



Política de higiene en la cosecha, transporte, postcosecha y manipulación	Elaborado por:	William Cabrera	Agosto2022
	Aprobado por:	Fernando Vázquez	Agosto 2022
	Versión:	D-ST-14	Versión 02

Política de higiene en la cosecha, transporte, postcosecha y manipulación.

Grupo Chantitos

Autorización del documento		Puesto	Firma	Fecha
Gerencia de contraloría	Vázquez Cigarroa Fernando de Jesús	Contralor		04/01/2024
Dirección General	Olmedo Gómez Orlando Sebastián	Director General		04/01/2024



Política de higiene en la cosecha, transporte, postcosecha y manipulación		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	William Cabrera	Agosto2022
	Aprobado por:	Fernando Vázquez	Agosto 2022
	Versión:	D-ST-14	Versión 02

ÍNDICE

OBJETIVO	3
ALCANCE.....	3
RESPONSABILIDADES	3
DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS	3
GENERALIDADES	4
POLÍTICAS	4
ANEXO.....	6



Política de higiene en la cosecha, transporte, postcosecha y manipulación		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	William Cabrera	Agosto 2022
	Aprobado por:	Fernando Vázquez	Agosto 2022
	Versión:	D-ST-14	Versión 02

OBJETIVO

Establecer un conjunto de principios de higiene que los colaboradores de Grupo Chantitos que laboran en fincas productoras y/o intervengan en el manejo o empaque del producto deben seguir.

ALCANCE

La aplicación de este procedimiento es de carácter obligatorio en los procesos de las plantas empacadoras de Grupo Chantitos.¹

RESPONSABILIDADES

Representante legal, gerentes, administradores, supervisores, encargados de área, caporales, encargado de inocuidad y trabajadores: serán responsables de revisar, implementar, ejecutar y supervisar la aplicación del presente documento de acuerdo con cada una de sus actividades laborales.

DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

Higiene: conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre la salud. La higiene personal es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

¹ Grupo Chantitos se conforma por las por las empresas: La Santanera SPR de RL de CV, Frutas Chantitos SA de CV, Chantitos International LLC, Chantitos Guatemala SA y Punto de Abasto S de RL de CV.



Política de higiene en la cosecha, transporte, postcosecha y manipulación	Elaborado por:	William Cabrera	Agosto 2022
	Aprobado por:	Fernando Vázquez	Agosto 2022
	Versión:	D-ST-14 Versión 02	

Accidente: evento repentino e indeseado que produce consecuencias negativas en la salud de las personas, infraestructura o equipos de trabajo.

Incidente: evento repentino indeseado que no posee la capacidad de dañar la salud de las personas, la propiedad, o el equipo de trabajo, pero que debe ser revisado y evitado para evitar accidentes.

GENERALIDADES

La empresa cuenta con una evaluación de riesgos de higiene para la cosecha, el proceso de transporte, las actividades post-cosecha y la manipulación del producto, esta considera los productos que contengan contaminantes físicos, químicos y microbiológicos, así como aquellos que puedan ocasionar enfermedades humanas transmisibles. La evaluación de riesgos se deberá realizar al menos una vez al año y será ejecutada por el departamento de Seguridad Alimentaria.

La empresa colocará lonas, indicaciones y señalamientos en las que se muestren los procedimientos de higiene; reglamento interno, técnica de lavado de manos; prohibiciones de comer, fumar, beber y masticar en áreas de manipulación y almacenamiento del producto, uso de celulares, uso de joyería y necesidad de uso de equipo de protección personal.

Todos los trabajadores de la empresa deben recibir capacitación antes de integrarse a sus puestos de trabajo sobre la importancia y normas de higiene, así como las indicaciones necesarias para cumplir con los lineamientos que debe seguir para prevenir la contaminación del producto, por ejemplo: la técnica de lavado de manos y el reglamento interno de seguridad e higiene.

POLÍTICAS

1.- El trabajador deberá reportar a su jefe inmediato cualquier anomalía en sus condiciones de salud, así como cualquier accidente o incidente en el trabajo que pueda afectar la salud propia o de sus compañeros.

2.- Los trabajadores que se encuentren enfermos y que puedan representar un riesgo de contagio no podrán presentarse a laborar.



Política de higiene en la cosecha, transporte, postcosecha y manipulación	Elaborado por:	William Cabrera	Agosto2022
	Aprobado por:	Fernando Vázquez	Agosto 2022
	Versión:	D-ST-14 Versión 02	

3.- Cuando un trabajador reporte síntomas de enfermedad a su jefe inmediato en horario laboral, cuando el jefe inmediato observe características de enfermedad en algún trabajador o en caso de accidente dentro de las empresa, el trabajador en cuestión será enviado a la enfermería de la finca para una evaluación de su condición física y estado de salud.

4. En caso de no contar con área de enfermería en el lugar de trabajo, el jefe inmediato observará la condición del trabajador, valorará la gravedad del accidente o el estado de salud y determinará la necesidad de trasladarlo a un centro asistencial.

4.- Cuando el accidente o el estado de salud del trabajador sea grave, el jefe inmediato enviará al trabajador a descansar, previa revisión médica y diagnóstico de su condición.

5.- Si el accidente es leve se tomarán las medidas necesarias para controlar el malestar, por ejemplo; proporcionar un analgésico al colaborador en caso de tener un dolor muscular.

6.- Todos los trabajadores de las áreas de empaque y cosecha deberán portar el equipo de protección personal, según el requerimiento de su área, descrito en el procedimiento de “Ropa y equipo de protección personal”.

7.- Se prohíbe a todos los trabajadores laborar utilizando joyerías; aretes, cadenas, pulseras, así como portando celulares y audífonos. En caso de las mujeres se solicita que no utilicen barniz en las uñas y maquillaje. Al ingresar al área de trabajo se evaluará si existen otros objetos adicionales en posesión del colaborador que puedan representar riesgos para el proceso y la salud.

8.- Todos los trabajadores deberán lavarse las manos, antes y después de ir al baño, antes y después de ir a comer, después de tocar productos fitosanitarios, después de mancharse de aceites o combustibles, después de manipular desechos o residuos, entre otros. Para asegurar la limpieza las instalaciones cuentan con áreas de sanitización establecidas y con los insumos necesarios para ejecutar el procedimiento de lavado de manos.



Política de higiene en la cosecha, transporte, postcosecha y manipulación

Elaborado por:

Nombre

William Cabrera

Fecha

Agosto 2022

Aprobado por:

Fernando Vázquez

Agosto 2022

Versión:

D-ST-14

Versión 02



GRUPO CHANTITOS

Reglamento Interno de Seguridad e Higiene

Higiene personal



1 Todos los colaboradores deben asistir bañados con ropa limpia, calzado limpio y cerrado. Es obligatorio el uso correcto del cubrebocas dentro de las instalaciones de la finca.



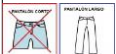
2 Mantener las uñas cortas, limpias y sin barniz. Ingresar sin maquillaje



3 Evitar cargar lápices, plumas, etc. En las bolsas arriba de la línea de la cintura



4 Utilizar camisa o blusa con mangas (no se permite sin mangas, con hombros descubiertos o del tipo ombliguera).



5 Los hombres deberán usar pantalón. Se permitirá solamente bermuda para personal de cosecha



6 Las mujeres deberán usar falda que no esté por arriba de la rodilla o pantalón.



7 No utilizar en las áreas de trabajo: celulares, relojes, aretes, anillos, pulseras, collares, cosméticos o cualquier otro tipo de joyas (solo estarán permitidos lentes con aumentos).



8 Los hombres deberán usar el cabello corto, bigote recortado, sin barba.



9 Antes de entrar al área de proceso, desinfecte el calzado y realice la técnica de lavado de manos

Conducta



10 No se permite en el empaque objetos personales, alimentos, bebidas y objetos de vidrio, estos deben quedarse en los lockers asignados.



11 Se permite beber solo agua en los lugares asignados.



12 No traer animales domésticos al empaque.



13 No se permite dentro del empaque: fumar, mascar chicle o caramelos, comer, beber refrescos y evitar actos no sanitarios (escupir, tocarse la nariz o la boca, entre otros)



14 No sentarse en las líneas de empaque o cualquier lugar asignado para el proceso de la fruta.



15 Cada persona debe permanecer solamente en su área de trabajo a menos que se le indique lo contrario.



16 No jugar con los patines.



17 Observar buena conducta, respeto a los compañeros y jefes de área. No usar palabras obscenas.



18 Usar debidamente guantes, fajas, mandil y cofias, en las áreas que lo requieran.



19 Mantener limpio el mandil y la cofia, usarlos solo en el área de trabajo, no llevarlos al baño.



20 Avisar al jefe inmediato si tiene algún síntoma de enfermedad infectocontagiosa como diarrea, resfriado, fiebre, dolor de cabeza, pérdida de olfato o del gusto, antes de empezar a laborar. Solicite una evaluación en el área de enfermería.



21 Se prohíbe entrar al empaque con heridas abiertas, cortaduras, quemaduras o erupciones en la piel que puedan poner en peligro la salud de los colaboradores y la inocuidad del producto.

Salud

Orden y Limpieza



22 Poner la basura en los contenedores asignados por área.



23 Fruta que caiga al suelo, se deberá de desechar.



24 Los materiales de empaque se deberán utilizar únicamente para el proceso de banano



25 Hacer buen uso de los baños y ayudar a que se mantengan limpios (no tirar agua, ni papeles en el piso, no rayar las paredes). Lavarse las manos después de ir al baño.



26 Cada trabajador es responsable de mantener su lugar de trabajo limpio.

VISITANTES:



27 Solicitar permiso a la oficina, para poder ingresar a la unidad de empaque y registrarse.



28 Cumplir con todos los puntos anteriores.



29 No se permiten niños en la unidad de empaque.

OPERADORES DE TRAILERS:



30 Deberán cumplir con todos los puntos anteriores.



31 Depositar la Basura que saquen de su vehículo en los contenedores indicados



32 Se rechazará el uso de unidades de transporte que se hayan utilizado para actividades que puedan suponer un riesgo de contaminación para el producto (haber transportado personas, animales, basura y/o sustancias tóxicas).



Al personal que se sorprenda faltando a este reglamento: se sancionará según reglamento interno general de la empresa



Política de higiene en la cosecha, transporte, postcosecha y manipulación		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	William Cabrera	Agosto2022
	Aprobado por:	Fernando Vázquez	Agosto 2022
	Versión:	D-ST-14	Versión 02

- Evaluación de riesgos higiene para la cosecha, transporte, post-cosecha y manipulación.
- Registro de supervisión de personal de unidad de empaque.
- LAVADO DE MANOS