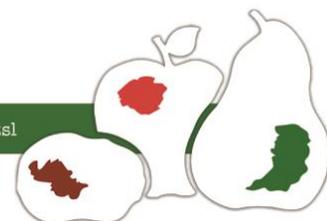


COMPROMISO DE MANTENIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACION

1. Las normas básicas de higiene son:

- Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
- Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.
- Mantener el área de trabajo y vehículo en correcto estado de orden y condiciones higiénicas adecuadas.
- Los cortes y abrasiones de la piel deben cubrirse con un apósito coloreado (color diferente a marrón o amarillo). En el caso que la lesión se haya producido en la mano, se utilizara adicionalmente un guante de un solo uso. El personal de IV gama debe utilizar apósitos adhesivos metaldetectables.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de consumir alimentos, ir al baño, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- No fumar, mascar chicle, comer en las areas de producción, estornudar o toser sobre los alimentos, ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- No llevar joyas, bisuterías y uñas postizas a la vista, ni objetos personales que puedan entrar en contacto con los alimentos, como móviles u otro tipo de accesorios. También queda prohibido portar medicamentos y alimentos que deben quedar en el comedor, antes de comenzar la jornada laboral. Antes de incorporarse a su puesto, los trabajadores deben dejar todos los objetos personales en las taquillas habilitadas para ello.
- Cualquier operario que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectado, entre otras patologías, de infecciones cutáneas, tos, expectoración, diarrea o vómitos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable de la empresa, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimentarios. Cuando, en el caso de visitantes o subcontratas, informen que



padecen algún tipo de enfermedad infecciosa que pueda poner en riesgo la seguridad alimentaria, no tendrán permitido el acceso a áreas de producción o almacenamiento de materias primas.

- La ropa de trabajo debe estar limpia al inicio de la jornada laboral y los lavados de la misma deben realizarse en el domicilio utilizando un programa largo de lavado (>30 min) y temperatura superior a 40 °C.
- **Cualquier trabajador que acceda a las salas de IV/V gama, deberá desinfectar el calzado en las alfombras desinfectantes situadas en las salidas de ambas salas.**

2. Prácticas relativas a la limpieza de las manos

Será tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico. Las instrucciones a seguir son:

1. Remangarse hasta el codo
2. Enjuagarse hasta el antebrazo
3. Enjabonarse cuidadosamente
4. Frotarse las manos y uñas
5. Enjuagarse con agua limpia
6. Secarse perfectamente con papel de un sólo uso o secador de manos electrónico.

En el caso de V gama, se realizará lavado de manos al acceder a la sala, previa manipulación de los ingredientes, una vez se ha envasado el producto y tras la etapa de vacío.

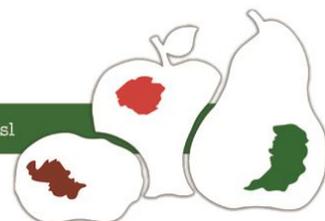
3. Normas específicas para el personal del Dpto de Mantenimiento:

Deben cumplir las Normas especificadas en el presente documento relativas a limpieza de manos y vestuario para acceder a IV gama con la siguiente excepción: podrán portar teléfono móvil, necesario para desarrollar su trabajo.

El personal de manteniendo se compromete a retirar el equipamiento (herramientas, carro, repuestos...) una vez finalice los trabajos, así como a dejar la zona en correcto estado de orden y limpieza.

4. Prácticas relativas a vestuario

El vestuario debe estar en correcto estado y limpio antes de comenzar la jornada laboral, debiéndose cumplir el Compromiso de Lavado de Ropa.



El vestuario de trabajo es exclusivo para el área de trabajo, debiendo quedar en la taquilla si se abandonan las instalaciones de forma puntual.

Personal de FRESCO/ALMACÉN: el vestuario del personal está constituido por pantalón, camiseta/chaqueta corporativos y calzado de seguridad homologado.

Personal de IV-V GAMA: el vestuario de los manipuladores/as está constituido por botas de agua, bata, delantal, cubrecabezas, cubremangas, guantes y mascarilla. Los Responsables de Calidad de IV gama tienen vestuario similar excepto la obligatoriedad de llevar botas de agua.

Si las batas disponen de bolsillo en el pectoral, éste debe estar inutilizado (cosido).

En el caso de V gama, se utilizará gorro integral.

Personal de reparto: El vestuario del personal está constituido por pantalón y camiseta/sudadera corporativos.

Personal de otros Departamentos. No hay requisitos específicos para el vestuario en estos casos, si bien para el acceso a IV-V gama se requiere el uso de cubrezapatos, bata, gorro y mascarilla.

Subcontratas y visitantes

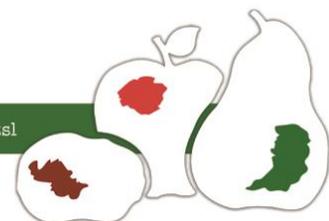
Se limita el acceso de visitantes y subcontratas a las áreas sensibles de la empresa en las que elabora, envasa y almacena productos. Se les permitirá el acceso tras disponer de la autorización pertinente por parte de la función responsable relacionada con la visita y que previamente ha solicitado la identificación y evaluado el motivo de la visita.

Se les explican las Normas de Higiene y se les pide información sobre el padecimiento reciente de enfermedades infecciosas, quedando registrado en el documento MR-09 "Acceso a visitantes y subcontratas".

En el caso de subcontratas que forman parte del listado de proveedores homologados (PGH10-Especificaciones sobre suministros y certificación de proveedores), se debe disponer del Compromiso de Buenas Prácticas de Higiene firmado y sellado (MR10F).

En dicho registro se comprometen a:

- Cumplir las Normas de Higiene implantadas
- Asegurar que no se alteran los requisitos del producto y la prevención de contaminación durante la ejecución de los trabajos y posteriormente.
- Seguir las instrucciones dadas por los Responsables del Sistema de Seguridad Alimentaria para el correcto cumplimiento de los requisitos del mismo, tanto documental como instrumentalmente.



- Asegurar que el material utilizado en los trabajos es adecuado para el uso previsto y no supone riesgos de contaminación

5. Prácticas relativas al consumo de alimentos, bebidas y medicamentos en las instalaciones

No se pueden consumir alimentos, bebidas y medicamentos en las áreas sensibles de la empresa en las que elabora, envasa y almacenan productos. Únicamente se permite como bebida en áreas de producción el agua, en botellas cerradas e identificadas, quedando almacenada en los lugares destinados para ello.

Cuando un trabajador introduce alimentos desde el exterior para su consumo propio, debe llevarlos al comedor antes de comenzar su jornada laboral. De igual forma, no se podrán portar alimentos expedidos de la máquina de vending, cuyo consumo también esta prohibido en las áreas en las que se elabora, envasa y almacenan productos.

Normas de uso del comedor:

1. Antes de acceder al comedor, los trabajadores de IV gama deben haber dejado el vestuario de trabajo en su taquilla correspondiente. Los trabajadores de IV gama accederán al comedor sin gorro, bata, delantal, guantes ni mascarilla.
2. Antes y después de comer, se procederá al lavado de manos conforme al punto 2.
3. Antes de abandonar el comedor, se comprobará que el comedor esta en correcto estado de limpieza y orden habiendo sido retirados los restos de alimentos y menaje.
4. Al abandonar el comedor, los trabajadores se deben dirigir directamente al vestuario para coger su vestuario laboral y retomar su jornada laboral.

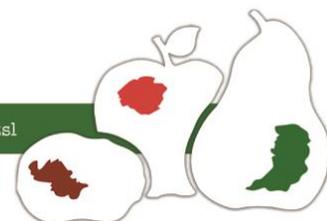
6. Practicas relativas al uso de baños

No se puede acceder al baño con el vestuario exclusivo de cada puesto de trabajo. Es decir, los trabajadores de IV gama deben retirarse la bata, delantal, guantes y gorro antes de acceder al baño.

Antes de abandonar el baño, el trabajador procederá al lavado y secado de manos conforme al punto 2.

7. Prácticas relativas al uso de las taquillas

Las instalaciones destinadas al personal son acordes al número de empleados y equipadas de forma adecuada. Cada trabajador tiene asignada una taquilla y es responsable de mantenerla



en correcto estado de orden y limpieza. En ella, debe estar separada la ropa de trabajo de la de calle por una barrera física (plástico)

6. Prácticas relativas al almacenamiento y manipulación de productos químicos:

1. Para la adquisición de productos químicos, es necesario tener autorización de compras.
2. Todos los productos químicos deben ser aptos para uso en la industria alimentaria. La empresa fabricante debe tener actualizado y en vigor el N° General de Registro Sanitario.
3. Deben estar a disposición de cualquier usuario de productos químicos, tanto:
 - a. Ficha técnica: donde vemos sus usos, dosis y características.
 - b. Hoja de datos de seguridad: donde se puede comprobar cómo eliminarlo, qué protección utilizar y los peligros que conlleva su manejo.
4. Evitar utilizar productos que emitan olores fuertes.
5. NO CAMBIAR DE ENVASE los productos químicos y mantener la etiqueta original en el envase. En caso de tener que cambiar de envase, etiquetar de nuevo dicho envase con los mismos datos que el original.
6. Tener claramente identificado los depósitos, tanques y dosificadores en planta de IV gama, para evitar confusiones de uso de productos químicos.
7. Almacenar en lugar destinado a ello los productos químicos.
8. Todos los productos de limpieza y materiales auxiliares (cepillos, recogedores, balletas...) que no se estén usando deben estar en su correspondiente armario.

7.- Prácticas específicas para el procesado de PATATAS

No se perderá la cadena de frío en ningunas de las fases de procesado, mientras que el producto de IV/V gama es manipulado por operarios de producción o repartidores.

RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

- Comprobar el correcto estado de limpieza de la cabina interior del vehículo
- La puerta permanece cerrada mientras no se produce la entrada o salida de productos

ALMACENAMIENTO

- Almacenar los productos en las cámaras frigoríficas.
- Precámara: mantener abierta la puerta de acceso el mínimo tiempo posible.
- Cámaras: mantener abierta la puerta el mínimo tiempo posible.



- Almacenar los palets, envases, embalajes, bobinas, y etiquetas en las estanterías reservadas para el efecto.

CLASIFICADO

- Lavarse las manos antes de manipular las patatas
- Lavar los guantes
- Estrío: eliminar las patatas que presenten heridas, roidas, podridas, con manchas verdes o amarillas.

ETIQUETADO

- Comprobar que se etiquetan todos los envases
- Comprobar que los datos son perfectamente visibles
- Comprobar que la etiqueta esté bien adherida y no exista riesgo de desprendimiento.

ENVASADO IV/V gama

Comprobar que los envases estén completamente cerrados y sellados, y no exista escape o salida de los gases utilizados. Si existe mal cierre o sellado, se procederá a su reprocesado.

Comprobar que después del procesado cada bolsa mantenga el vacío. Si existen abombamientos o sospechas de pérdida de vacío, se procederá a su eliminación.

ETIQUETADO

Comprobar que se etiquetan todos los envases

Comprobar que los datos son perfectamente visibles

Comprobar que la etiqueta esté bien adherida y no exista riesgo de desprendimiento.

Comprobar que el número de trazabilidad se corresponde con lo indicado en el registro de producción.

EMBALADO

Comprobar que exista el número correcto por palet.

Comprobar que el palet quede sellado convenientemente por el sistema de seguridad.

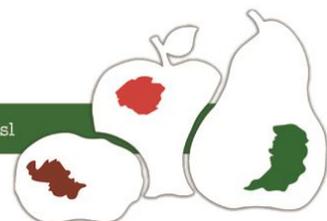
ALMACENAMIENTO, RETIRADA Y DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS DE IV/V GAMA

Los productos de IV gama saldrán de la línea de procesado directamente a cámara frigorífica.

Los productos de V gama, una vez acondicionados, saldrán de sala de fabricación directamente a cámara frigorífica.

El producto intermedio de IV a V gama será cocinado inmediatamente después de ser cortado.

Los repartidores respetarán escrupulosamente la cadena de frío al retirar los productos de IV/V gama de cámara para preparar el reparto. Durante el reparto, las puertas del camión se mantendrán abiertas el mínimo tiempo posible para evitar pérdidas de cadena de frío.



ALMACENAMIENTO Y RETIRADA DE SUBPRODUCTOS DE IV GAMA

- Almacenar los productos en las cámara subproductos.
- Mantener abierta la puerta de acceso el mínimo tiempo posible.
- Mantener los subproductos a una Tº de menos de 15ºC.

RETIRADA DE SUBPRODUCTOS DE IV GAMA

Se realizará cuando la producción este parada y no haya producto o materia prima en línea

No se deberá derramar el subproducto y volcarlo intentado no provocar salpicaduras

Se deberá limpiar los cajones y yumbos que hayan contenido subproductos

CARGA DE LOS PRODUCTOS EN EL VEHÍCULO

Únicamente se manipulará el palet sin tocar los envases.

Comprobar que el vehículo no tenga suciedad que pueda ser susceptible de provocar una contaminación en el producto.

TRANSPORTE Y VENTA

El vehículo se encuentra en buenas condiciones higiénicas.

En cuanto a la limpieza de las instalaciones se deben conocer los contenidos del plan de limpieza y desinfección cómo, cuándo y dónde se debe limpiar.

