

POLÍTICA PARA PREVENIR LESIONES

1. DEFINICIONES	2
1.1 LESIONES	2
1.2 ADECUADA DOCUMENTACIÓN	3
1.3 ADHERENCIA A CONTROLES INTERNOS	3
1.4 INDICADORES DE RIESGO (RED FLAGS / ALERTAS)	3
1.5 INCUMPLIMIENTO DE ESTA POLÍTICA	4
1.6 NORMATIVA LEGAL APLICABLE	5
2. PRINCIPIOS GENERALES DE ESTA POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE LESIONES	6
2.1 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN CIVIL	6
2.2 OPERACIÓN DE CENTROS DE DISTRIBUCIÓN Y ALMACENES	8
2.3 MANEJO DE ELEMENTOS PARA ARMADO DE DESPENSAS	9
3. PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN EN COCINAS	10
3.1 MANEJO DE ALIMENTOS EN PREPARACIÓN	11
4. POLÍTICA DE NO REPRESALIAS	13
5. LÍNEA DE DENUNCIA	14
5.1 DIFUSIÓN Y APLICACIÓN GENERAL DE ESTA POLÍTICA	14

1. DEFINICIONES

1.1 LESIONES

Las lesiones son heridas, escoriaciones, contusiones, fracturas, dislocaciones, quemaduras y toda alteración en la salud y cualquier otro daño que deja huella material en el cuerpo humano, si esos efectos son producidos por una causa externa.¹ La gravedad de las lesiones como la pérdida de la vista, oído, miembros corporales o la capacidad para trabajar², son los factores que se consideran en la imposición de la sanción.

En el caso de conductas negligentes, es decir, que no se hubiesen observado las normas de diligencia debida y se hubiese podido prever el resultado lesivo, podría incurrir en lesiones imprudentes.

La comisión de delitos contra la integridad personal, se configura por acciones y omisiones que pueden poner en peligro la salud de las personas.³ La presente política busca prevenir la alteración de la integridad personal de quienes integran el CIMA, pero también de aquéllas personas vinculadas al entorno de nuestra organización.

1.2 ADECUADA DOCUMENTACIÓN

¹ Artículo 288 del Código Penal Federal

² Artículos 289, 291 y 292 del Código Penal Federal

³ Esta conducta está tipificada en el artículo 464 de la Ley General de Salud.

Artículo 464.- *A quien, adultere, falsifique, contamine, altere o permita la adulteración, falsificación, contaminación o alteración de alimentos, bebidas no alcohólicas o cualquier otra sustancia o producto de uso o consumo humano, con peligro para la salud...*

Asegurar que los registros de la compañía, en todas sus sedes: oficinas, centros de distribución y producción (cocinas) documenten adecuada y claramente el cumplimiento de todas las disposiciones en materia de seguridad e higiene y protección civil en los tres niveles de gobierno (municipal, estatal y federal).

1.3 ADHERENCIA A CONTROLES INTERNOS

Las personas responsables de las instalaciones, al igual que las personas que ejercen la representación legal de la empresa, están obligadas a obedecer los lineamientos de esta política. Así mismo, deben compartirla con todos los niveles jerárquicos, a través de los medios que CIMA tiene implementados para la difusión de información interna.

1.4 INDICADORES DE RIESGO (RED FLAGS / ALERTAS)

Son señales de precaución o circunstancias sospechosas que pueden indicar posibles violaciones a esta política o a las disposiciones normativas en materia de seguridad e higiene y protección civil.

Una **Red Flag** no necesariamente significa que haya habido una violación a las leyes y reglamentos existentes, pero requiere que se hagan indagatorias adicionales. El Departamento de HSE o Gestión de Talento, debe encargarse de la investigación de este tipo de asuntos. CIMA debe asegurarse que ninguna persona que actúe de buena fe sufra represalias por reportar una posible violación de esta política.

Ejemplos de **Red Flags** incluyen:

- Permitir trabajar sin el equipo de protección personal necesario.
- Permitir el acceso a centros de distribución a personas no autorizadas o que no porten equipo de protección personal.
- Permitir que personas no autorizadas, manejen la materia prima de las despensas que van a ser entregadas, aunque estén en sus empaques originales y cerrados.

- Permitir el acceso a las sucursales y unidades de negocio a personas no autorizadas, o a personas que no porten bata, cofia y cubrebocas.
- Permitir que personas no autorizadas toquen o manejen ingredientes de cualquier índole, que sirvan para la preparación de comida que va a ser entregada.

Las acciones u omisiones que configuren violaciones a esta política, serán sancionadas en el marco de lo establecido en el protocolo de investigaciones internas de CIMA.

1.6 NORMATIVA LEGAL APLICABLE

- Código Penal Federal
- Códigos penales de:
 - Aguascalientes
 - Baja California
 - Chihuahua
 - Ciudad de México
 - Coahuila
 - Durango
 - Estado de México
 - Morelos
 - Nuevo León
 - Oaxaca
 - Puebla
 - San Luis Potosí
 - Sinaloa
 - Sonora
 - Veracruz
 - Yucatán
 - Zacatecas

Actualizar sucursales

- Ley Federal del Trabajo
- Ley General de Salud
- Circulares de la Comisión Federal para la Prevención de Riesgos Sanitarios
- Ley Estatal de Gestión de Riesgos y Protección Civil de:
 - Aguascalientes
 - Baja California
 - Chihuahua
 - Ciudad de México
 - Coahuila
 - Durango
 - Estado de México
 - Morelos
 - Nuevo León
 - Oaxaca
 - Puebla
 - San Luis Potosí

- o Sinaloa
- o Sonora
- o Veracruz
- o Yucatán
- o Zacatecas

- Reglamentos de protección civil de los municipios en donde existan oficinas, centros de distribución y cocinas.

2. PRINCIPIOS GENERALES DE ESTA POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE LESIONES

Todas las instalaciones de CIMA como oficinas, armadoras, cocinas, almacenes y centros de distribución, incluyendo las de las sociedades filiales o subsidiarias, deben ceñirse a los siguientes principios:

2.1 SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN CIVIL

- Todas las instalaciones deben gestionar y registrar el programa interno de protección civil, o en su caso, el cuestionario de autodiagnóstico de protección civil, que requieran las autoridades municipales y estatales.
- Los programas o cuestionarios de autodiagnóstico deberán ser revisados por lo menos una vez por año, independientemente de lo requerido por las autoridades de protección civil municipales o estatales.
- Todo el personal que labore en las instalaciones deberá recibir capacitación periódica⁴ sobre seguridad, higiene y protección civil. En dichas capacitaciones se aplicarán evaluaciones sobre los temas impartidos para asegurarse de que las personas que las recibieron comprenden y están en condiciones de implementar las medidas de seguridad, higiene y protección civil. Además, se entregarán constancias a las personas participantes en las

⁴ Independientemente de lo requerido en las disposiciones normativas, CIMA se asegurará que la capacitación se imparta 2 veces al año

que se especifique el tema o temas compartidos, el nombre de las personas que impartieron, la fecha y duración.

- Las áreas de operaciones, seguridad e higiene y gestión de talento de CIMA, y cualquier otra área que pueda tener injerencia sobre estos temas, se asegurarán de que las personas capacitadoras tengan los conocimientos necesarios, actualizados y tengan las certificaciones pertinentes.
- Cada una de las instalaciones debe contar con una comisión mixta de seguridad e higiene, la cual debe formular un programa de trabajo anual y efectuar los recorridos que requieren las disposiciones laborales en materia federal, estatal y municipal.
- La comisión compartirá sus observaciones y sugerencias de mejora a la o las personas responsables de cada instalación e informará, de acuerdo con un procedimiento diseñado para tal efecto, a las direcciones de operaciones y gestión de talento en el corporativo de CIMA.
- La comisión designará a las personas encargadas de las brigadas de primeros auxilios, evacuación y revisión de instalaciones.
- La comisión será responsable de que haya un botiquín de primeros auxilios y una camilla para la transportación de personal lastimado. En razón de que CIMA es garante de los riesgos que se originen por su actividad empresarial.
- La gerencia o dirección de cada instalación, junto con la comisión mixta, diseñarán un protocolo para casos de accidentes, el cual debe incluir los procedimientos de atención inmediata, el contacto con autoridades y las rutas a hospitales en caso de tener que hacer un traslado de emergencia.
- Todo el personal que labore en almacenes y centros de distribución debe utilizar el equipo de protección personal que requiera su actividad específica:
 - Calzado de seguridad
 - Chaleco con tiras reflejantes y tiras luminiscentes
 - Casco de seguridad
 - Faja para protección lumbar
 - Guantes

- Las instalaciones como oficinas, almacenes y centros de distribución deben estar señalizadas cumpliendo los requisitos de seguridad, higiene y protección civil determinados por los reglamentos municipales y estatales.
- Las señalizaciones deben incluir instrucciones específicas para la prevención de conductas que puedan poner en riesgo la integridad de las personas que trabajan en la instalación. Considerando en primera instancia las obligatorias de protección civil y en particular las relacionadas con la función, tales como: El uso obligatorio de guantes, lentes protectores, casco, etc. Las relativas a cómo actuar en caso de siniestro. Y deben elaborarse con elementos gráficos y respetando los códigos de color y fluorescencia en materia de seguridad.

2.2 OPERACIÓN DE CENTROS DE DISTRIBUCIÓN Y ALMACENES

Los almacenes y centros de distribución deben implementar los siguientes procedimientos de operación que prevengan riesgos en el manejo de los elementos que integran las despensas para prevenir riesgos de contaminación alimentaria.

- Las áreas de recepción deben asegurarse, a través de procedimientos de inspección aleatoria, considerando la mayor muestra viable, que los alimentos llegan con sus empaques originales y que no hay evidencia de que han sido abiertos o reempaquetados o resellados. Cualquier paquete, caja, tarima o embarque que se presume que pueda haber sido abierto previamente, debe revisarse en su totalidad y si se determina que la cantidad de elementos rechazados rebasa los umbrales de conformidad, debe ser regresado en su totalidad.
- El personal responsable de recepción debe recibir capacitación que le permita identificar y analizar los certificados de calidad de los embarques, de tal manera que se preserve la rastreabilidad en todas las fases del proceso.

2.3 MANEJO DE ELEMENTOS PARA ARMADO DE DESPENSAS

- Una vez satisfechos los requisitos de recepción, el armado de las despensas debe ser efectuado en condiciones óptimas de higiene y seguridad.
- Los almacenes y centros de distribución deben contar con programas de control de plagas y revisiones bimestrales por parte de personal especializado en el tema, el cual debe expedir un certificado que explique las actividades realizadas y los productos aplicados.
- Las personas encargadas de las gerencias y centros de distribución, en armonía con las áreas de compras y procuración, deben asegurarse que los programas de control de plagas se efectúen en condiciones que aseguren la inocuidad de los productos alimentarios que se manejan en las instalaciones.
- Todo el personal que esté integrado en el procedimiento de armado de despensas debe lavarse las manos antes de integrarse en la línea de producción y debe utilizar cubrebocas y cofia. Cuando se hagan pausas por cualquier motivo y haya retiro de la línea, es obligatorio lavarse las manos nuevamente.
- Cualquier persona que muestre signos de enfermedad de cualquier índole, debe ser retirada de la línea de ensamble, y debe ser canalizada con el servicio médico de la instalación y, en su caso, acudir a los servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- Los vehículos de entrega de las empresas que suministran los productos para el armado de despensas, deben estar sometidos a programas de fumigación y deben exhibir los programas y certificados correspondientes al personal de CIMA.
- Las empresas de transporte contratadas por CIMA, deben presentar los programas de mantenimiento y fumigación de las unidades, en todas las ocasiones que acudan a los almacenes y centros de distribución de la compañía.

- Las empresas de transporte contratadas por CIMA, deben exhibir los procedimientos de diligencia debida en la contratación de personal de conducción.
- CIMA y las empresas encargadas de transporte, diseñarán procedimientos de manejo adecuado de despensas y entrega a destino final, de tal manera que se garantice la inocuidad de los productos.
- CIMA podrá, en cualquier momento y sin previo aviso, asignar a personal para que acompañe a las unidades de transporte para revisar el cumplimiento de los procedimientos de entrega.
- Las áreas responsables de contratación y selección de proveedores de transporte, en sus funciones de diligencia debida, incluirán la cláusula mencionada en el apartado anterior, en los contratos que se firmen con las empresas de transporte.

3. PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN EN COCINAS

Los cocinas y centros de producción de alimentos preparados, deben implementar los siguientes procedimientos de operación con la finalidad de prevenir riesgos, con especial referencia a la contaminación alimentaria:

- Las áreas de recepción en cocinas deben asegurarse, a través de procedimientos de inspección aleatoria, considerando la mayor muestra viable, que los alimentos llegan en condiciones adecuadas de limpieza y que no hay evidencia de contaminación. Cualquier paquete, caja, tarima o embarque que se presume que pueda tener algún elemento contaminante, debe revisarse en su totalidad y si se determina que la unidad rechazada rebasa los umbrales de conformidad, debe ser regresada en su totalidad.
- El personal responsable de recepción debe recibir capacitación que le permita identificar y analizar los certificados de calidad de los embarques, de tal manera que se preserve la rastreabilidad en todas las fases del proceso.

3.1 MANEJO DE ALIMENTOS EN PREPARACIÓN

- Una vez satisfechos los requisitos de recepción, la preparación debe ser efectuada en condiciones óptimas de higiene y seguridad.
- Los centros de preparación de alimentos deben contar con programas de control de plagas y revisiones bimestrales por parte de personal especializado en el tema, el cual debe expedir un certificado que explique las actividades realizadas y los productos aplicados.
- Las áreas de operación de CIMA y las personas encargadas de los centros de preparación de alimentos, en armonía con las áreas de compras y procuración, deben asegurarse que los programas de control de plagas se efectúen en condiciones que aseguren la inocuidad de los alimentos que se manejan en las cocinas.
- Todo el personal de los centros de preparación de alimentos debe utilizar bata, cofia, cubrebocas, mandil, guantes y lavarse las manos antes de acceder a las áreas de cocina. Cuando se hagan pausas por cualquier motivo y se salga de dichas áreas, es obligatorio lavarse las manos nuevamente.
- Cualquier persona que muestre signos de enfermedad de cualquier índole, debe ser retirada de la cocina, y debe ser canalizada con el servicio médico de la instalación y, en su caso, acudir a los servicios del Instituto Mexicano del Seguro Social.
- El personal especializado en nutrición y manejo de cocinas, debe recibir capacitación en muestreo e interpretación de pruebas que aseguren que los alimentos crudos que ingresan a las cocinas no contienen patógenos y elementos que puedan poner en riesgo la producción.
- Cada embarque de comida preparada debe contar con un certificado de calidad que incluya la rastreabilidad de ingredientes, los tiempos de preparación y el tiempo de consumo óptimo.
- Los vehículos de entrega de las empresas que suministran alimentos a las cocinas deben estar sometidos a programas de fumigación. Así mismo,

deben exhibir los programas y certificados correspondientes al personal de CIMA.

- Las empresas de transporte contratadas por CIMA para la entrega de alimentos preparados, deben presentar los programas de mantenimiento y fumigación de las unidades, en todas las ocasiones que acudan a las cocinas.
- Las empresas de transporte contratadas por CIMA, deben exhibir los procedimientos de diligencia debida en la contratación de personal de conducción.
- CIMA y las empresas encargadas de transporte, diseñarán procedimientos de manejo adecuado de alimentos preparados y entrega a destino final, de tal manera que se garantice la inocuidad de los mismos.
- CIMA podrá, en cualquier momento y sin previo aviso, asignar a personal para que acompañe a las unidades de transporte para revisar el cumplimiento de los procedimientos de entrega.
- Las áreas responsables de contratación y selección de proveedores de transporte, en sus funciones de diligencia debida, incluirán la cláusula mencionada en el apartado anterior, en los contratos que se firmen con las empresas de transporte.

4. POLÍTICA DE NO REPRESALIAS

Está estrictamente prohibido emprender cualquier acción que pueda considerarse como represalia contra la o las personas que reportan conductas contrarias a la presente política de prevención de lesiones o al programa de cumplimiento normativo de CIMA. Cualquier acto de esta índole debe ser reportado de inmediato al Comité de Ética y Cumplimiento, el cual, de acuerdo con el Protocolo de Investigaciones Internas de CIMA, realizará la investigación correspondiente y propondrá las medidas disciplinarias.

5. LÍNEA DE DENUNCIA

El personal, accionistas, integrantes del consejo, cuerpo directivo y quienes forman parte de la cadena de valor de CIMA, podrán reportar cualquier falta a este

protocolo, a través de <https://cima.linea-etica.com/> y el seguimiento a las denuncias se realizará según lo determinado en el protocolo de investigaciones internas de CIMA.

5.1 DIFUSIÓN Y APLICACIÓN GENERAL DE ESTA POLÍTICA

Como parte medular del modelo de negocio de CIMA, todo el personal de almacenes y centros de distribución, deberá recibir capacitación en esta política de prevención de lesiones por lo menos una vez al año, para que se comprendan los riesgos para CIMA. Si no hay un manejo cuidadoso y metódico de la comida preparada y de la comida empaquetada para despensas y si no se obedecen las normas de seguridad, higiene y protección civil en todas las instalaciones de la empresa, se estará a lo dispuesto por los mecanismos de investigación y sanción contemplados en el programa de cumplimiento de CIMA.