

Anexo II-E: Folleto para los procedimientos de seguridad alimentaria para los trabajadores agrícolas y los visitantes

NOMBRE DE LA GRANJA/FINCA

Procedimientos de La Seguridad de los Alimentos para Trabajadores Agrícolas y Visitantes

Este folleto recapitula algunos puntos importantes de su orientación. Por favor, tómese el tiempo para revisar y estar más familiarizado con estos puntos. Haga todo lo posible para evitar la contaminación de los productos, el suelo, y los equipos. Si usted ve algo que necesita atención, avísele a su supervisor.

Higiene del Empleado

Estamos en el negocio de productos frescos y muchos de nuestros alimentos se consumirán sin ser cocinados. Se espera que todos los empleados cumplan con las prácticas de limpieza personal ya que al momento de producir y preparar los alimentos, existen muchas posibilidades de que éstos se contaminen. Las manos del trabajador son una de las principales fuentes portadoras de contaminación de alimentos.

El método más sencillo y eficaz para prevenir la contaminación de productos con estos organismos infecciosos es a través del correcto lavado de manos.

¡Todos debemos poner de nuestra parte para evitar que nuestros clientes se contagien con enfermedades transmitidas por alimentos!

El lavado de manos

Lavarse las manos es la forma más eficaz de prevenir la propagación de gérmenes. Lávese las manos después de toser y estornudar, usar el baño, fumar, o tomar descansos, antes de entrar al área de trabajo, y después de usar el teléfono.

Agua Potable, Descansos y Servicios Higiénicos

- El agua que está en los enfriadores de agua (water coolers) proviene de fuentes seguras de agua potable y está a su disposición en todo momento. Por favor, ponga los vasos en los recipientes proporcionados y notifique a su supervisor de campo cuando el enfriador de agua necesite ser vuelto a llenar.
- Se permite comer y fumar sólo en las áreas designadas. Se prohíbe fumar, masticar tabaco o chicle fuera de las áreas de descanso.
- Hay servicios higiénicos limpios y completamente equipados a su disposición. Por favor, notifique al supervisor de campo si éstos necesitan un mayor cuidado. No olvide, colocar el papel higiénico directamente en la taza del inodoro.

Enfermedades

Se prohíbe manipular los productos si usted tiene una enfermedad intestinal o síntomas de otra enfermedad infecciosa. Notifique a su supervisor y se le asignarán otras responsabilidades.

Si Usted se Lesiona o Tiene una Emergencia

Debe buscar inmediatamente tratamiento adecuado para cortes, abrasiones u otras lesiones. Los botiquines de primeros auxilios están ubicados en los servicios sanitarios. Notifique a su supervisor de campo.

Manejo y disposición de productos o superficies que han entrado en contacto con sangre o fluidos corporales.

En caso de que ocurra dicha contaminación, notifique rápidamente al supervisor de campo. El área contaminada debe ser aislada inmediatamente y será responsabilidad del supervisor de campo asegurarse que los productos contaminados estén sellados en bolsas plásticas y retirados del campo. De igual manera, los equipos deben ser descontaminados de acuerdo con los procedimientos establecidos en el plan de seguridad de los alimentos.

Esté Alerta

La seguridad de los alimentos depende de la atención que le presten todos los empleados, trabajadores y supervisores. Esté atento a las posibles fuentes de contaminación como la evidencia de actividades de animales y heces fecales. Hágale saber a los supervisores si hay personas no autorizadas o actividades sospechosas en el campo. Esté alerta. Reporte cualquier falla en el plan de seguridad de los alimentos. Nuestros clientes cuentan con usted.

¡La seguridad de los alimentos es responsabilidad de todos!



***NOMBRE DE LA
GRANJA/FINCA***

Dirección
Dirección 2
Ciudad, Estado, Código Postal
Teléfono:
Fax:
E-mail