las personas que apliquen Carbamatos y/u órganos fosforados, deberán realizarse análisis de colinesterasa.

#### **Cosecha de producto: antes, durante y después.**

El cortador del producto portará su EPP (botas o burritos) tendrá que vestir (camisa con manga, pantalón), eliminará la bolsa de protección de la fruta, realizará un corte limpio cuidando no dañar la fruta, el acaparador trasladara la fruta cuidadosamente al cable vía transportador, posteriormente el jalador jalará, la carga hasta llegar a la rampla para el desmane.

El personal de cosecha deberá llegar duchado o bañado, en buenas condiciones de salud, con ropa limpia, camisa con mangas, sin joyas, sin relojes, sin enfermedades infecto contagiosas (reportar cualquiera de ellas a su jefe inmediato), etc., a la vez cada cuadrilla deberá portar jabón líquido sin olor para aplicar procedimiento de lavado de manos, cuando sea necesario y agua, cubrirse cortes si fuese necesario, las prohibición en el área de trabajo será no comer, no

fumar, no masticar chicle, no escupir, no defecar al aire libre, levantara los desechos generados en dicha actividad (bolsa, pita, cinta).

El personal deberá recibir capacitaciones de higiene. Técnica de lavado de manos.

- 1.- Enjuagarse con agua.
- 2.- Aplicar jabón líquido sin olor.



| Procedimiento De Higiene |                | Nombre                         | Fecha          |
|--------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
|                          | Elaborado por: | Alfredo García Cabrera         | Diciembre 2023 |
|                          | Aprobado por:  | William Cabrera Lozano         | Enero 2024     |
| Versión:                 |                | <b>P-ST-20 Versión 01-2024</b> |                |

- 3.- Frotar las manos haciendo abundante espuma.
- 4.- Lavar cada parte de las manos, las palmas y entre los dedos.
- 5.- Aplicar nuevamente agua para quitar los residuos de jabón y sacudir las manos.

#### **Planta de empaque (reglamento interno).**

El personal de unidad de empaque deberá llegar duchado o bañado, en buenas condiciones de salud, con ropa limpia camisa con mangas, sin joyas, relojes sin enfermedades infecto contagiosas, etc., a la vez deberá existir jabón líquido sin olor para aplicar procedimiento de lavado de manos cuando sea necesario y agua, en estaciones de lavado y/o sanitarios, cubrirse cortes si fuese necesario, cumplir el reglamento interno colocado en lona en el ingreso a unidad de empaque.

El personal deberá recibir capacitaciones de higiene Técnica de lavado de manos.

- 1.- Enjuagarse con agua.
- 2.- Aplicar jabón líquido sin olor.
- 3.- Frotar las manos haciendo abundante espuma.
- 4.- Lavar cada parte de las manos, las palmas y entre los dedos.
- 5.- Aplicar nuevamente agua para quitar los residuos de jabón y secar las manos con toallas de papel desechable.

En los puntos de lavado de manos, deberá existir rótulos con pictogramas (fotos) de la técnica de lavado de manos.

#### **Comedor.**

Se retirará la basura de los contenedores, se barre, posteriormente se trapea con solución de agua con jabón y desinfectante, se limpian las mesas con un paño húmedo con solución de agua con jabón, posteriormente se aplica el desinfectante, el personal que labore en el área de comedor deberá respetar el reglamento interno ya que procesan alimentos de consumo humano.

El personal deberá recibir capacitaciones de higiene

#### **Almacén: antes, durante y después. Envases vacíos, derrame, orden y limpieza.**

Se debe barrer primeramente el área, asegurándose de mantener limpio la zona, libre de polvo y sustancias líquidas, se trapea con solución de agua con jabón, se deberá tener un bote con arena para contener un derrame de líquidos tóxicos, los productos deberán estar clasificados, etiquetados y mantenerse limpio en sus envases originales para fácil localización, no se deberán colocar productos directamente al suelo, no consumir alimentos o beber agua en esa área y evitar la entrada de animales



|                          |                | Nombre                         | Fecha          |
|--------------------------|----------------|--------------------------------|----------------|
| Procedimiento De Higiene | Elaborado por: | Alfredo García Cabrera         | Diciembre 2023 |
|                          | Aprobado por:  | William Cabrera Lozano         | Enero 2024     |
|                          | Versión:       | <b>P-ST-20 Versión 01-2024</b> |                |

a el área, se deberá tener debidamente señalado el área con salidas de emergencia, señales de peligro, botiquines y extintores.

Capacitar al encargado de almacén en temas de ordenamiento de productos fitosanitarios, contención de derrames, Buen Uso y Manejo de Agroquímicos, condiciones de infraestructura de almacenamiento de productos fitosanitarios, verificación de boquillas y bombas de aplicación.

#### **Estaciones sanitarias: Antes, durante y después. Del proceso.**

Los sanitarios, y mingitorios deberán ser rociados con agua previamente, posteriormente aplicar solución de jabón y agua, fregar con un cepillo de cerdas de plástico para eliminar contaminantes, en seguida enjuagar con agua para quitar residuos, enseguida aplicar desinfectante liquido dejar actuar 5 minutos, enjuagar con agua nuevamente.

Las regaderas se mojarán previamente y se utilizará una franela humedecida en solución de agua con jabón para fregar y eliminar cualquier contaminante, se rociará agua para quitar residuos de jabón.

Se retirará la basura de los botes diariamente, verificará que exista jabón líquido para el lavado de manos, toallas para secarse, agua y papel sanitario y periódicamente verificará la limpieza del depósito de agua.

Todas las actividades anteriores las realizará con material de uso exclusivo para limpieza. Cabe mencionar que la limpieza de los sanitarios se realizara diariamente las veces que sean necesarias.

El personal deberá recibir capacitaciones de higiene

## **6. ANEXOS**

- Registros de capacitación.
- Registro de perfil de expositores.
- Plan de capacitación.