

Anexo II: Salud y Higiene de Empleados y Sanidad en el Campo

Appendix II-A: Employee Health and Hygiene Training Content

Anexo II - B: Políticas Generales de los Empleados para la Seguridad de los Alimentos en NOMBRE DE LA GRANJA/FINCA

Anexo II – C: Registro de Entrenamiento de Seguridad Básica de los Alimentos, Salud e Higiene Personal

Anexo II – D: Formulario de Incumplimiento del Empleado

Anexo II-F: Procedimientos de Emergencia Para el Manejo de Productos que Han Entrado en Contacto con Heces Fecales, Sangre, Saliva u Otros Fluidos Corporales

Anexo II – G: Lista de Control Diaria de los Supervisores de Campo para NOMBRE DE GRANJA/FINCA

Anexo II-H: Aviso para los Visitantes

Anexo II - I: Registro de Visitantes

Anexo II – J: Registro de Limpieza y Mantenimiento para Instalaciones Sanitarias

Appendix II-A: Employee Health and Hygiene Training Content

Resource to hand out to employees (downloadable for free)(BILINGUAL):

National GAPs Program. Did you know? In the field, there is a need for hygiene too! Editors Elizabeth A. Bihn, Robert B. Gravani, and Kay Embrey 2005.

<http://www.gaps.cornell.edu/Educationalmaterials/Samples/FieldPhotoNovelSampleEng.pdf>

PROMOTE WORKER HYGIENE

One of the major sources of food-borne pathogen contamination is workers' hands. The single most effective method of preventing produce contamination is proper hand washing.

Hand washing:

- 1. Provide clean restroom facilities and stock them with soap, clean water, and single-use towels.**
- 2. Teach all workers about microbial risk and the importance of good hygiene.**
 - Poor hygiene can cause them to become sick and even die
- 3. Train all workers in proper hand-washing techniques**
 - 20 seconds of vigorous scrubbing with soap and water
 - Thoroughly dry with disposable hand towels
 - Properly wash hands after each visit to restrooms and before handling equipment, machinery, and raw produce

Restrooms and Hand-Wash Stations:

1. Restrooms will be easily accessible and stocked with disposable paper towels and soap in proper dispensers.
2. Portable restrooms will be stationed within ¼ mile or five minutes' walking distance of the work area and will be sufficient to provide one facility per 20 persons.
3. Portable restrooms will be directly accessible to the septic trucks servicing them and located in an area where leakage or spills will not contaminate crops.
4. Employees will always have the opportunity to use the facilities when they require them.
5. Management and employees will monitor all restrooms.
6. Restrooms will be cleaned, sanitized, and maintained, whenever the need arises.

Break Areas and Employee Water:

1. Break areas will be provided for all employees away from the harvest area to prevent contact with produce.
2. Cool, potable drinking water will be provided for all employees daily.
3. Drinking stations will be readily accessible and well stocked with single-use cups.

Injuries and illnesses:

- 1. Do not allow workers with open wounds to work.**

- Open wounds can contaminate fresh produce.
 - Bandages are necessary to protect wounds but can become contaminated. Restrict workers with bandaged wounds to areas where they do not come in contact with fresh produce.
 - If hand wounds are bandaged, nitrile gloves must be worn to prevent the bandages from becoming a source of contamination. Gloves can also become contaminated. Change and discard gloves periodically, and prohibit gloves with holes or tears.
- 2. Workers who exhibit symptoms of illnesses should not be allowed to work in direct contact with produce.**
- They can transmit their sickness to others.

Hygiene and Conduct:

1. All employees must shower or bathe daily.
2. Clean clothing should be worn every day.
3. Nails must be clean and trimmed. No false nails or false eyelashes.
4. Always wash hands after coughing and sneezing; after using the restroom, smoking, and taking breaks; before entering the work area; and after using the telephone.
5. No jewelry should be worn, except a wedding band.
6. Pens, pencils, or similar items must be carried in shirt pockets.
7. No bottles, cups, glasses, or any items made of glass are allowed in the work area.
8. Running, horseplay, or improper use of forklifts, tractors, trucks or other equipment is strictly prohibited.
9. Employee policies and procedures must also be followed by visitors in contact with produce or in produce flow zone.
10. Workers are responsible for cleaning up after themselves, including using garbage cans or other trash receptacles in work areas and restroom facilities.
11. Sick or injured employees cannot work without being examined by a physician or authorized by a supervisor to continue work.
12. Open cuts, boils, lesions, or rashes must be covered by pants, sleeves, or gloves.
13. Any product or packaging material exposed to feces, saliva, blood, or other bodily fluid must be destroyed immediately.
14. Short haircuts for men are recommended, but if long hair is worn, it must be tied back in a ponytail or bun.
15. Do not leave tools or parts that need repairing in the field or in production areas.
16. Food and drink are allowed only in designated break areas.
17. Anyone under the influence of drugs or alcohol is not allowed to work.
18. Pets or other domestic animals are not allowed in the work area.
19. Employees should not walk, step, sit, or lie on raw produce, packaging material, or the contact surfaces of equipment.
20. Smoking, chewing gum or tobacco, eating, and drinking are prohibited in the work area.
21. Smoking will be allowed only in designated areas away from where product is handled.
22. Cigarette butts must be disposed of in garbage cans or other trash receptacles.
23. Urinating, defecating, spitting, and nose-blowing onto the ground is never allowed in or around the work area.

Anexo II - B: Políticas Generales de los Empleados para la Seguridad de los Alimentos en NOMBRE DE LA GRANJA/FINCA

1. En el campo no se puede usar joyas, incluyendo anillos, relojes, pulseras, collares, broches, pendientes, aretes en la nariz, horquillas, o peines. Se permite usar un anillo de matrimonio si los empleados usan guantes de nitrilo.
2. Las pertenencias personales, como bolsas, loncheras y ropa que no esté siendo usada, deben guardarse en un área designada lejos fuera del campo.
3. No se admiten mascotas en el campo.
4. Los empleados no deben caminar, pisar, sentarse o acostarse sobre los productos frescos, materiales de empaque, o superficies de equipos que están en contacto con los alimentos.
5. Se prohíbe fumar, masticar chicle o tabaco, comer y beber en las áreas del campo donde crecen los cultivos.
6. No se permite, en lo absoluto, orinar, defecar, escupir o sonarse la nariz en el suelo o alrededor de los campos. Nunca permita que ningún fluido corporal, de cualquier tipo, entre en contacto con los productos o en cualquiera de los lugares de trabajo donde no esté específicamente permitido.
7. Las manos deben ser lavadas antes de empezar a trabajar, después de los descansos, después de usar el baño, y después de tocar materiales inseguros (tales como herramientas o partes del cuerpo humano). Los empleados serán regularmente observados para verificar el cumplimiento obligatorio del lavado de manos.
8. Todo el personal debe mantener una adecuada higiene personal y buenas condiciones de salubridad. Así mismo, todos los días, los trabajadores deben bañarse y usar ropa limpia.
9. El personal debe informar inmediatamente y buscar tratamiento para cualquier enfermedad, lesiones, forúnculos, llagas, heridas infectadas, u otras lesiones. Los empleados enfermos o heridos no deben ir a trabajar o deben consultar con sus supervisores antes de empezar a trabajar. Todos los trabajadores diagnosticados con una enfermedad o con síntomas de diarrea no se les permite trabajar en contacto directo con la producción o en otros lugares de trabajo como el campo.
10. Los supervisores y los empleados deben estar familiarizados con los documentos de “Procedimientos de Emergencia Para el Manejo de Productos que Han Entrado en Contacto con Heces Fecales, Sangre, Saliva u Otros Fluidos Corporales”.
11. Los supervisores de campo tendrán los botiquines de primeros auxilios.
12. Antes de entrar al campo o de empezar a trabajar, los empleados deben revisar las señales de advertencia de pesticidas.
13. Todos los empleados deben asistir al entrenamiento sobre la seguridad de los alimentos e higiene personal antes de empezar a trabajar en NOMBRE DE LA GRANJA/FINCA. De igual forma, deberán firmar un registro indicando que recibieron, entendieron y cumplirán estos requisitos.
14. Un formulario de incumplimiento será completado hasta tres (3) veces si estas políticas no son seguidas.

Al firmar este documento, el empleado se compromete a cumplir con todas las políticas antes mencionadas.

Firma del Empleado: _____

Firma del Supervisor: _____

Fecha: _____

**Anexo II – C: Registro de Entrenamiento de Seguridad Básica de los Alimentos,
Salud e Higiene Personal**

Name of operation: **Enter text.**

Nombre de la operación

Date: **Enter date.**

Fecha

Trainer: **Enter text.**

Entrenador

Interpreter: **Enter text.**

Intérprete

Location: **Enter text.**

Lugar

I am committed to working safely to ensure the well-being and health of my family and those who eat this produce. I am informed of and will abide by these safe food-handling practices.

Me comprometo a trabajar de manera segura y responsable para garantizar el bienestar y salud de mi familia y de aquellos que comen estos productos. Yo estoy informado y voy a cumplir con estas praactias seguras de manejo de alimentos.

Employee Name (please print) <i>Nombre del Empleado (por favor en letra impresa)</i>	Employee Signature <i>Firma del Empleado</i>
1. Click here to enter text.	
2. Click here to enter text.	
3. Click here to enter text.	
4. Click here to enter text.	
5. Click here to enter text.	
6. Click here to enter text.	
7. Click here to enter text.	

8. Click here to enter text.

9. Click here to enter text.

10. Click here to enter text.

11. Click here to enter text.

12. Click here to enter text.

13. Click here to enter text.

Supervisor Signature: _____
Firma del Supervisor

*Training material found in the Good Agricultural Practice Food Safety Plan.
* *El material del entrenamiento se encuentra en el Plan de Buenas Prácticas Agrícolas de La Seguridad de los Alimentos*

Anexo II – D: Formulario de Incumplimiento del Empleado

Date: [Click here to enter text.](#)

Fecha

Employee Name: [Click here to enter text.](#)

Nombre del Empleado

Supervisor: [Click here to enter text.](#)

Supervisor

Employee was found in violation of the following General Employee Policy (Explanation if applicable):

El empleado incumplió la siguiente Política General del Empleado (Dar explicación si es necesario)

[Click here to enter text.](#)

Clean clothing not worn

No usó ropa limpia

Hairnet (where appropriate) not worn properly

No usó correctamente la redcilla para recoger el cabello (cuando era necesario)

Gloves not worn where appropriate

No usó los guantes cuando era necesario

Violation of hand-washing policy

Incumplió la política del lavado de manos

Violation of jewelry policy

Incumplió la política del uso de joyas

Eating, drinking, smoking, or chewing tobacco

Comió, bebió, fumó, o masticó tabaco

Unsafe use of equipment

Usó inadecuadamente un equipo

Product abuse (describe)

Abusó del producto (describir)

The supervisor has notified the employee of the violation and explained the reasoning behind the regulation.

El supervisor notificó al empleado de su incumplimiento y le explicó las razones que existen detrás de esta norma.

1st Warning –Verbal (Date): [Click here to enter text.](#)

1^a Advertencia – Verbal (Fecha)

2nd Warning –Written (Date): [Click here to enter text.](#)

2^a Advertencia – Escrita (Fecha)

3rd Warning –Disciplinary (Date): [Click here to enter text.](#)

3^a Advertencia – Disciplinaria (Fecha)

Supervisor has given the appropriate warning:

El Supervisor dio la advertencia adecuada

Signature

Firma

Date

Fecha

Employee understands the significance of the violation:

El Empleado entiende la importancia de su incumplimiento

Signature

Firma

Date

Fecha

Anexo II-F: Procedimientos de Emergencia Para el Manejo de Productos que Han Entrado en Contacto con Heces Fecales, Sangre, Saliva u Otros Fluidos Corporales

1. En el caso de que un trabajador se enferme o lesione, busque inmediatamente primeros auxilios. Cuando sea posible, retire al trabajador del campo y manténgalo lejos de los productos.
2. Marque claramente y aísole el área del derrame, y mantenga alejados a otros trabajadores y equipos.
3. Una vez que el supervisor ha determinado que la limpieza debe realizarse, siga los siguientes procedimientos:

Procedimientos a seguir en un campo contaminado:

1. Use palas para poner la tierra y productos contaminados en bolsas de basura plásticas de gran resistencia.
2. Cierre las bolsas y póngalas en el área de desechos designada.
3. Ponga las palas en bolsas separadas para que no contaminen a los trabajadores, tierra, o productos, y póngalas en el área designada para luego descontaminarlas.
4. Deshágase de las bolsas de tierra y productos contaminados de manera adecuada, según lo aprobado por el departamento de salud ambiental del condado. Descontamine y desinfecte las palas en un área donde no se vuelva a infectar el área de producción o cualquier entorno de trabajo relacionado con los productos.

Procedimientos a seguir en un edificio o inmueble contaminado:

1. Use métodos de limpieza y sanidad apropiados sobre las superficie en la que se esté trabajando (concreto, alfombra, baldosas). Recuerde usar guantes.
2. Retire los materiales de la superficie cuando sea necesario y deséchelos de manera adecuada, según lo aprobado por el departamento de salud ambiental del condado. Descontamine y desinfecte los equipos de limpieza (guantes, cepillos, y demás) o deséchelos de forma adecuada.
3. Registre el incidente y las actividades de limpieza y adjúntelas a la Lista de Control Diaria del Supervisor de Campo (en inglés: Daily Fields Supervisor's Checklist)

Anexo II – G: Lista de Control Diaria de los Supervisores de Campo para NOMBRE DE GRANJA/FINCA

Ubicación del Campo: _____ Fecha: _____

√/Fecha	Asunto	Comentarios / Correcciones
Fecha	Todos los trabajadores nuevos cumplieron con la orientación, recibieron el folleto y firmaron el registro.	Comentarios / Correcciones
Fecha	Los contenedores de agua están llenos con agua potable.	Comentarios / Correcciones
Fecha	Todos los empleados están limpios. Los trabajadores enfermos o heridos se reportaron al supervisor. Los empleados enfermos fueron reasignados.	Comentarios / Correcciones
Fecha	Los empleados se lavaron las manos antes de empezar a trabajar y después de los descansos.	Comentarios / Correcciones
Fecha	Se designaron las áreas de descanso. Los baños están limpios y completamente equipados. No hay goteras ni derrames.	Comentarios / Correcciones
Fecha	Los botiquines de primeros auxilios están disponibles. Los suministros de limpieza para áreas contaminadas y derrames de fluidos corporales están disponibles.	Comentarios / Correcciones
Fecha	La inspección visual de las fuentes de agua y sistema de alcantarillado no indican que hay áreas de riesgo de contaminación.	Comentarios / Correcciones
Fecha	Las áreas con evidencia de actividades de animales, inundaciones u otros tipos de contaminación han sido documentadas en el Aviso de Eventos/Problemas Inusuales y Medidas Correctivas.	Comentarios / Correcciones
Fecha	Las herramientas de cosecha y los contenedores están limpios, en buen estado y guardados de manera adecuada.	Comentarios / Correcciones
Fecha	La maquinaria de cosecha está limpia y sin exceso de suciedad, lodo, combustible, o lubricantes. Las bombillas de luz, vidrio, y plástico están protegidos para evitar la contaminación de los productos en caso de roturas.	Comentarios / Correcciones
Fecha	Se hizo un chequeo visual del equipo rociador de pesticida para controlar cualquier daño.	Comentarios / Correcciones

Firmado por _____ Fecha _____

Enumere los asuntos que necesitan seguimiento en el **Aviso de Eventos/Problemas Inusuales y Medidas Correctivas** y adjúntelos a este documento. Este documento debe archivarse en el cuaderno de GAPs en la Oficina del Campo.



Todos los visitantes deben registrarse en la administración y firmar el registro de visitantes al llegar al establecimiento. Los visitantes deben cumplir con todas las políticas y procedimientos de los trabajadores agrícolas y visitantes. Los visitantes deben acordar por escrito que cumplirán con todos los procedimientos, incluyendo las prácticas adecuadas de higiene y sanidad.

Gracias,
NOMBRE DE LA GRANJA/FINCA
Nombre De La Granja/Finca

Anexo II - I: Registro de Visitantes

Farm name

Nombre de la Granja/Finca

By signing this visitors log, you are stating that you have been provided with a copy of the Food Safety Procedures for Farm Workers and Visitors brochure and will comply with all policies and procedures including proper sanitation and hygiene practices.

Al firmar este registro de visitantes, usted está indicando que se le entregó una copia del folleto de los Procedimientos de La Seguridad de los Alimentos para Trabajadores Agrícolas y Visitantes, y que cumplirá con todas las políticas y procedimientos, incluyendo las prácticas adecuadas de higiene y sanidad.

Date <i>Fecha</i>	Enter time <i>Hora de Entrada</i>	Visitor Name <i>Nombre del Visitante</i>	Business <i>Empresa</i>	Field/Facility Visited <i>Campo/Instalación Visitada</i>	Exit time <i>Hora de Salida</i>
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit
Date	Enter	Name	Business	Facility	Exit

Revised by: **Revised by**
Revisado por: **Revisado por**

Date **Date**
Fecha: **Fecha**

Anexo II – J: Registro de Limpieza y Mantenimiento para Instalaciones Sanitarias

Location of operation Enter location

Lugar de operación

Please see the food safety plan for overall field sanitation unit service procedures.

Por favor refiérase al plan de seguridad de los alimentos para ver los procedimientos generales de servicio para unidades sanitarias

Sanitation Unit #*	Date of Cleaning	Cleaned By (name)	Date of Servicing	Serviced By (name)	Supplies Stocked**
<i>Unidad Sanitaria #*</i>	<i>Fecha de Limpieza</i>	<i>Limpieza por (nombre)</i>	<i>Fecha de Mantenimiento</i>	<i>Mantenimiento brindado por (nombre)</i>	<i>Suministros Almacenados**</i>
Unit #	Date	Name	Date	Name	Supplies
Unit #	Date	Name	Date	Name	Supplies
Unit #	Date	Name	Date	Name	Supplies
Unit #	Date	Name	Date	Name	Supplies
Unit #	Date	Name	Date	Name	Supplies
Unit #	Date	Name	Date	Name	Supplies
Unit #	Date	Name	Date	Name	Supplies
Unit #	Date	Name	Date	Name	Supplies
Unit #	Date	Name	Date	Name	Supplies

* See field map for locations of each unit in fields.

* *Vea el mapa del campo para ubicar cada unidad en los campos.*

** Sanitation supplies are single-use towels, toilet paper, hand- or anti-bacterial soap, potable water for hand washing. ** *Los suministros de sanidad son las toallas desechables para ser usadas solo una vez, papel higiénico, jabón de manos o jabón anti-bacterial, agua potable para lavarse las manos.*

If contracted with sanitation company, attach service/cleaning receipt.

Si se contrató una empresa de sanidad, adjuntar el recibo de servicio/limpieza.

Reviewed by: Reviewed by Title: Title Date: Date

Revisado por Revisado por Cargo Cargo Fecha Fecha