

## EN ÁREAS DE PROCESO SE PROHÍBE

- Prohibido el uso de celulares
- Prohibido fumar
- Prohibido usar barba
- Prohibido uso de maquillaje y cosméticos
- Prohibido comer y beber
- Prohibido bolsos y mochilas



## Manejo Integrado de Plagas

Los trabajadores deben saber **detectar las señales de actividad de las plagas** y ser conscientes de la necesidad de **notificar cualquier evidencia de plagas** al responsable asignado (**aves, roedores, perros, gatos, insectos, etc.**)

## CULTURA DE INOCUIDAD

Comunicación constante a través de:

- **Diario Mural**
- **Buzón de Sugerencias**
- **Representante mensual de los trabajadores**
- **Publicación de mejoras, derivadas a las recomendaciones indicadas por trabajadores**



## FOOD DEFENSE – SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Hace referencia a los sistemas de seguridad que deben garantizar que los **productos estén protegidos frente a robos, sabotaje, bioterrorismos, contaminación intencionada u otra acción** que ponga en riesgo la seguridad o inocuidad del producto.



## REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD

1. **Cuidar las instalaciones e informar cualquier anomalía o acto** que atente contra estas.

El Manipulador debe informar a su superior síntomas de enfermedad

2. **Dar aviso a Jefe o Supervisor** si se encuentra con **extraños de actitud sospechosa**, como por ejemplo: **sin uniforme, sólo en áreas de proceso, en áreas restringidas o en otros lugares de la planta.**
3. **Denunciar cualquier acto que se sospecha pueda generar vulneración del producto**, como **personal no autorizado con pinturas, químicos, detergentes, spray, plumones, cuchillos, etc.**
4. **Respetar las áreas restringidas, sólo transitar por lugares permitidos**, sobre todo en los turnos de noche, donde los guardias pueden confundirlos y actuar.

