

CULTIVO:	PRODUCTOR:	FECHA PERIODO:
UNIDAD DE PRODUCCIÓN :	SUPERFICIE:	LOCALIZACIÓN:

BIT- 01: VERIFICACIÓN DIARIA DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S						
DIA																														
NUMERO DE TRABAJADORES																														
1. ATUENDO PERSONAL																														
TIENE RELOJ?																														
PULSERA?																														
ANILLOS?																														
ARETES?																														
PANTALÓN LARGO?																														
ZAPATO CERRADO?																														
CAMISA CON MANGA?																														
ROPA LIMPIA?																														
PELO CORTO?																														
SE BAÑA TODOS LOS DÍAS?																														
2. SEGURIDAD DE TRABAJADORES																														
PRESENTA SÍNTOMAS DE VOMITO?																														
DIARREA?																														
HERIDAS ABIERTAS?																														
ALCOHOL?																														
DROGA?																														
BOTIQUÍN CON MATERIALES BÁSICOS																														
3. PRÁCTICAS DE HIGIENE																														
LAVA LAS MANOS EN TIEMPOS ESTABLECIDOS																														
DEPOSITA BASURA EN CESTOS																														
HUERTA LIBRE DE BASURA Y FIERROS VIEJOS																														
CONSUMO DE ALIMENTOS EN COMEDORES																														

Si = √

No= X

OBSERVACIONES _____

RESPONSABLE DE INOCUIDAD: _____

