



# HOJA DE GUÍA 22

## PLAN DE HIGIENE PERSONAL

En la mayoría de los países, los requisitos de personal en las plantas de producción de alimentos están cubiertos por la legislación de inocuidad alimentaria. Cuando esto se aplica, los requisitos regulatorios respaldan los requisitos de los elementos 11.3.1 y 11.4.1 de los Fundamentos SQF. La legislación sobre higiene personal y prácticas de personal se basa generalmente en el "Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos", de la Comisión del Codex Alimentarius (OMS, FAO). Los requisitos de los Fundamentos SQF reflejan los principios de higiene de los alimentos del personal del Codex.

Los principios de higiene general del Codex cubren cinco áreas distintas:

- 7.1 Estado de salud
- 7.2 Enfermedades y lesiones.
- 7.3 Limpieza del personal.
- 7.4 Comportamiento del personal
- 7.5 Visitantes

Los requisitos de higiene personal dentro de un sitio de producción de alimentos siempre están basados en el riesgo. Dependen del tipo de alimento involucrado y de la exposición de los operadores para manejar superficies de contacto con el producto o los propios alimentos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO
--------------------------	---------------------------------

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>○ IDENTIFICAR LOS RIESGOS RELACIONADOS AL MANEJO DE PRODUCTOS EXPUESTOS</li><li>○ DETERMINAR LOS REQUISITOS DE HIGIENE Y COMPORTAMIENTO PARA LOS OPERADORES EN LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS</li><li>○ DESARROLLAR UN PLAN DE HIGIENE PARA EL EMPLEADO</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>○ 11.3.1</li><li>○ 11.3.4</li></ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|



# HOJA DE GUÍA 22

## CONCEPTOS CLAVE

### O COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

La entidad reconocida internacionalmente cuyo propósito es orientar y promover la elaboración y el establecimiento de definiciones, estándares y requisitos para los alimentos, y ayudar en su armonización y, al hacerlo, facilitar el comercio internacional. La Secretaría de la Comisión está integrada por personal de la Organización para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud. La Comisión del Codex Alimentarius adoptó los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP) en 1997.

### O FLUIDOS CORPORALES

Líquidos que se excretan o secretan del cuerpo e incluyen sangre, semen, vómito y saliva. Son comúnmente considerados como vehículos para la transmisión de enfermedades humanas.

### O ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

Alimentos o productos alimenticios con atributos conocidos para el crecimiento microbiológico, la contaminación física o química, o que debido a un tipo de proceso pueden permitir la supervivencia de la flora microbiana patógena u otra contaminación que, si no se controla, puede contribuir a la enfermedad del consumidor. También puede aplicarse a un alimento que un cliente considera de alto riesgo o que es declarado como de alto riesgo por la regulación de alimentos correspondiente o que ha causado un brote importante de enfermedades transmitidas por alimentos.

### O ENFERMEDADES INFECCIOSAS

Enfermedades causadas por microorganismos patógenos, como bacterias, virus, parásitos u hongos. Las enfermedades infecciosas pueden diseminarse en toda la comunidad por contacto directo, o indirectamente a través de vehículos de contaminación como alimentos o superficies en contacto con alimentos.

## PASOS DEL PROCESO

### ESTADO DE SALUD

Se deben realizar exámenes médicos al personal y los contratistas para detectar portadores de enfermedades infecciosas. No se debe permitir que el personal identificado como portador de enfermedades infecciosas maneje materias primas, producto en proceso o productos terminados. Los manipuladores de alimentos deben ser conscientes de los riesgos para los productos alimenticios derivados de la posible transmisión de patógenos de los empleados enfermos.

El plan de higiene para empleados del sitio abordará tanto la prevención como el control del producto expuesto a los empleados enfermos y los fluidos corporales. Un ejemplo de un programa de control podría ser la reubicación de un empleado del contacto directo con alimentos a actividades que no sean de contacto con alimentos cuando el empleado informa una posible enfermedad o lesión. Idealmente, un empleado no será penalizado por informar una enfermedad al sitio. Esto debe ser apoyado por la capacitación introductoria de todos los empleados sobre el reporte



## HOJA DE GUÍA 22

de enfermedades y lesiones y un cuestionario sobre enfermedades para los visitantes. Los procedimientos y la capacitación explicarán cómo abordar la exposición y el contacto de los ingredientes, el empaque y el producto.

### ENFERMEDADES Y LESIONES

Las condiciones que deben informarse a la gerencia para que se pueda considerar una posible exclusión del manejo de alimentos incluyen ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, lesiones en la piel (forúnculos, cortes, etc.) y escurrimientos de oídos, los ojos o la nariz.

Los manipuladores de alimentos con cortes, llagas o lesiones expuestas no están autorizados a manipular productos a menos que se apliquen coberturas protectoras adecuadas. Estas coberturas deben ser supervisadas regularmente por personal responsable para garantizar que sigan siendo efectivas. Los vendajes deben ser de colores brillantes para garantizar que se puedan ver fácilmente e incluyan una tira de metal para facilitar la detección, si el sitio utiliza detección de metales. Los vendajes en las manos y los dedos deben cubrirse con un guante adecuado.

### LIMPIEZA PERSONAL

En todas las instalaciones de fabricación de alimentos, los empleados, contratistas y visitantes deben tener las manos limpias al ingresar a las áreas de manipulación o procesamiento de alimentos; después de cada visita a un baño; después de usar un pañuelo; después de fumar, comer o beber; y después de manipular mangueras de lavado, producto caído o material contaminado. Por consiguiente, las estaciones de lavado de manos deben estar correctamente equipadas y disponibles en lugares convenientes para su uso.<sup>1</sup>

Los manipuladores de alimentos deben mantener un alto grado de limpieza personal y, cuando corresponda, usar ropa protectora adecuada, cubriéndose la cabeza y el calzado.

### COMPORTAMIENTO PERSONAL

Fumar, comer, masticar chicle y beber no están permitidos en las áreas de producción. Se debe realizar un análisis de riesgo para el agua potable y deben desarrollarse controles en el sitio para minimizar el riesgo para la inocuidad del producto, si se toma agua en un área de producción. Si se toma agua en el área de procesamiento, se recomienda que los empleados se laven las manos antes de regresar a su estación o, como mínimo, se debe aplicar un desinfectante para las manos antes de regresar a su estación de trabajo, si es que lo permite la regulación.

### VISITANTES

Se considera visitante a las áreas de fabricación, procesamiento o manejo de alimentos a cualquier persona que tenga acceso a la instalación y que pueda entrar en contacto con productos expuestos o superficies en contacto con alimentos, pero que normalmente no trabaja en ese sitio. Los visitantes pueden incluir contratistas, gerentes, inspectores, choferes de transporte y/o personal de ventas. Todos los visitantes deben, cuando corresponda, usar ropa protectora y cumplir con las demás disposiciones de higiene personal cubiertas en los Fundamentos SQF.

Todos los visitantes deben ser autorizados antes de acceder al sitio.



## HOJA DE GUÍA 22

<sup>1</sup> Lavabos y secado de manos. Deben proporcionarse lavabos de mano cerca de los puntos de entrada de peatones en cada área del sitio, con instrucciones para que todo el personal, contratistas y visitantes se laven las manos inmediatamente antes de ingresar al área de procesamiento. Se requieren lavamanos adicionales donde las manos podrían contaminarse antes de trabajar con el producto.

Se debe proporcionar agua potable a una temperatura adecuada, jabón líquido, toallas de papel de un solo uso y un medio para desechar las toallas de papel usadas en cada estación. Los grifos operados a manos libres y desinfectantes para manos también se requieren para operaciones de alto riesgo. Los lavabos operados a manos libres pueden incluir grifos operados con el pie, la rodilla o el codo, dispositivos de detección automática o cualquier otro método que no requiera que el usuario toque el maneral con las manos lavadas para prenderlo o apagarlo.

Los desinfectantes de manos para procesos de bajo riesgo son opcionales.

Cuando se prefieren métodos alternativos de secado a mano (por ejemplo, secadores de aire de alta velocidad), su uso debe estar justificado y su eficacia debe ser validada (consulte el elemento 2.4.2.1 de los Fundamentos SQF).

Los lavabos a mano deben construirse con acero inoxidable o un material similar que no se pueda corroer. Los lavabos a mano contruidos con porcelana o materiales similares deben ubicarse a una distancia de las áreas de manejo de alimentos.

### RECURSOS PERTINENTES

- Código Internacional de Prácticas Recomendado, Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003, Comisión del Codex Alimentarius (OMS, FAO), <http://www.fao.org/docrep/005/y1579e/y1579e02.htm>