INDICE

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. DOCUMENTACION DE REFERENCIA
4. DEFINICIONES
5. DESCRIPCIÓN
6. FORMATOS Y ANEXOS

APROBACIÓN Y ACTUALIZACIONES				
Fecha	Rev.	Naturaleza	Nombre / Cargo	Firma
16-12-2013	00	CREACIÓN	ANA GARRE/ RESPONSABLE DE CALIDAD	
10 JULIO 2018	01	ADAPTACION NORMA FDA/FSMA	ANA GARRE/ RESPONSABLE DE CALIDAD	
13/MARZO/2020	02	PREVENCION SARS-COVID-19	ANA GARRE/ RESPONSABLE DE CALIDAD	
29/FEB/2024	03	ACTUALIZACION CUESTIONARIO VISITAS	ANA GARRE/ RESPONSABLE DE CALIDAD	
16/ABRIL/2025	04	INCLUSION OBLIGATORIO LAVADO DE MANOS PARA LAS VISITAS.	ANA GARRE/RESPONSABLE DE CALIDAD	

1. OBJETO

El objeto de este procedimiento es asegurar que los visitantes y subcontratistas que trabajen o entren en las áreas de manipulación cumplen con las normas de higiene y seguridad de la empresa.

2. ALCANCE

Se aplicará a todas las visitas, clientes/proveedores: materias primas, materiales auxiliares y/o servicios, que venga a visitar las instalaciones y subcontratistas de la empresa Salazones Garre, S.L.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

FOOD DEFENSE IFS FOOD. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.
LOPD protección de datos de carácter personal.
LEY PREVENCION RIESGOS LABORALES.

4. DEFINICIONES

El **control de visitas** es un sistema que refuerza la seguridad de las personas, de los datos y del edificio registrando todas las personas que entran en las instalaciones

5. DESCRIPCIÓN

Cualquier persona que acceda a las instalaciones de Salazones Garre, debe inscribirse en el Registro de Control de visitas que le facilitará el Responsable de Calidad. Además se le hará entrega de la "Guía para Visitas", donde se establecen las normas a seguir en la empresa en relación a seguridad alimentaria, la calidad, legalidad, Prevención de Riesgos Laborales y Food Defense.

Todas las personas que acceden a la zona de fabricación, deben ir acompañadas en todo momento por el personal asignado por la empresa.

- Los empleados son conscientes de informar a su responsable de su situación en caso de riesgo o duda antes de presentarse en su lugar de trabajo y por supuesto informar de cualquier síntoma.
- Se han establecido “medidas barreras” para evitar el riesgo de contagio entre el personal interno y para evitar contagio a través del personal externo y de mercancías de nuestros proveedores.
- Extremar al máximo las medidas de higiene de manos, lavandolas con agua y jabon o solución alcoholica, situadas en entradas a fabrica y en sala de reuniones.
- Usar los EPIS de usar y tirar, correspondientes para recibir a visitas.
- Se controlará el acceso con dispositivos móviles, tales como cámaras, tablets, teléfonos móviles, etc. que puedan entrar en contacto con el producto.

Para el acceso de visitas a zonas de producción, se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. **Registro de Control de Visitas:** Cualquier persona que acceda a las instalaciones debe inscribirse en el Registro de Control de visitas que le facilitará el Responsable de Calidad 1.
2. **Guía para Visitas:** Se entregará una guía donde se establecen las normas a seguir en relación a Higiene, Seguridad y Food Defense.
3. **Acompañamiento:** Todas las personas que acceden a la zona de fabricación deben ir acompañadas en todo momento por el personal asignado por la empresa.
4. **Medidas de Higiene:** Extremar al máximo las medidas de higiene de manos, lavándolas con agua y jabón o solución alcohólica
5. **Uso de EPIS:** Usar los EPIS de usar y tirar, usar los porta-calzas para mayor comodidad a la hora de poner las calzas y evitar tocar los zapatos con las manos. Uso correcto de la mascarilla, si va a entrar en zonas de elaboración..
6. **Control de Dispositivos Móviles:** Se controlará el acceso con dispositivos móviles, tales como cámaras, tablets, teléfonos móviles, etc. que puedan entrar en contacto con el producto.

6. FORMATOS Y ANEXOS

-Registro de Control de visitas. RE01 PR 15
-Anexo Guía para visitas.