

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN:

GUÍA UNIFICADA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SECTOR DE PANADERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA, CONFITERÍA Y REPOSTERÍA	Cód.: ANEXO I- CBPHF
	Edición: Febrero 2020
CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y FABRICACIÓN	Revisión: 0
	Página 2 de 5

1. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.
2. Aquellas personas sobre las cuales el responsable del establecimiento conozca o tenga indicios razonables de que se encuentran en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberán ser excluidas de trabajar en las zonas de manipulación de alimentos.
3. En caso de tener cortes o heridas, el personal debe cubrirse los con vendajes impermeables de un solo uso y no con tiritas o esparadrapos que puedan desprenderse y caer en los alimentos. En estos casos, sería preceptivo trabajar con guantes protectores aptos para su uso en la industria alimentaria.
4. Los manipuladores deben lavarse adecuadamente las manos al inicio de la jornada laboral o al reincorporarse a su puesto tras una ausencia y en especial:
 - Después de haber hecho uso del WC.
 - Tras haber manipulado alimentos crudos y antes de manipular alimentos preparados.
 - Tras toser, estornudar, tocarse la boca o nariz, fumar o comer.

- Después de manipular cartones, envases o embalajes sucios, o haber manipulado desechos, basuras, etc.
 - Tras haber tocado objetos como dinero, teléfonos, cajas registradoras, etc.
 - En caso de usar guantes se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y limpieza, no eximiendo al manipulador de la obligación de lavarse los guantes tantas veces como sea necesario o de sustituirlos en todas las ocasiones que sea preciso.
 - Deberán instalarse lavamanos de fácil acceso y de accionamiento no manual, provistos de agua corriente fría y caliente, así como material de limpieza y secado higiénico de las manos (dosificadores con jabón líquido y toallas de papel desechables).
5. Se usará ropa de trabajo limpia y de color claro, de uso exclusivo para el trabajo y cubrecabezas que cubra totalmente el pelo. La ropa de trabajo se guardará en taquillas separadas o en compartimentos separados de las taquillas de la ropa de calle. No se vendrá con ropa de trabajo desde casa. No se deberá salir al exterior con la ropa de trabajo.
 6. No se permitirá el acceso a las instalaciones a aquellas personas ajenas a la empresa que no lleven vestimenta adecuada (uso de bata, protectores de calzado, cubrecabezas).
 7. No se deben llevar efectos personales que puedan entrar en contacto o caer sobre los alimentos (relojes, bolígrafos, clips, horquillas, mecheros, pendientes, piercings, etc.).
 8. Al manipular los alimentos se evitará la introducción de cuerpos extraños, la incorporación de otros materiales, plásticos de envases, etc.
 9. No utilizar utensilios susceptibles de rotura en pequeños fragmentos (cristal, cerámica, etc.) donde se estén manipulando los alimentos.
 10. No desmontar la maquinaria para su limpieza en presencia de alimentos, teniendo especial cuidado de no dejar piezas sueltas.
 11. No se manipularán productos químicos (detergentes, desinfectantes, etc...) en presencia de alimentos.
 12. Los productos de limpieza y desinfección se guardarán en un armario o local especialmente destinado para ello, aislado e identificado. Estos productos se mantendrán siempre en sus envases originales. En caso de ser necesario trasvasar los productos a otros envases más manejables, éstos nunca serán de alimentos o bebidas, serán de materiales autorizados para su uso en la industria alimentaria y se identificarán inequívocamente mediante etiquetas.
 13. Los medicamentos de uso personal o el botiquín de primeros auxilios se situarán en lugares alejados de los alimentos y su uso no dará lugar a que puedan contaminar o caer sobre los mismos.
 14. Los manipuladores no deberán fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

15. No deben usarse productos como repelentes de insectos o medicamentos de uso tóxico cuando puedan contaminar los productos.
16. Se tendrá especial atención en el caso de realizar pequeñas obras, reparaciones y operaciones de mantenimiento de equipos y utensilios, en evitar cualquier contaminación o aporte de elementos extraños a los productos. Si no se puede aislar la zona con problemas de forma completa, se evitará realizar cualquier labor de manipulación y elaboración próxima a la misma. También la limpieza posterior de dichas zonas será lo más escrupulosa posible.

FIRMA TRABAJADOR

FECHA



SELF-CONTROL

GOOD HYGIENE PRACTICES IN HANDLING

1. Any person who suffers from a foodborne disease or who is affected, among other pathologies, by skin infections or diarrhea, which may cause direct or indirect contamination of food with pathogenic microorganisms, must inform the person responsible for the disease or its symptoms. establishment, in order to assess the need to undergo a medical examination and, if necessary, their temporary exclusion from handling food products.
2. Those people about whom the person in charge of the establishment knows or has reasonable indications that they are in the conditions referred to in the previous paragraph, should be excluded from working in the food handling areas.

3. In the event of cuts or wounds, staff should cover them with single-use waterproof bandages and not with plasters or tape that could detach and fall on food. In these cases, it would be mandatory to work with protective gloves suitable for use in the food industry.

4. Handlers must wash their hands properly at the beginning of the working day or when returning to their position after an absence and especially:

- After having used the toilet.
- After handling raw food and before handling prepared food.
- After coughing, sneezing, touching your mouth or nose, smoking, or eating.

After handling dirty cartons, containers or packaging, or having handled waste, garbage, etc.

- After having touched objects such as money, telephones, cash registers, etc.
- If gloves are used, they will be kept in perfect conditions of hygiene and cleanliness, not exempting the handler from the obligation to

wash the gloves as many times as necessary or to replace them as often as necessary.

- Easy-access, non-manually operated sinks should be installed, provided with hot and cold running water, as well as hygienic hand cleaning and drying material (dispensers with liquid soap and disposable paper towels).

5. Clean, light-colored work clothes will be used exclusively for work and a head covering that completely covers the hair. Work clothes will be kept in separate lockers or in separate compartments from the street clothes lockers. You will not come with work clothes from home. You should not go outside with your work clothes.

6. Access to the facilities will not be allowed to those outside the company who do not wear adequate clothing (use of a gown, shoe protectors, head covers).

7. Personal effects that can come into contact with or fall on food (watches, pens, paper clips, hairpins, lighters, earrings, piercings, etc.) should not be carried.

When handling food, avoid the introduction of foreign bodies, the incorporation of other materials, plastic packaging, etc.

9. Do not use utensils liable to break into small fragments (glass, ceramic, etc.) where food is being handled.

10. Do not disassemble the machinery for cleaning in the presence of food, taking special care not to leave loose parts.

11. Chemical products (detergents, disinfectants, etc ...) will not be handled in the presence of food.

12. Cleaning and disinfection products will be kept in a cabinet or room specially designed for

this, isolated and identified. These products will always be kept in their original packaging. If it is necessary to transfer the products to other more manageable containers, these will never be for food or beverages, they will be made of materials authorized for use in the food industry and will be unequivocally identified by labels.

13. Medicines for personal use or the first aid kit will be located in places away from food and their use will not cause them to contaminate or fall on them.

14. Handlers should not smoke, chew gum, eat at work, sneeze or cough on food, or engage in any other activity that could cause food contamination.

Products such as insect repellants or topical medications should not be used when they can contaminate the products.

16. Special attention will be paid in the case of carrying out small works, repairs and maintenance operations of equipment and utensils, in avoiding any contamination or contribution of foreign elements to the products. If the problem area cannot be completely isolated, any handling and processing work in the vicinity will be avoided. Also the subsequent cleaning of these areas will be as scrupulous as possible.

Date Signature