

Industria alimentaria

Recomendaciones para un **entorno de trabajo saludable y sostenible**

Implicación conjunta de la empresa y los trabajadores



1



CONFORT AMBIENTAL

Gestión y control de los parámetros de confort



• Iluminación

- Luz natural y lucernarios
- Luz artificial 500 lux



• Temperatura y humedad

- Almacenaje
- Vestimenta y equipos de protección
- Humedad relativa 40-60%



• Ambiente acústico

- Óptimo: 55dB
- Riesgo: <85DB

2



CALIDAD AIRE INTERIOR

Renovación del aire y disminución de los contaminantes



• Buena ventilación



• Evitar corrientes de aire



• Control y limpieza filtros, ventilación, clima

3



ESPACIOS DE FABRICACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Organización y diseño de los espacios



• Organización de los espacios



• Evitar suciedad y depósito de partículas

- Materiales fáciles de limpiar
- Luces encastadas techo
- Ventanas con mallas

4



USO Y MANTENIMIENTO

Gestión de uso y mantenimiento de los espacios y las instalaciones



• Plan de Mantenimiento

- Edificio
- Calibrage instalaciones, maquinaria, equipo
- Plan control legionelosis



• Ahorro energético

5



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Espacios ordenados, limpios y organizados



• Plan de limpieza y desinfección



• Código de colores



• Productos biocidas HA



• Bayetas TNT

6



HIGIENE PERSONAL

Mejoras que fomentan los hábitos de higiene



• Higiene de manos



• Guantes de protección



• Papel de un solo uso



• Dispensador con carga sellada (gojo dispensador)

7



ESTRATEGIA Y COMPROMISO

Juntos hacemos un buen equipo



• Atención a la diversidad de las personas



• Actividad física



• Alimentación saludable



• Plan de formación en higiene alimentaria

Hábitos saludables