

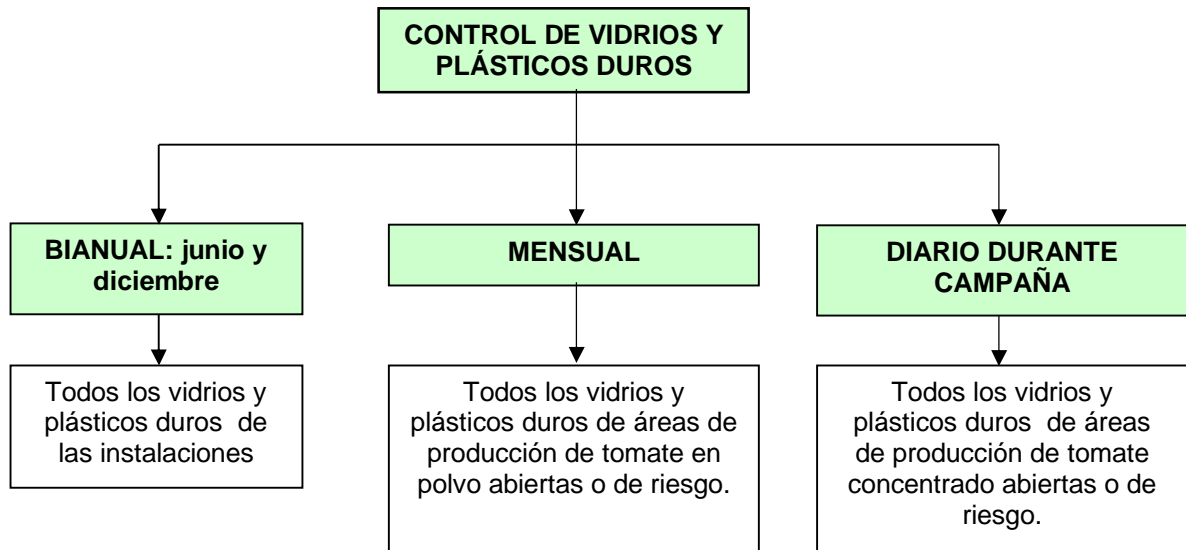
Transa ha elaborado esta instrucción para minimizar, en la medida de lo posible, los riesgos físicos que pudieran darse durante la producción tanto de tomate concentrado como de tomate en polvo.

## **1. MADERA**

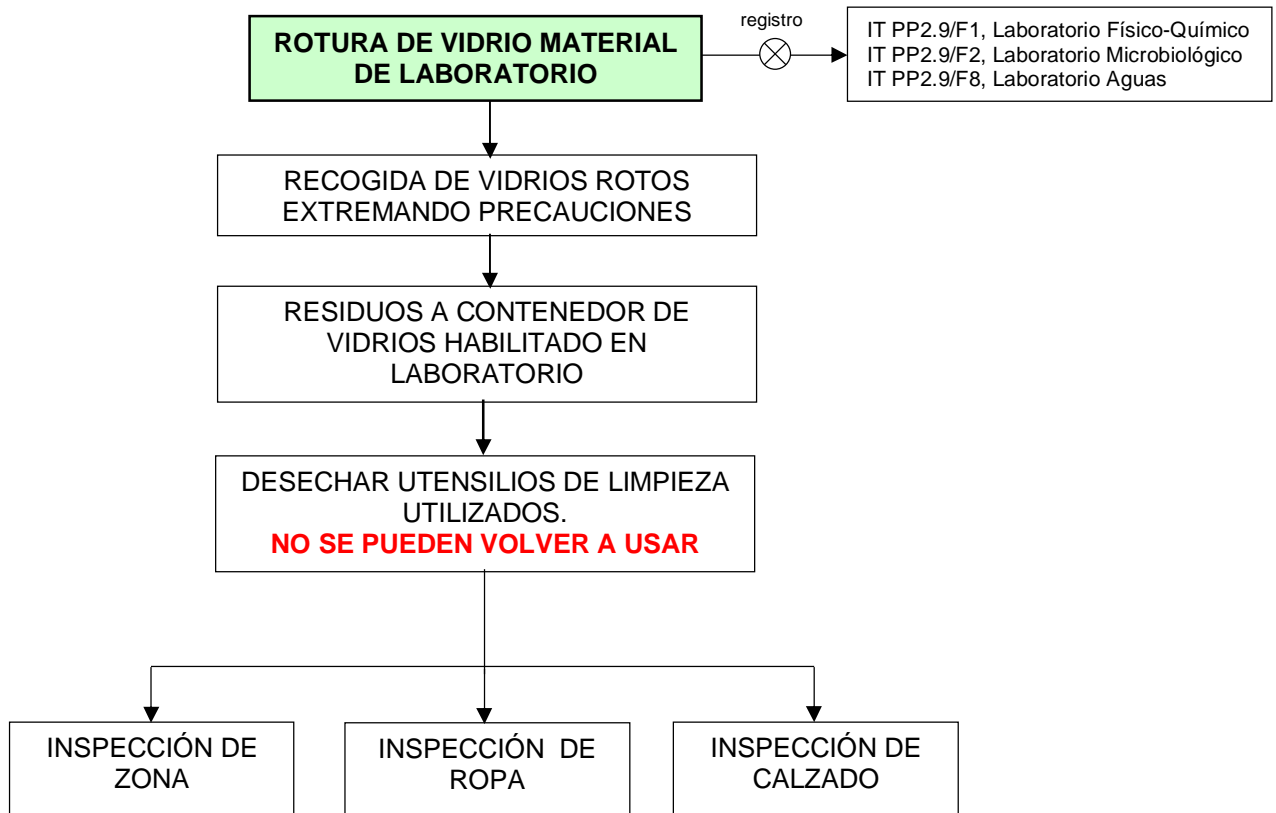
- Debe suprimirse el uso de la madera o de materiales procedentes de la misma, en todos los lugares que sea posible, dentro del área de producción.
- El uso de madera en el interior de los recintos de producción y envasado de tomate queda restringido al uso de palets en los que se disponen los bidones de tomate concentrado, uso de palets en la zona de alimentación de la línea de tomate en polvo, en las salidas de tomate en proceso (sacas de las torres de atomización), alimentación del pulsor, zonas de rechazos de tomate en polvo (sacos negros de las torres y rechazos de los detectores de metales), cajas de muestras de los laboratorios así como en la salida del envasado de tomate en polvo. En el resto de los casos, se usarán palets de plástico.

## **2. VIDRIOS**

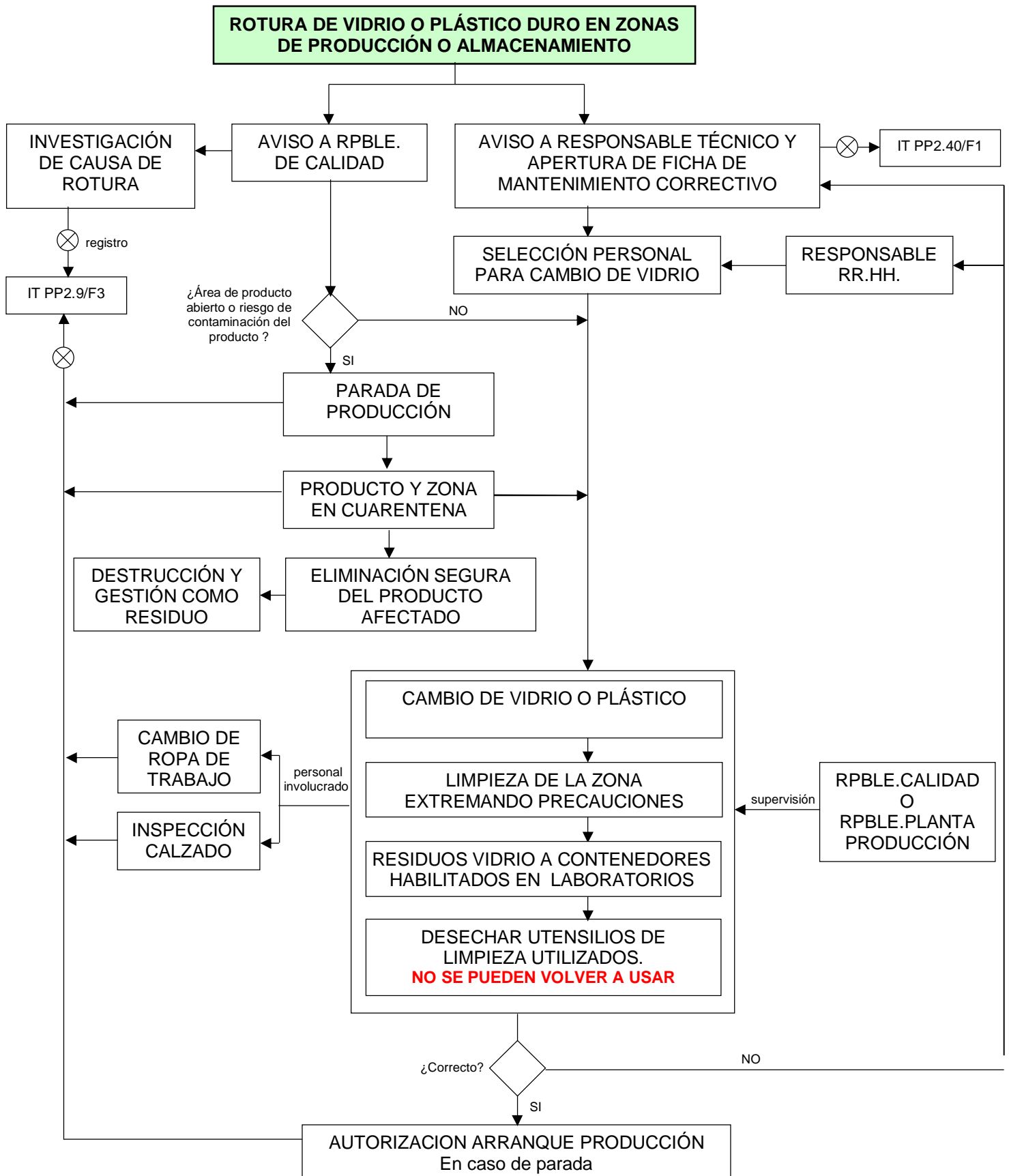
- El uso de vidrios situados en ventanas está limitado al área de las oficinas y salas de reuniones, que está situado alejado de las naves de producción, así como en el interior de los laboratorios y algunos puntos concretos de las áreas de producción, donde su uso es absolutamente necesario y en cuyo caso se usará vidrio de seguridad o laminado, identificado y/o registrado.
- La localización de los mismos queda ilustrada en el **Plano de localización de cristales y plásticos duros en las instalaciones.**
- Todos los vidrios y plásticos duros de Transa se revisan periódicamente en función del área en el que se encuentren:



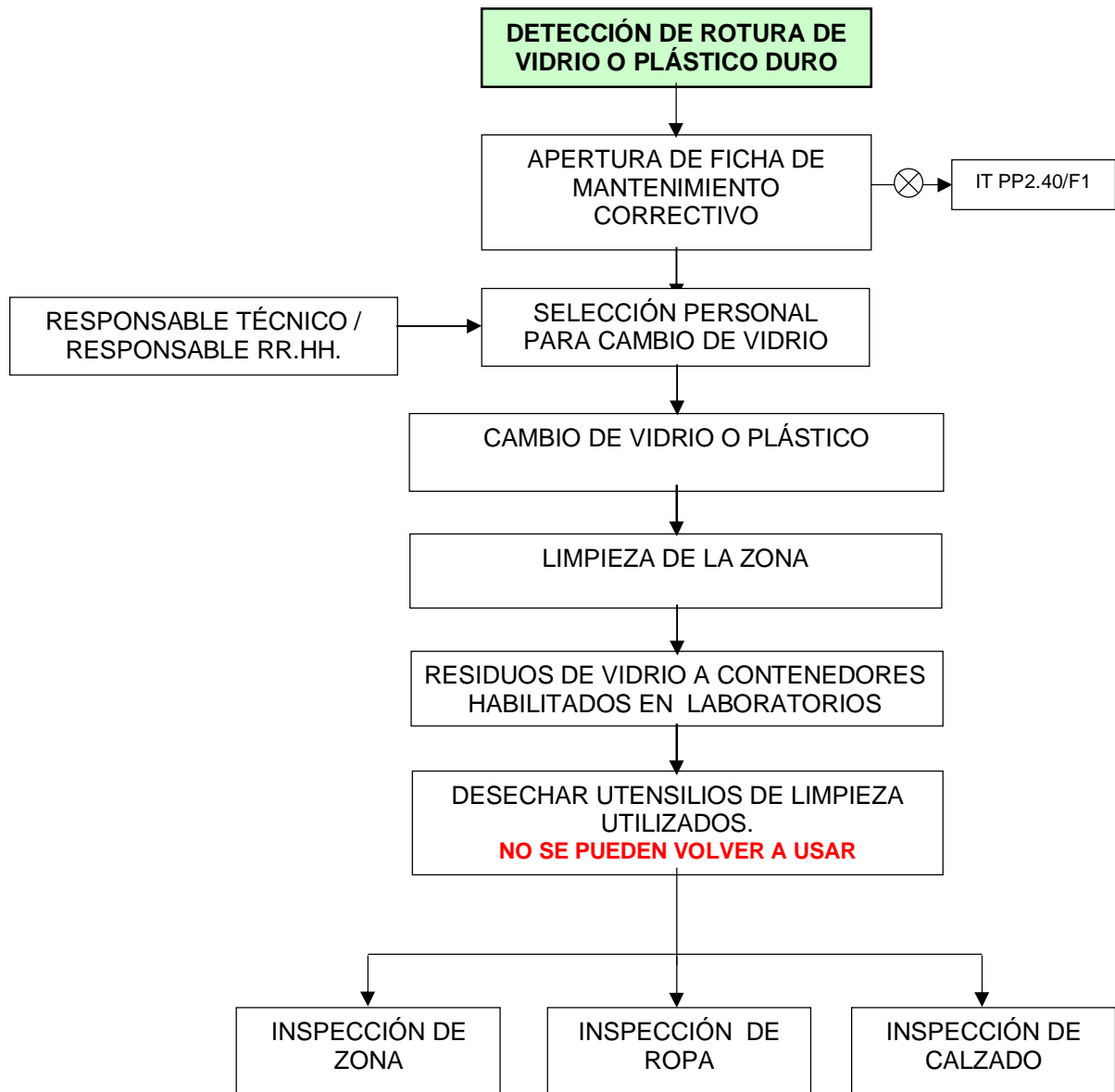
- En el caso de **rotura de vidrios o metacrilatos del material de alguno de los laboratorios**, se actuará de la siguiente manera:



- En el caso de **rotura de vidrios o metacrilatos en las zonas de producción o almacenamiento** se actuará de la siguiente manera:



- En el caso de detección de rotura de vidrios o metacrilatos en cualquier otra parte se actuará de la siguiente manera:



### **3. LATAS**

- No está permitido beber líquidos enlatados dentro de las naves de producción ni en la zona de descarga.

### **4. METALES**

- Está prohibido tener y usar instrumentos afilados de metal, incluyendo cuchillos o navajas en las áreas de producción, a excepción de los disponibles para el proceso productivo que tienen que estar atados con cadenas. En caso de que cualquier persona detecte que algún chuchillo está suelto, deberá avisar inmediatamente al departamento de mantenimiento, abriendo ficha de mantenimiento correctivo, para solucionar el problema lo antes posible.
- No está permitido el uso de agujas ni alambres en las zonas de producción.
- No está permitido el uso de grapas, chinchetas o clips en las zonas de producción.

### **5. BOLÍGRAFOS, LÁPICES, GOMAS, ETC Y OBJETOS PERSONALES**

- No está permitido llevar bolígrafos, lápices, gomas de borrar, o cualquier otro objeto susceptible de caer, por encima de la cintura.
- En las áreas de producción donde sea necesario el uso de bolígrafos para la anotación de datos, deberán estar atados a la carpeta, ser aptos para alimentación y detectables. Para el caso de responsables, de su personal adjunto así como de visitas, es obligatorio que, en caso de necesidad de llevar un bolígrafo, deberá estar colgado del cuello mediante cadena, y ser apto para alimentación y detectable.
- Así mismo queda prohibido el uso de pendientes, anillos, relojes y cualquier tipo de objetos personales susceptibles de caerse, desde el momento en que se entra en el recinto.

### **6. INSECTOS**

- Para eliminar los insectos, existen distribuidos en los recintos de fabricación insectocutores distribuidos de forma que sea imposible la caída de insectos en el interior del producto elaborado.

- Se hará un control mensual de los mosquiteros retirando las bandejas para contar los insectos que hayan quedado retenidos. Tras su limpieza serán colocadas de nuevo en su lugar de origen. Las incidencias se anotarán en **IT PP2.9/F4, Registro para el control de insectos en mosquiteros.**
- Todos los insectocutores están ilustrados en el **Plano de localización de mosquiteros, y raticidas en las instalaciones.**
- Además, se lleva a cabo un programa de desinsectación mensual, por una empresa externa, Trainex, para el control de vectores rastreros e insectos voladores, consistente en la pulverización con líquido emulsionable, de formulación concentrada o laca insecticida, de los perímetros exteriores de las naves de producción que estén funcionando, durante los meses de abril a septiembre, ambos incluidos, debido a que son los meses en los que más presencia de insectos y el riesgo es mayor. Si fuera necesario, se podrá hacer uso de trampas feromonas en puntos estratégicos.

## **7. ROEDORES**

- Para evitar la presencia de roedores en el recinto, existe un tratamiento de desratización y desratonización, llevado a cabo por una empresa externa, Trainex, en el que se incluyen las revisiones de cebos. Las incidencias de estas revisiones serán recogidas en el **Registro de control. Programa de DDD (IT PP2.9 / F5).**

Como norma general, basado en nuestro histórico, se establece una frecuencia mensual de las inspecciones de plagas. Después de cada una de ellas, se tendrán en cuenta los cebos consumidos, los lugares en los que se han encontrado cebos consumidos y el nivel de riesgo asociado a cada uno de ellos, según el siguiente criterio:

Se considera **cebo de Riesgo Alto**, cualquiera situado en los laterales de las puertas de entrada a áreas de producción. El resto de **cebos** se consideran **de Riesgo Bajo**.

Ante la detección de un cebo de Riesgo Alto consumido, se reaccionará, siempre, incrementando la frecuencia de inspección de plagas de ese cebo al menos cada 15 días. Si se observa que alguno de los cebos de Riesgo Bajo se detecta

consumido durante 3 meses consecutivos, habrá que incrementar la frecuencia de inspección, igualmente, al menos cada 15 días.

En ambos casos se investigará la causa y se emprenderán las acciones correctivas necesarias para eliminarlas.

Se volverá a la frecuencia general mensual cuando después de dos inspecciones quincenales los cebos se encuentren en buen estado.

- Además, Transa, inspeccionará después de cada visita de Trainex (mensualmente) diez portacebos distintos cada vez, de tal forma que a lo largo del año se revisen, por lo menos una vez, todos los cebos ubicados en nuestras instalaciones. Dichas revisiones quedarán reflejadas en **IT PP2.9/F7, Registro para el control de portacebos. Programa DDD.**
- Todos los cebos están ilustrados en el **Plano de localización de mosquiteros, y raticidas en las instalaciones.**

En el caso de que algún empleado detecte indicios de plagas en alguna zona de producción y/o almacenamiento, deberá comunicarlo de inmediato al Responsable de Calidad, Responsable de producción y/o Responsable de Recursos Humanos.

En caso de indicios de actividad de plagas en las instalaciones, el Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria verbalmente y a través de Comunicados Internos comunicará el problema a todos los empleados de la zona/s afectadas, para que estén al tanto e informar sobre su evolución.

Si se produjese un una infestación en cualquier área de producción y/o almacenamiento, o se encontrasen evidencias de actividades plagas, la forma de actuar sería la siguiente:

- Investigación de la causa de la infestación.
- Estudio con la empresa externa de servicio de control de plagas la forma de combatirla.
- Implantación de las medidas propuestas realizando las acciones necesarias para no poner en riesgo el producto.
- Tratamiento del producto afectado por plagas como producto No Conforme.

## **8. HERRAMIENTAS**

Después de realizar cualquier trabajo de mantenimiento, control, reparación, supervisión, etc, se deben recoger todas las herramientas, elementos y residuos generados y limpiar y desinfectar tanto la zona de trabajo como las superficies en contacto con el producto.