

Orientación en seguridad de los alimentos para nuevos empleados

Bienvenidos a la industria de los vegetales de hoja verde. Antes de comenzar a trabajar es necesario aprender las siguientes reglas básicas de seguridad de los alimentos para minimizar el riesgo de contaminación de los vegetales de hoja verde. Es su responsabilidad seguir estas reglas siempre que esté trabajando con vegetales de hoja verde o superficies de contacto con los alimentos como canastas, cajas de cartón, contenedores o máquinas cosechadoras. Por favor observe los iconos o fotos en el cartel que le fue proporcionado y escuche con atención a la persona que está leyendo.

1. Higiene personal

La higiene personal es muy importante para mantener los vegetales de hoja verde seguros. Es necesario bañarse diariamente y mantener sus uñas limpias y cortas.

2. Vestimenta de protección y objetos personales

Utilice ropa limpia para trabajar. Está prohibido traer shorts, camisetas de tirantes, ropa sucia, desgarrada o rota. NO utilice calzado abierto o sandalias. Si va a cosechar producto con valor agregado, tendrá que usar un delantal, mangas para los brazos y/o guantes. Tampoco está permitido el uso de ropa con lentejuelas, pompones, pelaje, con pedrería o con otros objetos que puedan desprenderse. Los objetos personales incluyendo los teléfonos celulares, NO están permitidos en el campo, cerca del equipo o dentro de los contenedores de cosecha y materiales de empaque. Antes de comenzar a trabajar guarde todos sus objetos personales en el área designada.

3. Joyas

No use ningún tipo de joya en las áreas de producción o de manipulación de vegetales de hoja verde. Algunas compañías permiten el uso de un anillo de matrimonio liso.

4. Sujetadores para el cabello

Siempre utilice un sujetador para el cabello para cubrirse todo el cabello y las orejas. La huerta en la que trabaja podría permitirle el uso de un sombrero o una bandana. Siempre debe seguir las políticas de su compañía. Póngase un cubre barba si usa barba o bigote.

5. Comer, beber y fumar

Todos los trabajadores deben comer, beber y fumar ÚNICAMENTE en las áreas designadas, las cuales están lejos del equipo, del producto sin cosechar y los materiales de empaque. Recuerde que tiene que lavarse las manos antes de regresar a trabajar. Está estrictamente prohibido escupir y masticar chicle dentro de los campos de cultivo.

6. Baños y papel higiénico

SIEMPRE utilice el baño proporcionado por la compañía y deseche el papel higiénico dentro del inodoro, no lo tire en el bote de basura o en el piso.

7. Lavado de manos

El lavado de manos es la práctica individual más importante de seguridad de los alimentos para prevenir la contaminación de los vegetales de hoja verde. Lávese las manos antes de comenzar a trabajar, antes de ponerse los guantes, después de tomar un descanso, después de tocar animales o desechos de animales y después de usar el baño. A continuación se describen los 6 pasos básicos para el adecuado lavado de manos:

Paso 1. Mójese las manos con agua.

Paso 2. Póngase jabón.

Paso 3. Frótese y tállese las manos y brazos durante aproximadamente 20 segundos. No olvide tallarse las áreas debajo de las uñas y entre los dedos.

Paso 4. Enjuáguese muy bien las manos con agua.

Paso 5. Séquese las manos utilizando una toalla de papel limpia y tirela en el bote de la basura. Algunas huertas podrían requerir que se ponga desinfectante para manos después de lavárselas y antes de comenzar a trabajar.

Paso 6. Si es necesario para su trabajo, póngase los guantes.

Recuerde que el uso de un desinfectante para las manos NO sustituye el lavado de manos.



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Orientación en seguridad de los alimentos para nuevos empleados

8. Estado de salud

Si presenta alguno de los siguientes síntomas, no debe trabajar o manipular vegetales de hoja verde, superficies de contacto con los alimentos o material de empaque: diarrea, tos, dolor de garganta con fiebre, vómito, ictericia (coloración amarillenta de la piel) o llagas o heridas infectadas. Informe al mayordomo si sabe que se encuentra enfermo.

9. Cortadas, heridas y sangre

Si antes de comenzar a trabajar tiene alguna cortada o herida abierta, o se corta al estar cosechando o empacando producto, deberá lavarse las manos inmediatamente, pedir una venda o curita al mayordomo, ponérsela sobre la herida y cubrirla con un guante limpio. También debe cubrirse los pequeños rasguños y cortes que tenga en los brazos, muñecas y antebrazos. Deseche todo el producto y empaque que estuvo en contacto con sangre u otros fluidos corporales y limpie y desinfecte todas las superficies de contacto con los alimentos que pudieran haberse contaminado.

10. Intrusión de animales

SIEMPRE debe reportar a su mayordomo si observa signos o señales de intrusión de animales en el campo, como una malla o cerco caído, huellas de animales, heces u orina en el área de producción. Está prohibida la presencia de animales domésticos o mascotas en la huerta y debe evitar el contacto con los animales mientras está trabajando.

11. Materia fecal

No debe cosechar producto que parezca estar contaminado o haya tenido contacto con materia fecal o que se encuentre cerca de la fuente de contaminación. Si identifica heces en el campo o en materiales de empaque mientras esta trabajando, avísele inmediatamente al mayordomo. Si tocó heces no toque el producto, superficies de contacto con los alimentos o material de empaque hasta que se lave las manos. Si usa guantes, tire los guantes sucios a la basura, lávese las manos y póngase guantes nuevos.

12. Producto en el suelo

Si el producto se cae al piso, déjelo ahí o deséchelo adecuadamente.

13. Limpieza y desinfección

Limpie y desinfecte el equipo y las herramientas de cosecha siguiendo las políticas y procedimientos de su compañía. Cuando abandone el campo o su área de trabajo para ir a un descanso o por algún otro motivo, deje los cuchillos dentro del recipiente con desinfectante hasta que regrese nuevamente a trabajar. Los cuchillos, herramientas y otros equipos de cosecha deben permanecer siempre dentro de la compañía, no se los puede llevar a su casa.

14. Objetos extraños

Si encuentra objetos extraños como vidrio, objetos metálicos, pedazos de madera, etc. en el campo, en el producto, contenedores de cosecha o en el material de empaque, DEJE de trabajar y reporte de inmediato el incidente a su mayordomo. ELIMINE el producto y ayúdele al mayordomo a buscar el origen del objeto extraño. Siempre manténgase alerta de la presencia de materiales u objetos extraños en el producto. Los contenedores de cosecha y materiales de empaque deben utilizarse únicamente para guardar producto.

15. Visitantes

Todas las personas que ingresan a la huerta o a la propiedad de la compañía, deberán tener la autorización de la gerencia y registrarse con un mayordomo al llegar a la compañía. Se debe informar a los visitantes las normas de seguridad e higiene que tienen que seguir. Avísele a su mayordomo si un visitante no esta siguiendo las políticas.

Reporte a su mayordomo si observa algún comportamiento o práctica inadecuada o sospechosa de un visitante o persona ajena a la huerta que pudieran resultar en un riesgo de contaminación para el producto.

Yo _____ (nombre del empleado) recibí y entendí la capacitación básica de seguridad de los alimentos de _____ (nombre de la huerta) el día _____ (fecha). Me comprometo a seguir las reglas de seguridad de los alimentos siempre que esté trabajando en la huerta, además de tomar todas las medidas razonablemente necesarias para identificar y no empacar el producto que tenga la probabilidad de estar contaminado.

Firma del trabajador

Firma del instructor



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens