



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Seguridad e Higiene de las Áreas de Trabajo

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR- INO-116

REVISIÓN:

7

FECHA DE REVISIÓN:

Febrero -2015

HOJA:

1/5

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Que todo el personal de la empresa conozca los lineamientos de seguridad e higiene

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Seguridad e Higiene de las Áreas de Trabajo

➔ Empresa

DOCUMENTO
CONTROLADO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e inocuidad		Hoja: 2/5
Procedimiento: Seguridad e Higiene de las Áreas de Trabajo		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Empresa	01	<p>Todo el personal debe ser capacitado bajo este procedimiento antes de ingresar a laborar a las diferentes áreas de la empresa.</p> <p>Todo el personal debe cumplir con los siguientes lineamientos al ingresar o durante su estancia dentro de las áreas productivas:</p>
	02	Presentarse limpios a las labores (higiene personal).
	03	Portar ropa limpia y adecuada, en la vestimenta superior no usar playera, blusa o camisa sin mangas, en la vestimenta inferior no usar bermudas, shorts o bien pantalón que arrastre en el suelo
	04	Donde se requiera el equipo de protección, debe estar limpio.
	05	<p>Sin excepción, todo el personal deberá lavarse las manos después de acudir a los servicios sanitarios, antes y después de tomar los alimentos, después de toser, estornudar, después de los descansos, después de manejar contenedores sucios, botes de basura o productos no alimenticios y después de comenzar a trabajar con el producto.</p> <p>La importancia del lavado de manos es fundamental, por tal motivo se incluye la técnica en base a la NOM-093-SSA:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Humedecerse las manos con agua limpia b) Aplicarse jabón antibacterial c) Frotarse las manos hasta arriba de las muñecas, por lo menos 20 segundos, limpiando bajo las uñas y entre los dedos. d) Enjuague con agua limpia e) Secarse las manos con toallas desechables f) Tirar el papel dentro del cesto de basura
	06	Todo el personal deberá desinfectarse las manos y el calzado.

DOCUMENTO CONTROLADO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 3/5
Procedimiento: Seguridad e Higiene de las Áreas de Trabajo		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
	07	Usar calzado cerrado (no usar huaraches, chancias).
	08	No usar sombrero (de paja o palma) o artículo no lavable
	09	El cabello debe estar peinado y recogido o recortado
	10	No masticar chicle.
	11	No escupir.
	12	No introducirse los dedos en las cavidades corporales (nariz, boca, oídos, etc.) O rascarse cualquier parte del cuerpo.
	13	No realizar juegos de manos (manosear, tocar zonas íntimas, etc.). De los últimos 2 puntos si se llegaron a efectuar, deberán salir de las áreas y realizar el lavado y desinfección de manos.
	14	Las uñas deben estar limpias y recortadas de manera que no se acumule la suciedad o hasta la yema de los dedos, no deben usarse uñas postizas, ni esmalte para uñas.
	15	No se permite el uso de collares, aretes, prendedores, relojes, cadenas, pulseras y anillos, o bien adornos de cualquier otro tipo en la cara (incluyendo boca y lengua).
	16	No está permitido el uso de objetos personales como reproductor de música o teléfono celular, para evitar la contaminación por el contacto con el equipo.

DOCUMENTO CONTROLADO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 4/5
Procedimiento: Seguridad e Higiene de las Áreas de Trabajo		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
	17	Todo el personal deberá estar libre de maquillaje.
	18	No portar de la cintura para arriba algún objeto que pudiera caerse y originar un problema de contaminación
	19	No introducir o consumir alimentos, bebidas y medicamentos en general, incluyendo medicinas tipo dulce.
	20	Queda prohibido introducir cualquier tipo de animal doméstico (perro, gato, pájaro, etc.)
	21	Todo el personal que tenga contacto con producto del suelo debe desinfectarse las manos.
	22	Es obligación del personal dar aviso al Jefe Inmediato o al Personal de Calidad e Inocuidad, de cualquier enfermedad infectocontagiosa, padecimiento o síntoma de forma inmediata para ser atendida adecuadamente. Servicio Médico determinará si es conveniente que el personal continúe o no en su actividad.
	23	Todo el personal enfermo de gripe o tos debe usar cubrebocas.
	24	Es obligación del Personal dar aviso al Jefe Inmediato o al Personal de Calidad e Inocuidad, de cualquier herida abierta, enfermedades contagiosas, erupciones, heridas infectadas o mal protegidas, de forma inmediata, para ser atendida adecuadamente. Cortadas o heridas, deberán cubrirse apropiadamente con un material sanitario (gasas, vendas) y colocar encima algún material impermeable, antes de entrar al área productiva. El servicio médico determinará si es conveniente que la persona continúe o no en su actividad.

DOCUMENTO CONTROLADO



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 5/5
Procedimiento: Seguridad e Higiene de las Áreas de Trabajo		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
	25	Es obligación del Personal dar aviso al Jefe Inmediato o al Personal de Calidad e Inocuidad si hay evidencia de materia fecal.
	26	En el área de empaque el personal que use barba o bigote tiene permitido usarla a no más de 2 días de crecimiento después de rasurada, quien rebasa la especificación debe usar cubrebocas / cubrebarba. En el área de invernaderos se puede usar barba o bigote siempre y cuando estén limpios y recortados.
	27	Se debe evitar el colocar ropa u objetos personales en cajas y carros de cosecha para prevenir una contaminación cruzada. La ropa debe mantenerse en el lugar designado para esto.
	28	En caso de enfermedad el cubrebocas debe cubrir hasta la nariz. En caso del bigote o barba debe ser hasta la base de la nariz, esto para evitar que se baje y queden al descubierto.
	29	No fumar dentro de la empresa.
	30	Todo el personal debe hacer uso correcto de las instalaciones sanitarias.
	31	Queda prohibido el acceso a niños.
<div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; display: inline-block;">DOCUMENTO CONTROLADO</div>		
Formuló Tec. Emmanuel Báez Mtz. COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD INVERNADEROS	Revisó Tec. Jaime A. Almazán Izaguirre GERENTE DE CALIDAD INOCUIDAD	Autorizó Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO