

❖ ESTÁ TERMINANTEMENTE PROHIBIDO:



• Fumar en cualquiera de las áreas.

• Manipular el producto.



• Ingresar y/o consumir alimentos.



• Llevar caramelos, chicles u otros objetos en la boca.



• Ingresar o usar elementos de vidrio o filudos no autorizados.



• Escupir o desperdicios al piso.

tirar



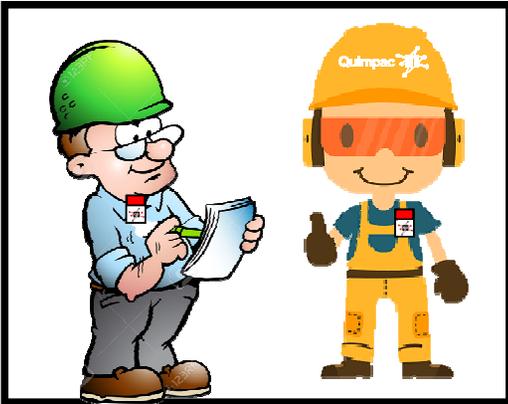
PLANTA	ÁREAS CRÍTICAS HACCP
REFINERÍA SAL	TODA LA PLANTA
PPA	ENVASADO PRODUCTO TERMINADO
FBC	ENVASADO PRODUCTO TERMINADO

BIENVENIDOS A



NORMAS DEL SISTEMA HACCP PARA VISITANTES, PROVEEDORES Y CONTRATISTAS

- Los Visitantes y Proveedores solo pueden ingresar a las áreas de producción o almacenes en compañía de un colaborador de QUIMPAC y portando el fotocheck en un lugar visible. Los Contratistas pueden ingresar de acuerdo al programa de trabajo y portando el fotocheck autorizado.



- Los Visitantes y Proveedores que requieran ingresar a las áreas de producción deben completar primero el **Cuestionario de monitoreo de salud**.



Antes de ingresar a las áreas de producción o almacenes:

❖ ES OBLIGATORIO:

1. Los uniformes deberán estar limpios y en buen estado, no estar descosidos ni raspados.



2. Retirarse todo tipos de joyas y/o accesorios, como: pendientes, pulseras, anillos, relojes, cadenas u otros objetos que puedan caer al producto y contaminarlo.



3. Colocarse la toca o cofia, asegurándose que cubra totalmente el cabello (desde la zona de la frente, parte inferior de la nuca, orejas y patillas).



4. Los bigotes deberán ser evitados o nunca traspasar los puntos extremos de la boca, las barbas deberán ser evitadas, deberán estar protegidos.



5. Lavarse las manos antes de ingresar a las áreas críticas HACCP.

