

Normas de Salud y Seguridad

Las reglas de Salud y Seguridad No Negociables están en su lugar de trabajo como medida de protección. No respetarlas puede conducir a lesiones graves e irreversibles y hasta la muerte.



1 Riesgo de cortaduras

- Sólo trabajo con equipos suministrados por la empresa y que se encuentren en buenas condiciones
- Uso guantes de seguridad adecuados para mi actividad y no me expongo directamente al riesgo de corte.



2 Riesgos de caídas

(Caídas a nivel y trabajo en altura)

- Utilizo zapatos de seguridad apropiados
- Mantengo las áreas de tráfico y el suelo despejados
- No trabajo en altura sin Equipo de Protección Colectiva (CPE) o Equipo de Protección Personal (EPP)



3 Riesgo de incendio y evacuación

- Mantengo el equipo de protección contra incendios en buenas condiciones y accesible (incluidas las salidas de emergencia)
- Fumo solo en las áreas permitidas
- Para las actividades de mantenimiento de trabajo en caliente, mantengo un permiso de trabajo



4 Riesgo productos químicos

- Utilizo mis EPP cuando manipulo productos químicos
- Almaceno productos químicos con diques de contención adecuados y en un área permitida
- Consulto y respeto la matriz de compatibilidad para almacenamiento de productos químicos



5 Riesgo eléctrico y energías peligrosas

- Siempre desconecto los equipos eléctricos durante su limpieza y montaje/desmontaje
- No trabajo con equipos eléctricos dañados
- Mantengo las cajas eléctricas cerradas e intervengo sólo si estoy capacitado y autorizado



6 Riesgo de conducción

- No hago uso del teléfono mientras conduzco y hago uso del cinturón de seguridad
- Respeto las señales de tránsito
- Conduzco vehículos y equipos sólo si estoy capacitado y autorizado



7 Riesgo de desordenes Musculo Esqueléticos

- Siempre pienso dos veces antes de levantar una carga
- Utilizo equipos disponibles para manejo de cargas si estoy capacitado y autorizado
- Busco ayuda para manejo de cargas que superen el estándar permitido



8 Riesgo de almacenamiento

- No me subo en estantes y pallets en altura
- Me aseguro de que todos los pallets del segundo nivel estén debidamente embalados
- Debo reportar cualquier daño, impacto, en los estantes para garantizar su adecuado estado

Normas de Seguridad Alimentaria

Las normas de Seguridad Alimentaria No Negociables están establecidas para proteger a nuestros consumidores y garantizar la entrega de productos inocuos. No respetarlos puede tener desde graves consecuencias en la salud de nuestros consumidores hasta la muerte.



1 Higiene: lavo y desinfecto mis manos correctamente

- Antes de comenzar a trabajar y manipular alimentos
- Después del descanso, comer, fumar, toser, sonarse la nariz, estornudar, tocar los desechos y los alimentos crudos



2 Prohibición

Respeto la prohibición aplicable de la zona:

- **Equipo:** por ejemplo, no hay madera en el área de producción
- **Empleados:** sin uñas postizas, sin uñas largas, no uso del teléfono, ni joyas
- **Comportamiento:** no fumar, comer o beber en las áreas de producción
- **Productos:** sin ingredientes peligrosos en el menú, sin productos calientes/fríos a temperatura ambiente, sin embalaje externo, sin almacenamiento de alimentos crudos y cocidos juntos



3 Uniformes

- Llevo mi uniforme: limpio y adecuado, red para el cabello, mascarilla (según corresponda) y zapatos de seguridad como mínimo



4 Limpieza

- Limpio a medida que uso mi área y utensilios y los mantengo siempre limpios
- Respeto el plan de limpieza de mi área



5 Control y registros

(CCP/oPRP)

- Controlo y registro la temperatura y el tiempo de exposición de forma clara
- Diligencio los registros/listas de chequeo según la frecuencia requerida



6 Empaque y etiquetado

- Etiqueto y cubro adecuadamente los alimentos en todas las áreas de almacenamiento y producción, incluidos todos los productos abiertos



7 Rotación de materia prima

- Respeto FEFO (Primero en Expirar Primero en Salir)
- Respeto una rotación de stock adecuada, productos caducados y productos no conformes deben ser puestos en cuarentena



8 Gestión de la cadena de frío

- Enfrío los alimentos correctamente utilizando el chiller
- Mantengo la comida fría siempre fría y no a temperatura ambiente durante mucho tiempo
- Respeto las temperaturas de almacenamiento según sea necesario