



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Edición	Fecha	Modificación
1.0	02/2021	

INDICE

1. OBJETIVO

2. RESPONSABLE DEL PLAN

3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCION

**4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES
CORRECTORAS**

5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION

6. REGISTROS

1. OBJETIVO

Garantizar la aplicación de una serie de prácticas higiénicas a las diferentes operaciones que componen los procesos de elaboración de las comidas y productos elaborados. Estas actuaciones constituyen en sí mismas un conjunto de medidas de control que premia, eliminan o reducen a niveles aceptables un elevado número de peligros microbiológicos, químicos o físicos que pueden afectar a la salud de los consumidores.

2. RESPONSABLE DEL PLAN

Las responsabilidades del plan se muestran en la siguiente tabla:

Responsable del plan	FEDERICO J. EISENBERG
Responsable del proceso de ejecución	Personal
Responsable del proceso de vigilancia	JORGE H. MOLINE
Responsable del procedimiento de acciones correctoras	JORGE H. MOLINE
Responsable de verificación	JORGE H. MOLINE

3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Diariamente, el personal manipulador de alimentos del establecimiento deberá cumplir con lo establecido en esta guía de buenas prácticas de higiene.

• Actitudes higiénicas de los manipuladores

La manipulación de alimentos afecta de forma directa a la inocuidad y seguridad de los alimentos. El objetivo del manipulador es conseguir un buen producto final, tanto desde el punto de vista técnico como higiénico. Para conseguirlo es fundamental que el profesional esté mentalizado en trabajar siempre con una actitud de prevención frente a todos los riesgos que puedan aparecer.

A continuación, se enumeran algunas pautas para conseguir más fácilmente la elaboración de alimentos seguros e inocuos:

✓ Utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo.

Antes de entrar en la zona de trabajo, el manipulador debe cambiar de ropa para evitar la entrada en la zona de trabajo de contaminación proveniente del exterior. Dicha vestimenta de trabajo deberá cumplir unas determinadas condiciones:

- Se lavará diariamente.
- El uniforme incluirá un gorro o redcilla que cubra completamente el cabello, de forma que se impida la caída de cabellos o caspa sobre los productos con lo que se está trabajando.

✓ Lavarse las manos

Las manos son la principal herramienta de trabajo del manipulador de alimentos, por lo que ha de garantizar que están correctamente limpias y desinfectadas. Para una correcta limpieza de las manos es preciso:

- No llevar ningún tipo de anillo, pendiente, pulsera o reloj, puesto que son un cúmulo de suciedad y dificultan la limpieza de las manos. Además, pueden caerse en el alimento y quedar ocultos.
- Las uñas han de estar cortas para facilitar su limpieza y evitar que se acumule suciedad. No se pueden llevar las uñas pintadas ni esmaltadas, puesto que el barniz puede desprenderse y a su vez dificulta la limpieza de las manos.
- Disponer de un lavamanos con grifos de accionamiento no manual, agua caliente, jabón desinfectante, cepillo de uñas y papel desechable.

Las manos se han de lavar con frecuencia, como mínimo:

- Al iniciar la jornada laboral, cuando se entra en las instalaciones y después de ausentarse, para eliminar cualquier suciedad procedente de la calle, transportes públicos, etc.
- Después de tocar alimentos crudos y antes de tocar alimentos ya preparados.
- Después de manipular desperdicios, cubo de basura o realizar la limpieza.
- Después de sonarse, estornudar tocarse la cara o el cabello.
- Después de ir al lavabo.
- En general, después de cualquier actividad que puede implicar un riesgo de que las manos queden contaminadas. Debe recordarse que el uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos en todos los casos anteriormente citados.

✓ **Cambiarse de calzado antes de acceder a la zona de trabajo**

No debe olvidarse que mediante el calzado se transportan gérmenes de un lugar a otro. El cansado será, al igual que la vestimenta, de uso exclusivo del trabajo, de fácil limpieza y de materiales resistentes.

✓ **Protección de heridas en las manos o antebrazos**

Las heridas deben lavarse con jabón bactericida, desinfectarse y cubrirse con apósitos impermeables que impidan el contacto directo de la sangre con los alimentos. Deberá cambiarse el apósito impermeable tantas veces como sea necesario. Podrán utilizarse guantes para asegurar una protección eficaz, pero siempre que se utilicen guantes deberá mantenerse en perfectas condiciones de limpieza e higiene y se desecharán aquellos que están rotos.

✓ **Los utensilios estarán limpios y desinfectados.**

Antes de su utilización, todos los utensilios que se vayan a utilizar tienen que estar perfectamente limpios y desinfectados. A lo largo de toda la jornada laboral, el manipulador tiene que cambiar y limpiar cada vez que sea preciso los cuchillos o utensilios que utiliza. En el caso que tenga que cortar superficies sucias o contaminadas es imprescindible realizar dicha operación de limpieza y desinfección, tanto de manos como de utensilios.

Todas las superficies y utensilios tienen que ser de fácil limpieza y desinfección e inalterables por la humedad, alta temperaturas o desinfectantes. Tendrán que poseer superficies lisas, sin grietas o recodos que puedan dificultar su limpieza, y se tendrá que

eliminar de la zona de elaboración cualquier utensilio o superficie de madera o material en mal estado. La madera no puede utilizarse en ningún caso.

Ningún elemento que entre en contacto con los alimentos puede tocar el suelo, en caso de hacerlo es preciso lavarlo y desinfectarlo antes de su utilización.

✓ **Usar únicamente papel de un solo uso para el secado.**

Queda prohibida la utilización de trapos para las operaciones de secado o limpieza de utensilios, superficies o manos de los manipuladores, por su difícil limpieza, higienización y control de los mismos. En su lugar se utilizarán toallas de papel de un solo uso.

✓ **La salud del manipulador.**

El tracto intestinal es un almacén de bacterias, las cuales fuera de esta zona, son importante foco de contaminación. Por ello, ante cualquier síntoma digestivo se han de tomar precauciones necesarias y comunicarlo al responsable, para que se proceda, si es preciso, al cambio de actividad laboral o incluso al cese de la misma. Sólo tras revisión médica y después de proceder al tratamiento que hubiese sido preciso se podrá reincorporar al trabajador.

De igual forma, las heridas y granos infectados se tienen que aislar de posibles contactos con los productos alimenticios, ya que dichas afecciones son hábitat ideal de algunos gérmenes como por ejemplo el estafilococo, capaces de producir toxinas en los alimentos y provocar intoxicaciones alimentarias.

No fumar, no comer, no masticar chicle mientras se trabaja.

No probar los alimentos con el dedo o con la misma cuchara sin limpiarla.

No toser ni estornudar sobre los alimentos.

No rascarnos ni peinarnos.

Utilizar utensilios en lugar de las manos siempre y cuando sea posible.

✓ **Actitudes higiénicas de trabajo**

Como parte integrante del manipulador de alimentos existen toda una serie de aspectos que deben tener presente siempre durante las tareas que se ejecutan en la jornada laboral, para garantizar la calidad de los alimentos. En este manual se citan los más importantes desde el punto de vista higiénico:

- Mantener las dependencias de fabricación aisladas del exterior (puertas, muelles cerrados, salvo carga-descarga)
- Evitar contacto de productos y cajas de productos con el suelo.
- Mantener un orden y limpieza en todas las dependencias.
- Vigilar la correcta rotación de los productos. Asegurar que el producto esté en buenas condiciones a lo largo del proceso.
- Evitar contaminaciones cruzadas (cartón, pallets de madera, material sucio con producto, etc.)
- Diferenciar y respetar las zonas de trabajo.

- Almacenar correctamente.
- Utilizar paños de papel de un solo uso.
- Seguir los planes de limpieza y desinfección de la empresa.
- Limpiar y desinfectar debidamente las superficies y útiles de trabajo.
- Utilización correcta del lavamanos.
- Retirar los desperdicios/devoluciones a una sola separada, aislada de la zona de trabajo y de los productos actos.
- Proteger los alimentos de cualquier fuente de contaminación.
- Mantener la cadena de frío.
- Evitar la entrada de cartón no plastificado a las instalaciones para el almacenamiento de alimentos.
- Planificar la llegada de materias primas a las instalaciones de modo que se evite amontonar cajas, debiendo existir el tiempo suficiente tras la recepción de materias primas para trasladar de forma inmediata los alimentos a los contenedores de plástico, antes de entrar estos en la misma, introduciéndolos también de inmediato en las cámaras frigoríficas.
- No mezclar los distintos grupos de alimentos durante su almacenamiento; y de tener que hacerlo por falta de espacio, separarlos en distintos estantes, siempre tapados en sus recipientes, y disponiendo los alimentos frescos siempre debajo de las comidas preparadas.
- Mantener los contenedores de basura siempre cerrados y dispuestos con mecanismo de apertura a pedal.
- Identificar todos los alimentos almacenados en las cámaras, como mínimo con su nombre y fecha de entrada (en el caso de materias primas) Y nombre y fecha de elaboración (en el caso de productos elaborados).

De forma puntual, y según vayan observando prácticas incorrectas de higiene, el responsable instalará carteles informativos sobre prácticas correctas de higiene concretas, para recordar a todos los manipuladores de forma constante las mismas.

4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS

La vigilancia de la guía de buenas prácticas de higiene se llevará a cabo mediante control visual.

Diariamente el responsable se encargará de:

- Comprobar visualmente el cumplimiento de la higiene del personal (higiene corporal, limpieza de manos, indumentaria, etc.)
- Supervisar que no hay ningún trabajador con síntomas, lesiones o enfermedades que puedan repercutir en la seguridad alimentaria.
- Controlar el cumplimiento de las actitudes higiénicas del personal y las actitudes higiénicas de los manipuladores en el trabajo.

Si es responsable de la vigilancia del plan observa cualquiera de las actitudes antes mencionadas en algún trabajador, las corregirá indicando al trabajador cuáles son las actitudes correctas, anotando cualquier incidencia observada en el **REGISTRO DE INCIDENCIAS**.

Si el trabajador vuelve a realizar la misma práctica incorrecta con repercusiones en la seguridad del producto, deberá nuevamente de recibir formación. Esta formación se anotará en el **REGISTRO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN**.

5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION

El responsable de este procedimiento realizará, con carácter mensual, una serie de comprobaciones mínimas para asegurar que los controles que se llevan a cabo en su establecimiento son correctos y suficientes.

Estas comprobaciones mínimas se basan en revisar los registros generados en este plan general de higiene y verificar que todos los documentos del presente plan están archivados y actualizados. Una vez realizadas las comprobaciones, el responsable del establecimiento deberá firmar en la casilla de verificación de cada registro.

Además, trimestralmente se realizará un control más exhaustivo y se complementará el **REGISTRO DE VERIFICACIÓN**.

6. REGISTROS

- ✓ REGISTRO DE INCIDENCIAS (común para todos los planes)
- ✓ REGISTRO DE VERIFICACION