

INDUSTRIA DE AGUACATE DE CALIFORNIA

Manual de buenas prácticas de cosecha (GHP por sus siglas en inglés) -La cosecha en el campo-

La industria de aguacate de California, constando de 5,000 agricultores diversos por todas partes del estado, se dedica a suministrarle al consumidor aguacates de California constantemente seguros, nutritivos, y de alta calidad.

El manual de buenas prácticas de cosecha para el aguacate de California les proporciona a los agricultores prioridades específicas a la cosecha para asegurar aún más la seguridad del aguacate de California. Este manual se enfoca en el papel del cosechador en suministrar aguacates conformes a las metas del Decreto de Modernización de la Seguridad de la Comida de 2011 (Food Safety Modernization Act of 2011.)

El aguacate se considera como una mercancía de bajo riesgo. Esto, junto con la supervisión regulatoria actual y las prácticas complementarias de cultura, empaque y envío le proporcionan al consumidor una comida segura y nutritiva.

Muchas de las prácticas incluidas en este documento ya son implementadas por los cosechadores. El propósito del manual de buenas prácticas de cosecha para el aguacate de California es proporcionarles a los cosechadores las prioridades específicas a la cosecha para mitigar los riesgos de seguridad de comida para el aguacate de California.

Este manual de buenas prácticas de cosecha para el aguacate de California corresponde específicamente al USDA Good Agricultural Practices & Good Handling Practices Audit Verification Checklist: Part 2 – Field Harvest.

Elementos claves del manual de buenas prácticas de cosecha del aguacate

- Salud e higiene del obrero
- Saneamiento en el campo
- Cosecha en el campo y transporte

Nótese: *El manual de buenas prácticas de cosecha para el aguacate de California es un documento consultivo. A los cosechadores no se les exige cumplir con cada requisito de este documento. Más bien, las políticas variadas, las medidas de mitigación o de acciones correctivas, y la documentación enumeradas en el manual sirven como un conjunto de opciones de implementación para cosechadores, respondiendo a los riesgos de seguridad de comida. Puede que no se apliquen a todas las operaciones.*

Aprobado por la junta de directores de la Comisión de Aguacate de California, el 18 de agosto de 2011

Denegación y limitación de responsabilidad

Este manual proporciona buenas prácticas agrícolas (GAPs por sus siglas en inglés) y buenas prácticas de cosecha (GHPs por sus siglas en inglés) voluntarias y recomendadas con respecto a la producción y el manejo del aguacate de California. Representa la filosofía actual de la Comisión del Aguacate de California, a que se denominará la Comisión. No crea ni confiere derechos ni para ni en persona alguna. Este documento es para proporcionar la información actualmente disponible sobre las prácticas de producción y manejo consistentes con las regulaciones, normas y pautas aplicables y existentes. La Comisión, incluyendo sus directores, comisionados elegidos, empleados y miembros, no asumen responsabilidad alguna por la responsabilidad individual del usuario de cumplir con las leyes y regulaciones aplicables.

No se diseñaron estas prácticas voluntarias y recomendadas para aplicarse a ninguna operación específica. Puede que las condiciones en los ranchos y operaciones de manejo individuales sean diferentes. Por lo consiguiente, es la responsabilidad del propietario/operador del rancho o de la casa empaquera determinar las buenas prácticas agrícolas o de cosecha específicas que se aplican a su operación. Se recomienda que dicho propietario/operador consulte con sus propios consejeros legales y técnicos para asegurarse de que sus propias prácticas cumplan con todos los requisitos aplicables para su operación. Otrosí, es probable que un agricultor o contratista de cosecha que utiliza estas buenas prácticas agrícolas y de cosecha tendrá que tomar medidas adicionales para proteger el producto de contaminación.

LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA EN EL PRESENTE SE OFRECE DE BUENA FE Y SE CONSIDERA FIDEDIGNA. SIN EMBARGO, LA INFORMACIÓN SE PROPORCIONA SIN GARANTÍA, EXPRESADA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE VENDIBILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. ADEMÁS, LA COMISIÓN, INCLUYENDO SUS DIRECTORES, COMISIONADOS ELEGIDOS, EMPLEADOS Y MIEMBROS, NO HACE GARANTÍA NI REPRESENTACIÓN ALGUNA, SEAN ÉSTAS EXPRESADAS O IMPLÍCITAS, CON RESPECTO A LA EXACTITUD, EL CARÁCTER COMPLETO, O LA UTILIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL PRESENTE. ADICIONALMENTE, LA COMISIÓN NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA DE NINGÚN TIPO EN ABSOLUTO QUE PUEDE RESULTAR DEL USO DE O DE LA CONFIANZA EN CUALESQUIERA INFORMACIÓN, MATERIAL O PRÁCTICA CONTENIDOS EN EL PRESENTE, INCLUYENDO PERO NO LIMITADO A CUALESQUIERA DEMANDAS POR DAÑOS Y PERJUICIOS, PÉRDIDAS, O HERIDAS.

CONTENIDO

La cosecha

<u>Sección 1 – Salud e higiene del obrero, saneamiento en el campo</u>	5
Coordinador de seguridad de comida	7
Higiene	8
Lavado de manos	8
Letrero para el lavado de manos.....	9
Instalaciones sanitarias y para el lavado de manos	10
Mantenimiento de instalaciones sanitarias y para el lavado de manos	10
Limpieza de letrinas portátiles y de instalaciones para el lavado de manos	11
Bitácora de mantenimiento de letrinas e instalaciones para lavado de manos ..	12
Sangría/fluidos corporales y enfermedades en el campo	13
Saneamiento en el campo y evaluaciones previas a la cosecha	14
Plan para responder a derrames o goteras	15
<u>Sección 2 – Cosecha en el campo y transporte</u>	17
La cosecha y el transporte	19
Bitácora de saneamiento de herramientas de cosecha.....	20
Producto contaminado	21
<u>Sección 3 – Entrenamiento sobre la seguridad de comida</u>	23
Entrenamiento sobre la seguridad de comida para todo personal.....	25
Bitácora de entrenamiento sobre la seguridad de comida.....	27
Entrenamiento para supervisores sobre enfermedades portadas por comida.....	28

Esta página está en blanco deliberadamente.

LA COSECHA

Sección 1: Salud e higiene del obrero, Saneamiento en el campo

Salud e higiene del obrero
Instalaciones sanitarias y para el lavado de manos
Bitácora de mantenimiento de letrinas y de instalaciones para el lavado de manos
Sangría y enfermedades en el campo
Letreros para el lavado de manos
Saneamiento en el campo
Evaluaciones previas a la cosecha
Plan para responder a derrames o goteras

Esta página está en blanco deliberadamente.

Coordinador de seguridad de comida

El coordinador de seguridad de comida es responsable por implementar y supervisar el programa de seguridad de comida de la compañía. El coordinador de seguridad de comida también es responsable por asegurar que el programa sea observado por todos los empleados y visitantes al rancho.

Nombre del coordinador de seguridad de comida: _____

Número de teléfono: _____

Salud e higiene del obrero

Política y procedimientos

Propósito:

Señalar las prácticas correctas de higiene del obrero y reducir la probabilidad de contaminación de la comida por las acciones, la higiene o los hábitos de un empleado o visitante.

Política:

-
1. Todo empleado dispone de agua potable tanto para tomar como para lavarse las manos.
 2. A todo visitante y empleado que tiene contacto directo con el producto se le exige seguir todas las prácticas de sanidad e higiene.
 3. Equipos de primeros auxilios deben estar disponibles en el caso de lesiones o emergencias.
 4. Todos los empleados han recibido instrucción en las prácticas correctas de sanidad e higiene una vez al año y se les exige seguir las prácticas correctas de sanidad e higiene. Los empleados nuevos recibirán toda la instrucción necesaria previo a trabajar en el huerto.
 5. Los empleados tienen que firmar documentación confirmando que han recibido instrucción en las prácticas correctas de sanidad e higiene (*Véase Sección 3 página 26 – Bitácora de entrenamiento*)
 6. Hay letreros en inglés y en español instalados en la cercanía de las instalaciones de los retretes [excepto cuando se usa el retrete en casa] instruyéndoles a los empleados que se laven las manos antes de comenzar o volver a trabajar. (*Véase la siguiente página – muestra de letrero para el lavado de manos*)

Procedimientos:

Higiene

-
1. Registros de análisis de agua deberán estar disponibles para el agua de tomar proporcionada a los empleados mostrando que el agua es potable.
 2. Los empleados tienen que lavarse las manos antes de trabajar, después de usar el retrete, y después de los descansos.
 3. Si se usan guantes para el manejo de la comida (excluyendo actividades como podar, regar, etc.) éstos tienen que estar intactos, limpios y en condiciones sanitarias.
 4. Se limitan comer, mascar chicle, tomar bebidas (menos el agua embotellada) y usar tabaco a las áreas fuera del área de producción. Se permite comer y beber en las orillas del área de producción, en los caminos en el huerto, o en áreas donde la cosecha del ciclo corriente ya se ha realizado.

Lavado de manos

*(Nótese: Se requiere lavarse las manos con jabón y agua. Usar solamente una loción desinfectante **NO** es una práctica aceptable.)*

1. Registros de análisis de agua deberán estar disponibles mostrando que el agua que se usa para el lavado de manos es potable.
2. Todos los empleados deberán lavarse las manos con jabón y agua al comienzo del día laborable, después de usar el retrete, después de comer y después de los descansos.
 - a. Mójese las manos con agua potable; aplíquese el jabón y haga que se espume.
 - b. Frótese las manos palma con palma.
 - c. Enjuáguese las manos con agua limpia.
 - d. Séquese las manos con una toalla de un solo uso (desechable.)
 - e. Tire la toalla en el basurero.

NOTICE

**WASH HANDS BEFORE
RETURNING TO
WORK**

AVISO

***LÁVESE LAS MANOS
ANTES DE REGRESAR
AL TRABAJO***

Instalaciones sanitarias y para el lavado de manos

Política y procedimientos

Propósito:

Asegurar que los retretes y las instalaciones sanitarias en el campo se mantengan de servicio, en buenas condiciones, y colocados para que ni los campos ni los empleados se contaminen.

Política:

Retretes e instalaciones para el lavado de manos

1. Los empleados deberán tener acceso a un retrete y a instalaciones para lavarse las manos que estén suficientemente abastecidos y que tengan una rutina regular de limpieza. Los retretes y las instalaciones para el lavado de manos se ubicarán a una distancia y en un área para reducir al mínimo el riesgo de contaminación del producto.
2. Las operaciones deberán obedecer todas las regulaciones estatales o federales aplicables que dictan el número, la condición y la colocación de las instalaciones sanitarias portátiles de campo. Si el número de empleados no requiere una instalación sanitaria portátil, todos los empleados deberán disponer fácilmente de un retrete e instalación sanitaria limpios.

Procedimientos:

Mantenimiento de retretes y de instalaciones para el lavado de manos:

1. Los retretes deberán estar de servicio, limpios y suficientemente abastecidos.
 2. La limpieza y el servicio deberán realizarse según una rutina regularmente programada y la documentación del servicio deberá estar disponible.
 3. Las instalaciones sanitarias de campo deberán estar abastecidos con toallas de un solo uso (desechables,) jabón, un lugar en donde depositar la basura y agua potable para el lavado de manos.
-

Procedimientos:

Limpieza de letrinas portátiles

Nótese: Las letrinas tendrán una bitácora de servicio

1. Coloque las letrinas a una distancia y en un área que reduce al mínimo el riesgo de contaminación del producto.
2. Bombee los despojos del tanque. Quite la basura y otros residuos.
3. Limpie el piso, el retrete, y el orinal.
4. Agregue solución fresca como sea necesario.
5. Reponga y reabastezca el papel higiénico como sea necesario.
6. Firme y escriba la fecha en la calcomanía de la bitácora de servicio en cada instalación. Los retretes deberán recibir servicio tanto como sea necesario.
7. Devuelva la letrina a su lugar apropiado.

Limpieza de instalaciones portátiles para el lavado de manos

Nótese: Las instalaciones para el lavado de manos tendrán una bitácora de servicio.

1. Coloque las instalaciones para el lavado de manos a una distancia y en un área que reduce al mínimo el riesgo de contaminación del producto.
2. Bombee los despojos del tanque.
3. Quite la basura y asegúrese de que el desagüe opere completamente.
4. Limpie y friegue las superficies con un cepillo adecuado.
5. Agregue agua fresca y POTABLE al tanque.
6. Reponga y reabastezca las toallas de un solo uso y el jabón para manos.
7. Firme y escriba la fecha en la calcomanía de la bitácora de servicio en cada instalación. Las instalaciones para el lavado de manos deberán recibir servicio tanto como sea necesario.
8. Devuelva la instalación para el lavado de manos a su lugar apropiado.

Sangría/ fluidos corporales y enfermedades en el campo

Política y procedimientos

Propósito:

Dirigirse a las cuestiones posibles de contaminación causada por empleados que están sangrando o parecen tener enfermedades o lesiones en el campo.

Política:

Sangría y fluidos corporales

1. Todos los incidentes de sangría o de vómitos tienen que ser reportados a los supervisores.
2. A los obreros se les instruye buscar tratamiento inmediato con materiales limpios de primeros auxilios para cortadas, raspaduras u otras lesiones.
3. Cualquier fruta y cualesquiera materiales de empaque contaminados con sangre y/o con fluidos corporales deberán ser segregados y desechados inmediatamente.
4. Las herramientas o los equipos contaminados con sangre deberán ser debidamente saneados inmediatamente.
5. Cualquier empleado con heridas, cortadas, diviesos, lesiones, etc. en las manos deberá cubrir esas áreas con materiales de primeros auxilios y/o con guantes desechables.
6. Si los materiales de primeros auxilios o los guantes desechables no cubren la lesión completamente, al empleado no se le permite trabajar en contacto directo con la fruta.

Enfermedad

1. Los empleados que muestran síntomas de diarrea, vómitos, o síntomas de otras enfermedades infecciosas estarán excluidos de tareas laborables relacionadas al contacto directo con cosechas frescas. Véase Sección 3, página 22: *Entrenamiento para supervisores sobre las enfermedades portadas por comidas.*

Procedimiento:

Sangría y fluidos corporales

1. Notificar al supervisor apropiado.
2. El supervisor determinará el tipo de lastimadura y proporcionará primeros auxilios apropiados. Según la situación, llamará al 911 y reportará la emergencia.
3. Cubrir la llaga con materiales apropiados de primeros auxilios.
4. Si una lastimadura ocurre y la fruta o el equipo están contaminados, se colocará un cordón alrededor del área inmediata.
5. Inspeccionar el área dentro del cordón buscando la presencia de sangre.
6. Desechar toda fruta que pueda haber sido contaminada.
 - i. Usar guantes desechables para colocar la fruta contaminada dentro del receptáculo de desechables.
 - ii. Quitarse los guantes y depositarlos en el receptáculo de desechables.
 - iii. Lavarse las manos con jabón y agua.
7. Sanear cualquier equipo que pueda haber tenido contacto con la sangre.

Saneamiento en el campo y evaluaciones previas a la cosecha

Se realiza una evaluación previa a la cosecha en el área de producción antes de cosechar. Se notan y se evalúan tanto los riesgos como las fuentes posibles de contaminación de la cosecha, y cuando se aplique, se realizan y se documentan las medidas correctivas .

Nombre del rancho/del agricultor: _____

Nombre de la persona dirigiendo la evaluación previa a la cosecha: _____

Fecha de inspección: _____ **Fecha anticipada de cosecha:** _____

Procedimiento:

1. Antes de la cosecha, inspeccionar tanto las instalaciones sanitarias (retretes) como las del lavado de manos, las herramientas y el equipo de cosecha .
2. Dondequiera que se observe un problema, corregir el problema y documentar la acción correctiva antes de que comience la cosecha .

	Sí	No	Acción correctiva
Instalaciones sanitarias en el campo			
¿Están correctamente ubicadas las instalaciones sanitarias y las del lavado de manos?			
¿Están correctamente abastecidas las instalaciones sanitarias y las del lavado de manos?			
Herramientas y equipo de cosecha			
¿Está disponible y en buenas condiciones el equipo de cosecha?			
¿Han sido limpiadas y desinfectadas las herramientas de cosecha?			
¿Están en buenas condiciones las cajas de cosecha (bins?)			
¿Están limpias las cajas de cosecha (bins?)			
¿Está limpio y disponible el equipo de transporte?			
Salud de los empleados			
¿Hay agua potable disponible para los obreros?			
¿Hay equipos de primeros auxilios disponibles en caso de una emergencia?			
Saneamiento en el campo			
No hay evidencia de concentraciones ni significantes ni altas de contaminación causada por animales domésticos o silvestres .			
¿Están aislados los combustibles y las químicas que podrían contaminar la cosecha?			
No hay otras fuentes notables de contaminación biológica, física ni química tales como vertederos, estiércol, o incendios de despojos que podrían ser un riesgo a la comida.			
Si hay áreas contaminadas ¿están aisladas como zonas de "no cosechar?"			
No hay evidencia de entrada no autorizada en el área del cultivo.			
Si hay evidencia de entrada no autorizada en el área del cultivo, ¿ha sido investigada?			

Plan para responder a derrames o goteras

Persona a quien informar en caso de emergencia:

Nombre:

Número de teléfono:

Propósito:

Asegurar que los derrames o goteras de materiales peligrosos sean limpiados inmediatamente y que la fruta que tiene contacto con tales derrames o goteras no sea cosechada para el consumo por los seres humanos.

Política:

Un plan para responder está vigente en el evento de un derrame o una gotera mayor de cualquier material peligroso incluyendo pero no limitándose a las instalaciones sanitarias (retretes) e instalaciones para el lavado de manos.

Procedimiento:

1. Los empleados deberán comunicarse inmediatamente con la persona indicada como el contacto en caso de emergencia.
2. El contacto de emergencia entonces se comunicará con el proveedor de servicio contratado u otro contratista calificado para trabajos ambientales para empezar las acciones correctivas y de limpieza, incluyendo las de identificar, remover y deshacerse de la fruta contaminada.
3. Los derrames de materiales peligrosos deberán contenerse y limpiarse inmediatamente.
4. **NO SE DEBE COSECHAR** cualquier fruta que haya tenido contacto con los materiales peligrosos derramados o goteados.
5. Limpie y sanee todo el equipo que haya tenido contacto con los materiales peligrosos derramados antes de que se vuelva a usar.

Bitácora:

Fecha	Descripción del evento	Acción correctiva realizada	Supervisor

Esta página está en blanco deliberadamente.

Sección 2:

La cosecha en el campo y transporte

La cosecha en el campo y el transporte
Bitácora de saneamiento de herramientas de cosecha
Procedimiento para la fruta contaminada

Esta página está en blanco deliberadamente.

Cosecha y transporte Política y procedimiento

Propósito:

Asegurar que los recipientes de cosecha, el equipo y el transporte no causen una fuente probable de contaminación a la fruta.

Política:

Recipientes o cajas de cosecha (Bins)

1. Todos los recipientes o cajas de cosecha que tienen contacto directo con la fruta son limpiadas y/o saneadas como sea necesario y se mantienen tan limpias como sea práctico.
2. Se les devuelven a la casa empacadora todos los recipientes o cajas de cosecha dañados y no se usan para la fruta.
3. Los recipientes de cosecha y los costales para recoger fruta no se usan para acarrear ni almacenar los artículos que no sean producto durante la temporada de la cosecha. Los obreros agrícolas reciben instrucción sobre esta política.
4. Se ha esforzado por remover suelo y lodo excesivos de la fruta y/o de los recipientes durante la cosecha.

Equipo de cosecha

1. Toda la cosecha realizada a mano y los implementos asociados con ella (costales de cosecha, tijeras de podar, lonas, etc.) se mantienen lo más limpios posibles y se desinfectan cuando sea necesario.

Transporte/envío

1. La fruta transportada desde el campo hasta la casa empacadora está debidamente asegurada y se le puede rastrear a su huerto específico de origen.

Procedimiento:

Saneamiento de equipo de cosecha:

1. El equipo de cosecha se sana como sea necesario y el saneamiento se documenta en la "Bitácora de equipo de cosecha."
2. Las herramientas de cosecha no se deberán almacenar en el suelo.

Transporte/envío

1. Cada cargamento que sale del área de cosecha necesita un boleto único de campo que identifica el huerto específico de su origen.

Instrucciones:

Tijeras:

1. Cualesquiera tijeras que se contaminen con fluidos corporales o con un contaminante químico se reemplazan inmediatamente, se remueven del área de cosecha, y se sanean debidamente antes de que se vuelvan a usar.
2. Las tijeras deberán limpiarse como sea necesario con blanqueador (hipoclorito de sodio).
3. Las tijeras deberán reemplazarse como sea necesario.

Costales de cosecha:

1. Cualquier costal de cosecha que haya sido contaminado con fluidos corporales o con contaminantes químicos deberá reemplazarse inmediatamente, y el costal contaminado deberá removerse del área de cosecha.
-

Bitácora de saneamiento herramientas de cosecha

Fecha	Hora	Implemento saneado	Nombre e iniciales

Producto contaminado
Política y procedimiento

Propósito:

Asegurar que los cultivos contaminados por la rotura de vidrio o de plásticos quebradizos, las químicas, el petróleo o los plaguicidas no se cosechen para el consumo por los seres humanos.

Política:

-
1. El producto contaminado por la rotura de vidrio o de plásticos quebradizos, las químicas, el petróleo o los plaguicidas no se cosecha para el consumo por los seres humanos.
 2. El vidrio en el equipo de cosecha está protegido de tal manera que la fruta no se contamine en el evento de una rotura.

Procedimiento:

-
1. Notifíquese al supervisor apropiado.
 2. Se deshará de la fruta contaminada y el área de cosecha será evitada.
 3. Dondequiera que ocurra rotura de vidrio o de plástico quebradizo, inspeccione el área de cosecha para buscar señas de contaminación. Remueva y bote todos los pedazos de vidrio roto. Limpie el área de cosecha donde ocurrió la contaminación.
 4. El trabajo se parará hasta que todo el equipo se pueda reparar y todos los recipientes de fruta que hayan sido contaminados sean limpiados, lavados e inspeccionados.
 5. El equipo contaminado será limpiado e inspeccionado minuciosamente antes de que se vuelva a usar.
 6. Documente la fecha del suceso, una descripción del evento, y la acción correctiva realizada.

Bitácora:

Fecha	Descripción del evento	Acción correctiva	Supervisor

Esta página está en blanco deliberadamente.

Sección 3:
**Entrenamiento sobre
la seguridad de comida**

Esquema de entrenamiento sobre la seguridad de comida
Bitácora de entrenamiento sobre la seguridad de comida
Entrenamiento para supervisores sobre enfermedades portadas por comida

Esta página está en blanco deliberadamente.

Esquema de entrenamiento sobre la seguridad de comida

Entrenamiento sobre la seguridad de comida para todos empleados

Los microorganismos y el manejo de la comida

1. Los microorganismos que causan las enfermedades son demasiado pequeños como para ser vistos.
2. Estas bacterias y parásitos se pueden transferir a las comidas desde las manos sucias o la sangre.
3. Todos comemos frutas y vegetales, y todos nos podemos enfermar si otra persona que está enferma o que no tiene las manos limpias ha tocado nuestra comida.
4. No coma comida ni mastique tabaco ni chicle mientras que esté trabajando con la fruta. La comida de nuestra boca puede transferir las bacterias o los parásitos a la comida y hacer que otros se enfermen.

Informar sobre enfermedades

1. Infórmele a su supervisor sobre cualesquiera casos de enfermedades activas antes de comenzar a trabajar. Estos incluyen diarrea, vómitos, fiebre (calentura) o náuseas. Busque atención médica y no toque la fruta.
2. Infórmele a su supervisor sobre lesiones en el cuerpo tales como llagas infeccionadas, llagas que rezuman, diviosos o llagas que rezuman pus que puedan tener contacto con la fruta. Obtenga guantes libres de látex y materiales de primeros auxilios para cubrir la llaga ¡o **NO TOQUE** la fruta!
3. Infórmese sobre los síntomas de las enfermedades infecciosas para que si los síntomas están evidentes el supervisor pueda tomar las medidas apropiadas.
4. Los síntomas incluyen diarrea, moqueo, piel u ojos amarillentos, tos, o fiebre (calentura.)

Uso del retrete

1. Todos los empleados deberán usar las instalaciones sanitarias/los retretes suministrados los cuales deberán o estar conectados con un sistema de tratamiento cloacal o ser completos en sí.
2. La falta de usar las instalaciones sanitarias/los retretes suministrados constituirá la base para ser despedido del trabajo.

El lavado de manos

*(Nótese: Se requiere lavarse las manos con jabón y agua. Usar solamente una loción desinfectante **NO** es una práctica aceptable.)*

3. Registros de análisis de agua deberán estar disponibles mostrando que el agua que se usa para el lavado de manos es potable.
4. Todos los empleados deberán lavarse las manos con jabón y agua al comienzo del día laborable, después de usar el retrete, después de comer y después de los descansos.
 - a. Mójese las manos con agua potable; aplíquese el jabón y haga que se espume.
 - b. Frótese las manos palma con palma.
 - c. Enjuáguese las manos con agua limpia.
 - d. Séquese las manos con una toalla de un solo uso (desechable.)
 - e. Tire la toalla en el basurero.

Incidentes de sangría

1. Al supervisor se le deberá informar inmediatamente sobre cualesquiera cortadas o raspaduras que causen una pérdida de sangre.
2. Se deberá destruir todo producto fresco que pueda haber tenido contacto con la sangre durante un incidente.
3. Se deberá limpiar y sanear todo equipo que pueda haber tenido contacto con la sangre.

Proporcione protección de una lesión

1. Una lesión que contiene pus, tal como un divieso o una llaga infeccionada que está abierta o rezumando y que está ubicada en una parte del cuerpo que puede tener contacto con el producto durante la cosecha, clasificación, o empaque deberá estar cubierta con materiales de primeros auxilios.
2. Si un obrero tiene una lesión que no se puede cubrir eficazmente de tal manera como para impedir el contacto con el producto fresco o con el equipo relacionado, al empleado se le prohibirá trabajar en ningún aspecto del producto fresco ni con el equipo relacionado.

Asegúrese de que los visitantes sigan buenas prácticas higiénicas

1. Asegúrese de que todos los visitantes que tengan contacto con el producto fresco en el campo sigan buenas prácticas higiénicas.

Prácticas alternativas de la buena higiene

1. El uso de los guantes desechables de un solo uso pueden ser una práctica higiénica importante y eficaz en combinación con el lavado de manos en algunas circunstancias. Si no se usan los guantes correctamente pueden llegar a ser otro vehículo para la distribución de los agentes patógenos.
2. El uso de los guantes no disminuye de ninguna manera la necesidad ni la importancia del lavado de las manos y las prácticas higiénicas correctas.

Bitácora de entrenamiento sobre la higiene y la salud del obrero y la seguridad de comida

Tópico de entrenamiento: _____

Instructor: _____ Fecha/hora: _____

Detalles del entrenamiento:

Materiales de entrenamiento usados:
--

Nombre	Firma
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	

Entrenamiento para supervisores sobre las enfermedades portadas por la comida

Los empleados con una infección, sea esto a través de la comida o de los utensilios para la comida, son capaces de transmitir una gama amplia de enfermedades comunicables e infecciones a los consumidores. Un componente importante de un programa continuo para asegurar la seguridad del producto fresco es instituir un sistema de identificar a los empleados que representan un riesgo de transmitir agentes patógenos portados por comida al producto fresco o a otros empleados.

Los supervisores deberán estar conscientes de los síntomas de las enfermedades portadas por la comida para que puedan reconocerlos en los obreros. Si cualquier obrero parece exhibir los síntomas de cualquiera de estas enfermedades, se le deberá excluir de las tareas que involucran el contacto directo con el producto fresco.

A continuación hay una lista parcial de los síntomas causadas por las enfermedades infecciosas y comunicables que son transmitidas por la comida:

Síntomas: Fiebre (calentura,) ictericia, diarrea, vómitos, garganta dolida