

8. PLAN DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA

Este apartado está muy ligado al de capacitación. El plan de manipulación higiénica recoge los comportamientos que tienen que tener los trabajadores al manipular las materias primas, los productos intermedios y los productos elaborados para prevenir que se produzca cualquier tipo de contaminación en ellos.

En los apartados 5 y 6 del Manual se establecen los criterios de transformación de las materias primas y el plan de limpieza y desinfección respectivamente.

Por comportamiento se entiende a la higiene del trabajador y el modo en que éste se relaciona con su entorno laboral, ya sea a nivel de indumentaria, higiene personal, tratamiento de enfermedades o a las reglas que debe cumplir en los vestuarios o en los servicios.

8.1 HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS

En este apartado se detallan todas las precauciones que debe tener en cuenta un trabajador que manipula alimentos en relación a su higiene personal y a los requisitos sanitarios que debe cumplir frente a su estado de salud y a las enfermedades contagiosas.

8.1.1 Manos y piel

a) Las manos se lavarán:

- Cada vez que se cambie de actividad durante el trabajo.
- Despues de usar el baño.
- Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- Despues de peinarse el pelo.
- Al entrar en el área de preparación de alimentos y antes de utilizar un equipo o cualquier elemento.
- Despues de comer, fumar o sonarse la nariz.
- Despues de manipular alimentos desechados, desperdicios o basuras.

La acción del lavado de manos no debe ser traumática o una pérdida de tiempo para el personal, pues será un inconveniente en el procesamiento y no será llevada a cabo. Es por ello que se propone la instalación de un grifo para el lavado de manos entre el obrador de panadería y el de bollería-pastelería para facilitar el lavado de las manos a los operarios durante la producción. La descripción de la ubicación y de las características del grifo ha sido efectuada en el apartado 10 del Manual.

El lavado simple de manos tiene como objetivo eliminar las suciedades y la flora transitoria que se deposita sobre ellas. Se efectúa sobre las manos mojadas mediante los siguientes pasos:

- Aplicación de un agente de limpieza simple (jabón).
- Cepillado de uñas.
- Masaje de manos y antebrazos.
- Enjuagado.
- Secado.

El lavado higiénico elimina la suciedad, una parte de las escamas cutáneas, de la flora de tránsito y debe, eventualmente, implicar una disminución de la flora residente. Se efectúa sobre las manos y los antebrazos mojados y comporta un masaje de las manos y de los antebrazos durante al menos un minuto, un enjuagado y un secado (Leveau y Bouix, 2002).

El cepillado se realizará si es necesario y se efectuará de una manera firme pero con un cepillo suave.

Una vez se ha terminado el lavado, el grifo de agua no debe tocarse con las manos que ya están tratadas y el secado se efectuará con toallas de papel desechables.

Los requisitos referentes al estado de las uñas del operario son los siguientes:

- Se llevarán cortas, ya que si son largas pueden albergar gran número de microorganismos nocivos.
- Nunca serán pintadas. La presencia de pintura puede hacer probable la transferencia de pintura a los alimentos, causando una alteración de los mismos.

Los requisitos referentes al uso de guantes por parte de los operarios son los siguientes:

- Se utilizarán para algunos procesos de envasado (en el apartado 5.10 del Manual se determina cuando deben ser utilizados).
- Serán de un solo uso, excepto los utilizados en el PLD.
- Serán cambiados cada vez que estén sucios o se rompan.

Cabe remarcar que el uso de guantes no exenta al operario que los utiliza del lavado de las manos.

b) En el caso de que el manipulador de alimentos tenga alguna herida en la piel:

Las heridas serán cubiertas con tiritas o vendaje coloreado e impermeable.

La recomendación de que el vendaje sea coloreado es por si se desprende y cae sobre los alimentos sea encontrado fácilmente y poder retirar el alimento que ha estado en contacto con él.

8.1.2 Pelo

Los requisitos que debe cumplir el trabajador con referencia a su pelo son los siguientes:

- Debe ser lavado frecuentemente.
- Se deberá cubrir con un gorro adecuado para que quede totalmente cubierto, en caso de llevar barba debe ser también cubierta con una mascarilla adecuada que la cubra totalmente.
- No deberá peinarse con la ropa de trabajo puesta.

8.1.3 Oídos, nariz y boca

Los comportamientos a seguir por el trabajador que hacen referencia a los oídos, nariz y boca son los siguientes:

- Los dedos nunca se pondrán en contacto con la boca.
- Si se está resfriado no se trabajará cerca de alimentos y se utilizarán pañuelos desechables cada vez que se suene la nariz, se tosa o se estornude.
- En caso de que se padezca supuración de oídos, segregación de mucosidad por la nariz u ojos llorosos se informará al responsable de la unidad y éste no le permitirá la manipulación de alimentos hasta ser médicaamente autorizado.

8.1.4 Estado de salud y enfermedades contagiosas

Se deberá evitar la manipulación de alimentos por operarios con evidencia de heridas infectadas, con infecciones cutáneas, con llagas y diarreas, hasta que el operario no disponga de autorización médica.

En el caso de que un operario se encuentre en alguna de las situaciones descritas anteriormente o tenga algún síntoma de alguna enfermedad, éste deberá comunicarlo inmediatamente al responsable de la producción.

8.2 INDUMENTARIA

Las características de la indumentaria y su uso dentro de la unidad deben coincidir con los siguientes puntos:

- La vestimenta de trabajo es reglamentariamente obligatoria y será utilizada en todas las zonas de la empresa donde se manipulen alimentos.
- Debe estar limpia, ser lavable, de color claro, amplia para evitar los fenómenos de abrasión de la capa superficial de la piel, sin bolsillos externos y con cierres sin botones.
- No se podrá acceder al exterior de la empresa ni provenir de él con la indumentaria de trabajo, pues sólo se utilizará para trabajar.
- Cualquier persona que acceda eventualmente a las zonas donde se manipulan materias primas, productos intermedios o productos elaborados lo hará con una bata o con la bata de visitante de un solo uso y se cubrirá el pelo totalmente con un gorro.
- No se podrá llevar ningún objeto que no sea necesario para el trabajo en el caso que el uniforme disponga de bolsillos.
- No estarán permitidas ni las joyas, ni perfumes ni lociones de afeitar a los operarios que están directamente en contacto con los alimentos.

Los anillos, relojes, pulseras...pueden albergar suciedad o pueden perderse. Además, los alimentos cogen muy fácilmente los olores procedentes de perfumes o lociones. Estos dos hechos hacen que los alimentos se contaminen o se alteren, de aquí la prohibición anterior.

8.3 ACTITUDES FRENTE A LA MANIPULACIÓN Y LA CONSERVACIÓN DE LA HIGIENE EN LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA

8.3.1 Manipulación

La correcta manipulación debe incluir los siguientes aspectos:

- No se hablará directamente sobre los alimentos.
- Nunca se utilizarán caramelos, chicles... mientras se trabaja.
- No se probará ningún tipo de alimento con el dedo.
- No está permitido comer, beber o fumar dentro de la unidad.

Esta última norma siempre ha sido de difícil cumplimiento dentro de la empresa. Hasta el momento, la empresa estudiada, carecía de un lugar correctamente habilitado para ser utilizado como comedor. Se ha propuesto la creación de un espacio dentro de la unidad para ser utilizado como comedor y sala de reuniones para los trabajadores. Se ha creído que es viable desde el punto de vista del espacio físico porque recientemente el departamento comercial de la empresa ha sido trasladado a la empresa madre y ha dejado una sala libre que antes era utilizada como archivo y almacén de administración. La sala también tiene una ubicación que la hace ideal para la función que se le quiere otorgar, ya que esta situada entre la zona de administración de la empresa y la zona de producción.

Las características de la habilitación del espacio han sido descritas en el apartado 10 y su ubicación se puede consultar en los planos de la empresa adjuntados al Manual.

8.3.2 Conservación de la higiene en las instalaciones de la unidad

Para la totalidad de la empresa se ha establecido el plan de limpieza y desinfección que debe ser seguido escrupulosamente. Además del cumplimiento del PLD, los operarios y, en general, la totalidad de trabajadores de la empresa deberán tener un comportamiento cívico con lo que respecta al mantenimiento del orden y de la higiene dentro de la unidad.

Los requisitos para mantener el orden y la higiene dentro de las instalaciones son los siguientes:

- No se guardará ningún objeto personal que no sea necesario para el trabajo en las zonas que no estén acondicionadas para ello.
- No se introducirán dentro de los obradores o la sala de envasado el embalaje externo de las materias primas o los palets de madera que las transportan.
- No se guardarán lubricantes, detergentes, desinfectantes o herramientas en lugares que no sean específicos para su almacenamiento.
- Los residuos de cualquier tipo se depositarán en el lugar correspondiente según sus características, siguiendo el plan de gestión ambiental implantado en la empresa.
- Se cerrarán puertas de los diferentes locales de la unidad al salir de ellos.

A continuación se especifican las normas que se deberán seguir en la utilización de los vestuarios:

- La ropa y las pertenencias personales de los trabajadores se guardarán dentro de las taquillas puesto que se dispone del espacio suficiente.
- El interior de las taquillas se conservará en perfecto estado de limpieza, no dejando que alberguen ningún tipo de suciedad o ropa sucia.

- Las taquillas no servirán de almacén de prendas o pertenencias personales. Sólo se guardará en ellas la indumentaria de calle durante la jornada de trabajo.
- Las puertas de las taquillas permanecerán cerradas siempre.
- La puerta de los vestuarios permanecerá cerrada siempre.

8.3.3 Visitantes externos e internos a la zona de producción

Todas las consideraciones que se han detallado a lo largo de este apartado también lo son para el personal de otras áreas no asiduas a las zonas de elaboración, como gerentes, personal de administración, personal de mantenimiento, mecánicos...

En cualquier incursión a la zona de producción, los visitantes deberán cumplir iguales estándares y precauciones que el personal de proceso, así como el uso de ropa protectora.