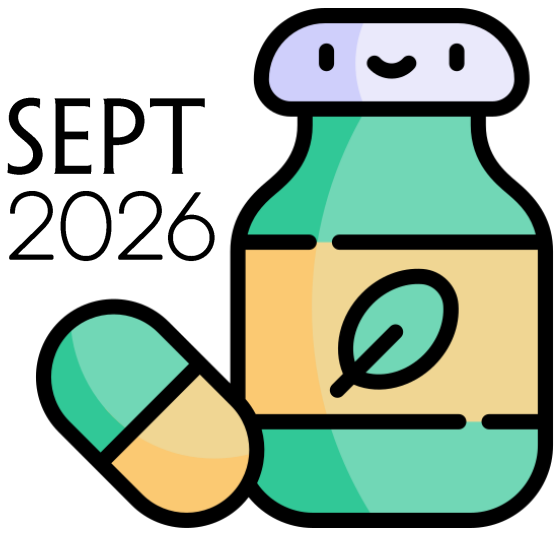


PÍLDORAS PARA UNA
EMPRESA DE CALIDAD

PROCEDIMIENTOS DEL **CONTROL DE VISITAS A FÁBRICA**

Garre
SALAZONES ARTESANALES



PÍLDORAS PARA UNA **EMPRESA DE CALIDAD**

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE **VISITA A FÁBRICA**

El objetivo de este procedimiento es que los visitantes y sub-contratistas que trabajen o entren en las áreas de manipulación cumplen con las normas de higiene y seguridad de la empresa.

Procedimiento de Control de Visitas

- 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.

- 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**.

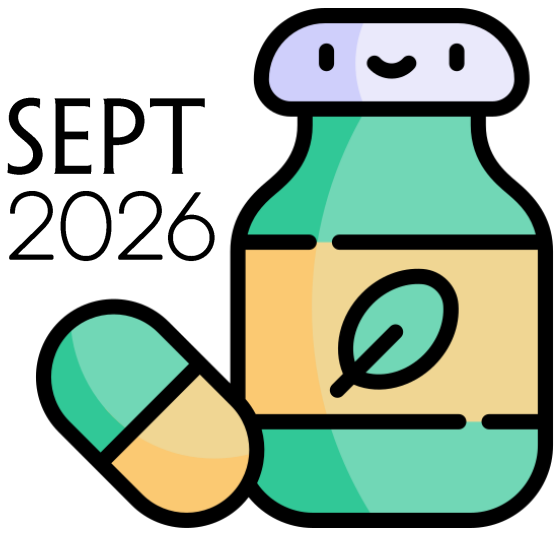
- Además se le hará entrega de la **Guía para Visitas**, donde se establecen las normas a seguir en la empresa en relación a seguridad alimentaria, la calidad, la Prevención de Riesgos Laborales y el Food Defense.

- 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.

- Se debe extremar al máximo las medidas de higiene de manos, lavándolas con agua y jabón o solución alcohólica, situadas en entradas a fabrica y en la 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.



PÍLDORAS PARA UNA
EMPRESA DE CALIDAD

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE
VISITA A FÁBRICA

Procedimiento de Control de Visitas

- Se controlará el acceso con dispositivos móviles, tales como cámaras, tablets, teléfonos móviles, que puedan entrar en contacto con el producto.

Requisitos para las visitas a zonas de producción

- **Registro de Control de Visitas**

Cualquier persona que acceda a las instalaciones debe inscribirse en el Registro de Control de visitas que facilita el Responsable de Calidad 1.

- **Guía para Visitas**

Se entregará una guía donde se establecen las normas a seguir en relación a Higiene, Seguridad y Food Defense.

- **Acompañamiento**

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

- **Medidas de Higiene**

Extremar al máximo las medidas de higiene de manos, lavándolas con agua y jabón o solución alcohólica

- **Uso de EPIS**

Usar los EPIS de usar y tirar, usar los portacalzas 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.

- **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.



NADA ES TAN IMPORTANTE
NI TAN URGENTE
QUE NO SE PUEDA
HACER CON SEGURIDAD

ANÓNIMO