

**MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
Y SANIDAD**

1.- PERSONAL

Toda persona que entra en contacto con el agua de la estantería utiliza la ropa apropiada para la actividad que se realiza.

1.1.- Se deben presentar aseados a trabajar, además de que se asean después de cada actividad, de usar desodorante y polvo fungicida

1.2.- Se usa ropa limpia (incluyendo calzado).

1.3.- Usar protección que cubra totalmente ojos, boca, y manos al momento de distribuir material químico usual en la actividad de esta granja (cal, fertilizante, etc.)

1.4.- No se porta herramienta en su ropa durante el tiempo que no se utilice, ya que puede provocar algún accidente.

1.5.- No se usan joyas ni adornos: y relojes, con el fin de evitar accidentes.

1.6.- Las cortadas y heridas se cubren apropiadamente con el material impermeable, evitando entrar a los estanques, cuando éstas se encuentren en partes del cuerpo que estén en contacto directo con el agua y que puedan propiciar contaminación de la misma.



**MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
Y SANIDAD**

1.7.- Se evita que personas con enfermedades contagiosas laboren en la empresa, durante el periodo que se encuentre así.

1.8.- Todo el personal que opera en el área de producción están capacitadas, para realizar las actividades diarias de esta granja, (limpieza de filtros, distribución del alimento, charoleo, encalado y limpieza de la granja) Porque se les provee de una capacitación previamente

2.-INSTALACIONES FISICAS

2.1.-Campamento

En el campamento no existen condiciones que puedan ocasionar contaminación del agua, ni proliferación de plagas tales como:

2.1.1 Equipo de almacenamiento: el equipo este almacenado en lugares diseñados para este fin.

2.1.2 La basura, desperdicio y chatarra: están ubicados en lugares estratégicos.

2.1.3 No se permite que exista la presencia de maleza o hierbas.

2.1.4 El drenaje es suficiente y adecuado



**MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
Y SANIDAD**

2.1.5 Se cuenta con iluminación adecuada.

2.1.6. Los servicios sanitarios se mantienen limpios, secos, y desinfectados, esta limpieza deberá realizarse dos veces por día, además de la inspección del encargado de administración que dicho trabajo se haya realizado correctamente, incluyendo, una bitácora de observación diaria.

2.2- Paredes:

2.2.1.- Las paredes están pintadas, la pintura es lavable e impermeable. En el área de dormitorios, cocina y almacén.

2.3.- Techos:

2.3.1.-.No se permite, la acumulación de suciedad, condensación de polvo, telarañas, para evitar acumulación de grasa, debido a la actividad de la cocina

2.4 VENTANAS

2.4.1 Estarán provistas de tela mosquitera, para evitar la entrada de moscas y otros animales que puedan contaminar la comida.

2.6.2 Los vidrios que se rompan serán remplazados inmediatamente; deberán asegurarse que no exista la presencia



“GRAN KINO SINALOENSE S.A. DE C.V.”

MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD

de restos de este material, que pueda lastimar al personal que se encuentre en esta área (cocineras, operarios, etc)

2.7 PUERTAS

2.7.1 Estarán provistas de tela mosquitera, y en buen estado de conservación para evitar la entrada del polvo, lluvia e insectos.

2.8. CAMAS Y CASILLEROS.

2.8.1 Se cuenta con un casillero y una cama para cada operario y personal técnico para que resguarde sus pertenencias personales.

3.- INSTALACIONES SANITARIAS

3.1 Sanitarios y Regadera

3.1.1 Los baños están provistos 6 retretes, papel higiénico, lavamanos, jabón, jabonera, y recipiente para la basura.

3.1.2 Se encuentran con rótulos donde se indica, al personal que debe lavarse las manos después de usar los sanitarios.

3.1.4 se cuenta con cuatro regaderas.

3.3-. Abastecimiento de agua



Realizado por:

“Grupo de Asesores Profesionales al Servicio del Ambiente”.

**MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
Y SANIDAD**

3.3.1 Se cuenta con una cisterna de agua dulce que se encuentra en el campamento, para el aseo del personal que labora en esta granja, la cual es tratada con hipoclorito de sodio (HTH) a 5 ppm, cada vez que es llenada la cisterna, además de emplearse para mantener limpio los artículos de la elaboración de comida es llenado regularmente , cuando se encuentra la platilla completa del personal. Es agua únicamente para ese uso, ya que para el consumo del personal, se cuenta con agua purificada.

3.4 AGUA POTABLE.

3.4.1 Se cuenta con un servicio de abastecimiento de agua potable, la cual es transportada y entregada en garrafones de 19 Lt, cantidad que varia dependiendo del personal que se encuentre en operación. Esta a su vez es utilizada para la elaboración de alimentos, y cuenta con un estricto orden de calidad la cual es verificada mediante la entrega de un certificado de calidad de la misma.

5.- Drenaje

5.1.- La granja cuenta con un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales se mantiene en todo momento en buen estado. Una vez llena la fosa séptica se retira su contenido y se almacena en una pipa séptica la cual una vez llena es enviada a vaciar su contenido en el dren municipal. tambien contando con un control de salida del material antes mencionado.



**MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
Y SANIDAD**

6.- Recipiente para desechos y basura:

6.1 La granja cuenta con un depósito temporal de desechos y basura, delimitada y fuera del área de producción.

6.2 Los recipientes para desechos y basuras cuentan con tapa, además de contar con un rótulo que lo identifica como tal.

6.3 Los desechos y basura generada en el día se van a un contenedor en el cual se acumula este material. Una vez lleno este contenedor se retira de su lugar y es transportado hacia el basurero municipal, en el cual se tiene la autorización de vaciar su contenido. En este caso también se cuenta con una bitácora la cual indica en que fecha fue vaciado el contenedor.

7.- EQUIPAMIENTO

7.1 Equipos y Utensilios

7.1.1 El equipo que se utilizan durante el ciclo de engorda, se emplea únicamente en el área en la cual fue asignada, con el fin de evitar posibles transmisiones de enfermedades que estén afectado los estanques, si se emplean en otra área este equipo y utensilios deben de ser limpios y desinfectados de una manera efectiva . Una vez que realizo su función estos elementos se lavan con agua dulce, con el fin de evitar el deterioro de los mismos. Se desinfectan con una solución de cloro a 10 PPM.



**MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
Y SANIDAD**

7.1.2.- Los recipientes para almacenar material toxico, ya usados para dicho fin, están debidamente identificados y se utilizan exclusivamente para el manejo de estas sustancias, si se dejan de usar, se inutilizan, a confinamiento autorizados.

8.- CONTROL DE PLAGAS

8.1 El control de plagas se aplica a campamento (dormitorios, cocina, laboratorio, almacén de refacciones y de alimento) con el fin de mantener, libre de insectos, roedores, y otros animales.

8.2. La persona encargada de esta actividad es una persona que esta certificada para esta labor, realiza su trabajo cada mes, una vez hecho el trabajo nos extiende un certificado en el cual se especifica las áreas a las cuales se les aplico el tratamiento fueron debidamente aplicado el químico.

8.3 El campamento cuenta con protecciones para evitar la entrada de plagas.

8.4 Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, están etiquetados adecuadamente con un rótulo donde se informa sobre su toxicidad y empleo, nunca se almacenan en otra área diferente a la que fue asignada.

9- LIMPIEZA



“GRAN KINO SINALOENSE S.A. DE C.V.”

**MANUAL DE PRÁCTICAS DE HIGIENE
Y SANIDAD**

9.1 Se llevar a cabo una limpieza eficaz de las áreas de estanquería, mantenimiento, almacenes y campamento de manera diaria, por parte del personal de engorda.



Realizado por:

“Grupo de Asesores Profesionales al Servicio del Ambiente”.