|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Logo de la compañía** | **Nombre de la compañía** | | |
| **SALUD E HIGIENE DE LOS EMPLEADOS/LAVADO DE MANOS Y SERVICIOS SANITARIOS** | | |
| **Emitido:** 08/08/2022 | **Versión:** 1 | **Código:** SOP-03 |

**Objetivos**

* Evitar que los empleados se conviertan en una fuente de contaminación para los productos agrícolas frescos mediante el uso de buenas prácticas de higiene y salud.
* Las instalaciones sanitarias y de lavado de manos son adecuadas en número y están limpias, abastecidas y debidamente mantenidas.

**Medidas de control**

Las siguientes medidas de control para la higiene, la salud, el lavado de manos y el uso de sanitarios son requeridas para el ingreso a la instalación y deben seguirlas todos los empleados, visitantes y contratistas.

**Higiene**

* Se capacita a todo el personal en temas de inocuidad de los alimentos con el fin de evitar la contaminación del producto (SOP-16).
* Todo el personal que esta en contacto con el producto, equipo y herramientas (superficies de contacto con los alimentos) en sus actividades laborales tiene que presentarse aseado, usar ropa limpia y calzado adecuado.
* Los empleados deben tener uñas cortas y limpias.
* Toda persona que ingrese a la instalación debe usar una red para cabello.
* Se permite para las actividades en el campo cubrirse la red de cabello con una gorra o sombrero (solo aplica para huerta, eliminar si no es aplicable).
* Los empleados deben mantener su bigote y/o barba cortos y limpios, si es necesario se debe utilizar cubre barba.
* Está prohibida la introducción de objetos personales como reproductores de música, celulares, bolsas, joyas, relojes, entre otros.
* Se permite el consumo de goma de mascar, comer, beber y fumar solamente en las áreas designadas para ello.
* En las áreas de manejo del producto y superficies de contacto con los alimentos está prohibido el uso de joyas, *piercings*, aretes, anillos, pulseras, relojes, collares u otros.

**Lavado de manos**

* Todos los trabajadores son capacitados respecto al lavado de manos adecuado. El procedimiento incluye:

1. Mojarse las manos con agua corriente limpia.
2. Aplicarse jabón de manos.
3. Tallarse vigorosamente la superficie de los dedos, las puntas de los dedos, debajo de las uñas, en el dorso de las manos y antebrazos, durante al menos 20 segundos.
4. Enjuagarse completamente con agua corriente limpia.
5. Secarse las manos con una toalla de papel desechable.

* Todo el personal debe lavarse las manos:
  + Antes de comenzar o regresar a trabajar.
  + Después de: usar los baños, volver de cada receso, sonarse la nariz o toser, tocar basura o productos contaminados, comer o beber.
  + Después de cualquier momento en el que las manos pudieran haberse ensuciado o contaminado.
* Se cuenta con letreros fácilmente entendibles afuera de las estaciones de lavado de manos para indicar el procedimiento adecuado de lavado de manos y como recordatorio de realizarlo constantemente.

**Instalaciones sanitarias**

* Se dispone de instalaciones sanitarias suficientes para la cantidad de trabajadores y visitantes que se encuentran en las instalaciones de manera habitual. El número y ubicación de las instalaciones sanitarias cumple con las regulaciones locales, estatales y federales aplicables. Se tiene al menos 1 baño por cada 20 empleados.
* Las instalaciones sanitarias están equipadas con agua de calidad sanitaria adecuada, papel desechable, jabón, toallas de papel desechables y botes de basura con tapa. Estan limpias, abastecidas y en condiciones de mantenimiento adecuadas.
* Se localizan en lugares que no representen un peligro de contaminación para los productos, ni para las fuentes y sistemas de agua.
* La limpieza de los baños se realiza diariamente y su inspección y reabastecimiento se registra en el formato RECORD-03.
* El mantenimiento de las instalaciones sanitarias se realiza de manera regular o según las necesidades de la instalación (especificar tiempo).
* En caso de un derrame o fuga de las instalaciones sanitarias, se tomarán todas las medidas para asegurar la contención del derrame o fuga y la reparación inmediata. Si no es posible hacer una reparación, se trabajará reemplazando la pieza o parte de la instalación. Se hará una evaluación de los alrededores para confirmar que no hubo contaminación de las áreas circundantes. Por ejemplo, en el campo se puede marcar una zona buffer o de “no cosecha” para evitar que los trabajadores se acerquen al área o en un edificio cerrado el supervisor indicará las medidas para evitar la contaminación del producto y superficies de contacto con los alimentos.
* En el caso de instalaciones sanitarias móviles o en el campo, está prohibido orinar o defecar fuera de los baños proporcionados por la empresa.

**Enfermedades y fluidos corporales**

* Está prohibido trabajar o manipular alimentos o superficies de contacto con los alimentos si se presenta algún signo o síntoma como diarrea, fiebre, vómito, dolor de garganta, ictericia (coloración amarillenta de piel y ojos) y/o heridas abiertas como cortes, llagas y abscesos abiertos.
* Cualquier persona que tenga alguna enfermedad contagiosa debe avisar al supervisor o jefe de inmediato.
* Las cortaduras o heridas se deben lavar y cubrir con un vendaje y/o guantes.
* Las herramientas y/o equipos contaminados se tienen que lavar y desinfectar antes de volver a utilizarlos.
* El producto contaminado o probablemente contaminado con fluidos corporales, como la sangre, vómito, pus, orina, heces, entre otros, se desecha.
* En caso de heridas mayores con signos de infección que no se puedan proteger adecuadamente con vendas y/o guantes, el supervisor decidirá la mejor opción para evitar la contaminación de los productos, como enviarlo a casa o asignarlo a otras tareas hasta que la herida sane.

**Botiquín de primero auxilios**

* La instalación cuenta con botiquines de primeros auxilios disponibles para todos los empleados. Los trabajadores deben buscar tratamiento inmediato en caso de una herida o lesión.
* Los elementos que conforman el botiquín se mantienen secos resguardados de la suciedad, en buen estado, vigentes y disponibles (especificar ubicaciones del botiquín).

**Áreas de descanso y de objetos personales**

* Está prohibido comer, masticar chicle o consumir productos de tabaco, en las áreas de manipulación del producto.
* Los trabajadores toman sus descansos y comen, beben y fuman en las áreas designadas para ello.
* Las áreas exclusivas para los trabajadores se encuentran limpias y están ubicadas lejos de las áreas de manejo de producto.
* No se permite llevar artículos/objetos personales a las áreas de manipulación, manejo y almacenamiento del producto.
* La instalación proporciona lugares o áreas especiales para guardar los objetos personales.

**Agua para consumo humano**

La instalación proporciona agua potable para beber a los trabajadores y/o visitantes.