



RECTORADO

SAN LUIS, 13 de abril de 2023

VISTO:

El EXP–USL: 1450/2023, en el cual se eleva anteproyecto de Procedimiento de “Trabajo Seguro en Cocina” para uso en el ámbito de la Universidad Nacional de San Luis; y

CONSIDERANDO:

Que el Proyecto consiste en reglamentar el Procedimiento de “Trabajo Seguro en Cocina” para uso en el ámbito de la Universidad Nacional de San Luis.

Que motiva la mencionada presentación la necesidad de establecer un control minucioso de las condiciones de higiene y seguridad que se deben cumplir al momento de realizar tareas en cocinas, comedores y depósitos de alimentos para reducir los riesgos laborales en el ámbito de la Universidad Nacional de San Luis.

Por ello, y en uso de sus atribuciones:

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS

ORDENA:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar en el ámbito de la Universidad Nacional de San Luis el Procedimiento de “Trabajo Seguro en Cocina”, obrante como documento adjunto a la presente norma.

ARTÍCULO 2°.- Establecer que la implementación y el cumplimiento del Procedimiento de “Trabajo Seguro en Cocina” es responsabilidad de todo el personal de la Universidad Nacional de San Luis que desarrolle funciones y/o tareas descriptas en el mismo.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad Nacional de San Luis, insértese en el Libro de Ordenanzas y Archívese.

PDC



“1983/2023 - 40 AÑOS DE DEMOCRACIA”



RECTORADO

Documento firmado digitalmente según Ordenanza Rectoral N° 15/2021 por: Rector MORIÑIGO, Víctor Aníbal – Secretario General GIL, Raúl Andrés.

 DEPARTAMENTO HIGIENE, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS		DHSMA N° 05
EMISIÓN	REVISION	"PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA"
22/02/2023	-	

1.- OBJETIVO:

La presente normativa tiene por objeto establecer las condiciones de higiene y seguridad que se deben cumplir al momento de realizar tareas en cocina, comedores y depósitos de alimentos.

2.- ALCANCE:

Este procedimiento aplica para todo el personal que realice tareas en cocina, comedores y depósitos de alimentos de los distintos establecimientos de cada una de las sedes de la UNSL.

2.- RESPONSABILIDADES:

- ✚ Los Directores/Secretarios de las distintas dependencias, son los responsables de proveer los recursos necesarios para el cumplimiento de este procedimiento. Garantizar la existencia de herramientas y equipos en adecuado estado de mantenimiento y conservación, de modo tal que no supongan una fuente extra de peligros, además de los medios de protección (individuales y colectivos) para la realización de las actividades programadas.
- ✚ El Director/Jefe/Supervisor, es el responsable de dar a conocer y velar por el cumplimiento de la presente normativa por parte de todos los usuarios del sector.
- ✚ El trabajador de los diferentes sectores deberán respetar la presente normativa, así como las indicaciones del responsable del mismo. Deberán además informar de todas las desviaciones que detecten respecto al cumplimiento de la presente normativa.
- ✚ El Departamento de Higiene, Seguridad y Medio Ambiente, es responsable de proveer el entrenamiento al personal involucrado en relación a los peligros existentes y a los riesgos inherentes a los mismos, de revisar el presente procedimiento anualmente y de aclarar alguna discrepancia cuando se presente.

3.- DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

El desarrollo de las actividades en sectores de cocina, comedores y depósitos de alimentos, deberán cumplir con las siguientes normas básicas.

a) Normas generales

- ❖ Mantener el orden y limpieza permanentemente en la cocina.
- ❖ Cada turno debe entregarlo ordenado y limpio.
- ❖ Antes y después de cocinar, limpiar la mesada de trabajo.
- ❖ En el suelo, delante de la cocina y de la pileta para lavar, colocar parrillas enrejadas para evitar resbalones debidos a la grasa y el agua.
- ❖ Recoger la basura o cualquier objeto tirado en el suelo de manera inmediata para evitar caídas por tropiezos o resbalones.



EMISIÓN	REVISION	“PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA”
22/02/2023	-	

- ❖ En el lavado de platos y utensilios de cocina utilizar detergentes que no produzcan irritaciones en las manos por uso continuado.
- ❖ Mantener los productos químicos convenientemente cerrados. En caso de derrames limpiarlos inmediatamente. Mantener estos productos en los recipientes originales, siempre que sea posible. Nunca se deben trasvasarse a recipientes destinados a contener alimentos.
- ❖ Todos los recipientes deben estar rotulados con el producto que contienen.
- ❖ Se deberá disponer de extintores portátiles acordes a la carga de fuego del establecimiento. Deberán estar señalizados y colgados libres de obstáculos.
- ❖ Todos los extintores deberán estar aptos para su uso.
- ❖ Las aberturas de ventilación deben estar en buenas condiciones, libres de cualquier obstáculo y permitir una buena circulación de aire en el local.
- ❖ En caso de incendio, se deberá cortar el suministro de gas y luz.
- ❖ Asegurarse de tener las manos secas antes de utilizar aparatos eléctricos.
- ❖ En caso de que algún aparato eléctrico no funcione correctamente o cuando se observe una anomalía en la instalación eléctrica, se deberá informar la situación a su superior inmediato o responsable del sector.
- ❖ Si los diferenciales de protección se disparan por motivos desconocidos, deberá procederse a informar la situación al superior inmediato o responsable del sector.
- ❖ No se sobrecargarán las tomas de corriente, evitando conectar varios equipos en un mismo toma-corriente. En caso de utilizar “zapatillas” o toma-corrientes múltiples deberán estar normalizadas y disponer de un limitador de corriente.
- ❖ El mantenimiento de las instalaciones eléctricas deberá realizarlo únicamente Personal de Mantenimiento habilitado.
- ❖ Proteger con rejillas de malla todas las ventanas de las zonas de circulación de alimentos cuyo tamaño de red evite la entrada de insectos y por supuesto de cualquier otro animal de mayor tamaño. Es conveniente que estas rejillas puedan extraerse para limpiarlas.
- ❖ Las puertas deben mantenerse cerradas y tener el mínimo espacio posible entre su parte posterior y el suelo. Es recomendable que la parte inferior sea metálica para evitar que sea roída y traspasada.
- ❖ Los recipientes de basuras deberán estar siempre tapados y una vez vaciados deberán limpiarse y desinfectarse convenientemente. Es necesario mantener además el área de basura en buenas condiciones de limpieza e impedir la acumulación de basura y residuos.



EMISIÓN	REVISION	“PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA”
22/02/2023	-	

- ❖ Se deberá respetar la clasificación de residuos definida según “Separa reciclar” y utilizar los recipientes para tal fin.
- ❖ Tanto la estructura como el sistema de desagüe de los sumideros, además de facilitar la limpieza y desinfección, deberán evitar tanto su desbordamiento como el estancamiento de líquidos y en ningún momento ser una posible vía de acceso de plagas. Para ello deben disponer de rejillas de metal.
- ❖ Evitar también la proliferación de zonas de maleza o suciedad en los alrededores de nuestro establecimiento que puedan suponer lugares de desarrollo de plagas cercanas.
- ❖ La minuciosa observación periódica de cualquier signo de presencia de animales indeseados en nuestras instalaciones tales como huellas o heces deberá ser la base del sistema de vigilancia en el control de plagas. También deben vigilarse posibles evidencias de su presencia en las materias primas (por ejemplo, envases dañados) tanto almacenadas como en el momento de la recepción. La recepción de materias primas es una importante vía de entrada de insectos y/o roedores desde el exterior.

b) Descripción de principales tareas - Buenas Practicas – Riesgo Asociado – Medidas Preventivas.

TAREA	PELIGRO	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Lavado de manos - Higiene Personal	Contaminación de alimentos.	Contaminación de los alimentos que se manipulan debido a la no higienización de las manos.	Lavado y sanitizado de manos para prevenir la contaminación de los Alimentos. Las manos se lavarán siempre al comienzo del trabajo, después de cualquier pausa, después de tocar alimentos crudos, antes de tocar alimentos cocinados, después de utilizar un pañuelo, después de ir al baño etc.
Preparación de comida	Corte y Punzonamiento	Cortes y heridas producidas durante la preparación y elaboración de las comidas, debido a la manipulación y uso de cuchillos, tijeras y otros utensilios de cocina	CUCHILLOS:
			Utilizar siempre Cuchillos perfectamente afilados y con mangos antideslizantes.
			Los cortes deben hacerse siempre alejando el cuchillo del cuerpo
			Secar los cuchillos con un trapo, manteniendo el filo hacia fuera de la Mano.
			Transportar los cuchillos sujetos del mango y con la hoja hacia al suelo.
			No se transportarán en los bolsillos y en caso de ser necesario se introducirán en estuches o fundas de protección.
			No utilizar los cuchillos como Abrelatas.
			No se deben utilizar cuchillos que tengan los mangos astillados o rajados ni aquellos cuya hoja y mango estén defectuosamente unidos.
Los utensilios de cocina deben tener un lugar destinado para su almacenamiento.			
No utilizar anillos, pulseras, relojes, colgantes, etc.			



EMISIÓN	REVISION	"PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA"
22/02/2023	-	

TAREA	PELIGRO	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Cocinar en hornos, hornallas y freidoras	Contacto con materiales y/o superficies calientes/incandescentes	Quemaduras/contacto termico debido a; salpicaduras de agua hirviendo, vapor, derrames del contenido de las ollas/cacerolas, contacto con fuego debido a que el aceite comienza arder o con el fuego las hornallas etc.	Utilizar manoplas o guantes de protección contra contactos térmicos.
			No utilices ropa holgada, anillos, pulseras o relojes que puedan engancharse en los mangos de las sartenes u otros.
			Mantener las tapas bajas de las freidoras, ollas, cacerolas etc, mientras no se este introduciendo o retirando alimentos.
			Nunca dejar mangos, sartenes, ollas, cuchillos fuera del borde de la mesa ni de los fuegos
			No llenar hasta el maximo la freidora o sartén y evita que el aceite se caliente demasiado.
			Controla el correcto funcionamiento del termostato de la freidora, hornos etc.
			En las sartenes, ten precaución al introducir alimentos húmedos.
			Mantén los mangos de los recipientes orientados siempre hacia el interior.
			Dejar enfriar el aceite antes de cambiarlo.
			No tener fuegos encendidos mientras no se vayan a utilizar.
			Si el aceite comienza arder se debera en primer lugar cerrar la llave de gas . En caso que el fuego continúe, utilizar el extintor tipo K. En este caso, nunca utilizar el agua como medio de extincion del fuego.
			Se deberá prestar especial atención a los líquidos en ebullición que puedan, esporádicamente, rebosar sus recipientes y apagar la llama del quemador provocando un escape de gas. Se contar con un dispositivo de cierre automático de la entrada de gas que actué en el momento.
			Se deberá de colocar un detector de gases con aviso sonoro intermitente variables de la existencia de un escape. Cuando se active se procederá a cortar la llave general de entrada de gas y se ventilará convenientemente la zona, posteriormente se procederá a buscar el escape de gas o avisar al servicio técnico autorizado.
Cuando se caliente un líquido en el horno microondas, se recomienda aguardar unos instantes antes de retirarlo ya que se pueden producir salpicaduras.			



EMISIÓN	REVISION	"PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA"
22/02/2023	-	

TAREA	PELIGRO	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Uso de campanas - extractores	Exposición a temperaturas extremas	Exposición a temperaturas elevadas en las inmediaciones de las cocinas/ hornos	Colocar campanas de extracción/extractores los cuales deben estar situadas lo más cerca posible de la fuente de emisión para que sea efectiva. Se deberá establecer un programa de limpieza y mantenimiento periódico de los filtros de las campanas/extractores, así como del ventilador de los mismos.
Limpieza de derrame de comida, grasas y agua	Resbalones, Tropezos, caídas a l mismo nivel.	Golpes cortes y/o heridas por resbalones, tropezos, caídas al mismo nivel debido a materiales propio del proceso del trabajo, pisos mojados, desperfectos en el suelo, golpes con compañeros que comparten el mismo	Almacenar los alimentos fuera de la zona de paso. Informar los desperfectos observados en el suelo y solicitar reparación. Mantener el orden y la limpieza del sector de trabajo, eliminando los derrames tan pronto como se produzcan. Mantener libre de obstáculos las salidas y zonas de paso. Utilizar calzado de seguridad con suela antideslizante junto con el resto de los EPP definidos.
Manipulación y almacenamiento de productos alimenticios	Contaminación de alimentos.	Contaminación de los alimentos que se manipulan debido al no cumplimiento de las medidas preventivas de manipulación.	Los productos deberán estar convenientemente envasados No se utilizarán recipientes que hayan contenido productos no alimenticios. No colocar los productos alimenticios directamente en el suelo Retirar los productos caducados y seguir las normas del fabricante En los lugares donde se almacenen productos alimenticios se extremara la limpieza, en particular, la higiene personal
Productos inespecíficos: basuras, latas, vidrios, menaje, etc.	Golpes por objetos o herramientas (cortes)	Cortes y heridas producidas debido a la manipulación de productos inespecíficos cortantes y/o lacerantes	Se deberá poner especial cuidado en el momento de cambio de las bolsas de basuras, ya que pueden contener elementos cortantes. En caso de rotura de vidrios, se deberán de recoger con sumo cuidado ayudándose de útiles adecuados que impidan el corte. Una vez retirados los vidrios se limpiara en profundidad el útil. Se recomienda utilizar para almacenar latas, vidrios, etc. recipientes lo suficientemente resistentes (cajas cartón, plástico, etc.) que eliminen la posibilidad del corte. Se debera respetar la clasificación de residuos definida y utilizar los recipientes para tal fin.



EMISIÓN	REVISION	"PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA"
22/02/2023	-	

TAREA	PELIGRO	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Manipulación y Traslado de cajas, verduras, bolsas de basura, etc.	Sobreesfuerzo y malas posturas	Trastornos musculoesqueléticos debido a posturas forzadas o por incorrecta manipulación de cargas.	Siempre que sea posible, movilizar las cargas mediante carros o carretillas.
			En caso de ser necesario, transportar la carga mediante la ayuda de un compañero.
			En lo posible evite posturas forzadas del cuerpo. No incline excesivamente la columna ni trabaje con los brazos por arriba de la cabeza.
			Para el levantamiento de la carga utilice las piernas y flexiónelas doblando las rodillas, en esta posición y sin llegar a sentarse, tome impulso con los músculos de las piernas y levante la carga.
			Durante el transporte de cargas manténgalas pegada al cuerpo, sujetándolas con los brazos extendidos.
Uso de máquinas y herramientas (sobadora-amasadora etc)	Atrapamiento en zona de peligro	Golpes, cortes, heridas y/o fracturas por atrapamiento en zona de peligro sin protección o resguardo.	Utilizar ropa bien entallada para evitar atrapamientos.
			Asegurarse de que las máquinas y herramientas cuentan con las protecciones mecánicas/resguardos correspondientes.
			Jamás anular los dispositivos de seguridad con los que cuenta la máquina.
			Utilizar lo EPP
			Uso del equipo de trabajo por personal designado y experimentado.
			Uso del equipo de trabajo siguiendo las instrucciones del fabricante y sólo para aquellos trabajos para los que se ha designado
	Contacto indirecto con la electricidad	Electrocución por contacto indirecto con la electricidad	Deberán evitarse acumulaciones y salpicaduras de agua en los aparatos eléctricos.
			Los cables de las máquinas y herramientas eléctricas deben estar en buenas condiciones de uso.
			Proteger las partes cortantes, lacerantes o móviles del Equipo de trabajo.
			Al momento de realizar mantenimiento y/o limpieza a cualquier máquina, asegurarse que se encuentre desconectado del suministro eléctrico
Estanterías de almacenaje.	Choque contra objetos inmóviles	Golpes cortes y/o heridas por resbalones, tropiezos, caídas al mismo nivel y distinto nivel, choque con objetos etc.	Las estanterías deberán estar estables, debiéndose fijar entre sí o la pared cuando sea necesario.
	Caída de objetos por desplome o derrumbamiento		No se sobrecargaran, se deberá indicar la carga máxima a soportar
	Caídas de personas a distinto nivel		Estará prohibido apoyarse en los niveles de la estantería para alcanzar puntos alejados del suelo.
			En caso de tener que acceder a partes elevadas, se utilizará un taburete o escalera en perfectas condiciones de uso.
			Las estanterías deberán llenarse de abajo a arriba, colocando los productos más pesados abajo, para asegurar de este modo la estabilidad de las mismas



EMISIÓN	REVISION	"PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA"
22/02/2023	-	

TAREA	PELIGRO	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Cámaras frigoríficas y de conservación	Exposición a temperaturas ambientales extremas.	Exposición a temperaturas bajas en las cámaras y en las inmediaciones de las mismas.	Las puertas de las cámaras deben estar dotadas de un sistema de cierre que permita se abran desde el interior.
			Deben esta dotadas de una señal luminosa exterior que permita advertir la presencia de personal en el interior.
			Las cámaras de temperatura negativa deberán disponer de un pulsador que accione un timbre de alarma en caso de bloqueo de la puerta. además, se dispondrá de un hacha tipo bombero.
			Se deberá acceder al interior de las cámaras con prendas de abrigo indicadas para trabajos en el interior (abrigo, guantes, gorro, etc.).
Uso de escaleras para guardar o sacar los alimentos de las estanterías en altura no mayor a 2,00 mts	Caidas a distinto Nivel	Fracturas, heridas, golpes por caídas a distinto nivel.	Para acceder a armarios, estanterías, o alacenas, usar siempre escalera de mano tipo tijera, y revisar el buen estado de la misma.
			Ascienda y descienda de la escalera de cara hacia ella, siempre tomado con las 2 manos.
			No suba o baje de las escaleras con elementos pesados o con las manos ocupadas.
			Evite el transporte o manipulación de carga desde una escalera cuando, el peso y tamaño de la carga pueda comprometer su seguridad.
			La actividad en la que se deba tomar una carga no excesiva desde altura o para colocar dicha carga en altura, se realizará siempre de a dos trabajadores. (Uno sube con manos libres - el otro se mantiene nivel de piso como soporte para alcanzar o recibir la carga)
Limpieza de instalaciones	Resbalones, Tropezos, caídas a l mismo nivel.	Golpes, cortes, caídas, tropezos por objetos o herramientas.	Es conveniente retirar los desperdicios y desechos de alimentos a medida que se vayan produciendo y no esperar que se acumulen.
			Debe efectuarse la limpieza mantenimiento del piso regularmente.
			Evite que se produzcan derrames de aceites o grasas. Si se ha realizado una limpieza en la zona, se deberá colocar una señalización de advertencia de "piso mojado".
			Guarde ordenadamente los productos, materiales y demás utensilios de cocina en los estantes y armarios. Para ello recuerde: "un sitio para cada cosa y cada cosa en su sitio".
	Exposición a posibles contaminantes químicos	Intoxicación, irritación, sensibilidad, debido a la exposición productos químicos	Utilizar los Elementos de Protección Personal Se deberán seguir las instrucciones de las fichas de datos de Seguridad de los productos químicos a emplear para la limpieza. Utilizar los Elementos de Protección Personal
	Sobreesfuerzo y Posturas forzadas	Trastornos musculoesqueléticos debido a posturas forzadas o por incorrecta manipulación de cargas.	En caso de limpiezas generales en largos periodos de tiempo, realizar rotación de labores entre las personas que estén efectuando la operación.
	Contacto indirecto con la electricidad	Electrocución por contacto indirecto con la electricidad	En caso de limpieza de máquinas, cafeteras, lavavajillas, etc. éstas se deberán desconectar de la corriente eléctrica antes de proceder a su limpieza.

 DEPARTAMENTO HIGIENE, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS		DHSMA N° 05
EMISIÓN	REVISION	“PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA”
22/02/2023	-	

TAREA	PELIGRO	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Manipulación y almacenamiento de productos químicos (desengrasantes, desincrustantes, jabones, etc.)	Exposición a posibles contaminantes químicos	Intoxicación, y/o irritación por salpicaduras o inhalación de sustancias químicas por exposición y/o manipulación de los mismos de forma inadecuada	Antes de la utilización de los detergentes o desinfectantes conocer las hojas de seguridad de cada producto.
			En el lavado de rejillas y utensilios de cocina utilice detergentes que no produzcan irritación en las manos de uso continuo.
			Evite salpicaduras de estas sustancias, especialmente sobre los ojos. En caso de producirse, lávelos con abundantes aguas. Utilice los EPP.
			Solicitar al/los proveedor/es de los productos químicos la ficha de datos de seguridad de cada uno de los productos que se manipulen.
			Mantenga los envases convenientemente cerrados y rotulados identificando el mismo.
			Informar al personal del contenido de las fichas de datos de seguridad de los productos químicos.
			Mantenga los detergentes y desinfectantes lejos de los alimentos. Almacenar en dependencias separadas los productos químicos y los productos alimenticios.
No bebas o comas mientras manipulas productos de limpieza. Lávate las manos después de utilizar los productos, aunque hayas utilizado guantes.			

4. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL DE USO OBLIGATORIO.

EPP	Gafas de seguridad (en el caso que lleven a cabo limpieza con productos químicos - Corte de huesos/productos congelados)	 OBLIGACION DE USAR COFIA Y BARBIJO	
	Guantes acrílicos y de goma (uso de limpieza).		
	Guantes anticorte	 USO OBLIGATORIO DE ZAPATOS DE SEGURIDAD	 USO OBLIGATORIO DE GUANTES DE SEGURIDAD
	Calzado de seguridad.		
	Indumentaria de cocina: delantal, manoplas térmicas (para sostener y manipular instrumentos calientes como ollas, sartén, asaderas, etc.)		
	Gorros pañuelo de tela/cofias (evitar la caída y el contacto con el cabello).		
	Barbijo (para preparación de alimentos sin cocción y al momento de servir.)		

 DEPARTAMENTO HIGIENE, SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN LUIS		DHSMA N° 05
EMISIÓN	REVISION	“PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA”
22/02/2023	-	

5. BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS

<p>Los primeros auxilios es una serie de técnicas y procedimientos que debemos tener en cuenta en situaciones de emergencia o cuando una persona enferma o lesionada precisa ayuda; es necesario contar con determinados elementos para poder ayudar y protegerse en caso de incidentes, brindando la atención inicial.</p> 	<p>Elementos básicos de un botiquín:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jabón neutro (blanco): para higienizar heridas. • Alcohol en gel: para desinfección rápida de las manos. • Termómetro: para medir la temperatura corporal. • Guantes descartables de látex: para no contaminar heridas y para seguridad de la persona que asiste a la víctima. • Gasas y vendas: para limpiar <p>Heridas y detener hemorragias.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ antisépticos (yodo, agua oxigenada): para limpiar las heridas. ✓ tijera: para cortar gasas y vendas o la ropa de la víctima. ✓ cinta adhesiva: para fijar gasas o vendajes.
---	---

6.- ENTRENAMIENTO.

El departamento de Higiene, Seguridad y Medio Ambiente, se encargara de realizar la capacitación en relación al cumplimiento del presente procedimiento.

El trabajador será capacitado periódicamente según plan de capacitación anual.

7.- DOCUMENTACIÓN

El presente procedimiento, debe ser revisado y/o actualizado cada vez que un cambio de legislación, estándares, tecnología o procedimiento lo requiera.

8.- MARCO LEGAL GENERAL

- ✓ Legislación de la Nación Argentina: Ley N° 19.857 - Decreto Reglamentario 351/79.



EMISIÓN	REVISION	"PROCEDIMIENTO PARA TRABAJO SEGURO EN COCINA"
22/02/2023	-	

9. CONTROL DE CAMBIOS:

Versión	Fecha de Elaboración	Acto Administrativo	Sección Revisada	Razón	Lista de Cambios	Editor
Rev.00	01-03-2023			Documento Nuevo	Documento Nuevo	Ing. Eugenia Smargiassi

Hoja de firmas