

Trabajadores Agrícolas y Orientación de Visitantes

Todos los empleados serán entrenados en seguridad de los alimentos e higiene personal y se les entregará un folleto sobre los requisitos de la seguridad de los alimentos (el folleto y el contenido sobre el entrenamiento de higiene de los trabajadores se encuentran en el Anexo II) en el idioma correspondiente (Inglés o Español). Cada empleado deberá firmar un registro del entrenamiento indicando que recibieron, entendieron y cumplirán dichos requisitos.

Todos los visitantes deberán registrarse en la oficina de la granja o finca al entrar a las zonas de producción. A los visitantes se les dará una explicación general de los requisitos de la seguridad de los alimentos (el folleto y el contenido sobre Trabajadores Agrícolas y el entrenamiento de higiene de los visitantes se encuentran en el Anexo II) en el idioma correspondiente. Al firmar el registro, los visitantes certifican que recibieron una copia del folleto de los Procedimientos de La Seguridad de los Alimentos para Trabajadores Agrícolas y Visitantes, y que cumplirán con todas las políticas y procedimientos, incluyendo las prácticas adecuadas de higiene y sanidad.

Salud del Trabajador

Los trabajadores con enfermedades intestinales o enfermedades infecciosas (síntomas de diarrea) no deben ser autorizados para trabajar en contacto con productos frescos y cuando sea apropiado, deben ser asignados a otras tareas. Los trabajadores deben informar inmediatamente a sus supervisores y buscar la atención adecuada si presentan cualquier tipo de enfermedad, cortes, abrasiones (herida superficial de la piel o mucosas por roce o raspado), lesiones, forúnculos o diviesos (infección cutánea que compromete todo el folículo piloso y el tejido que lo rodea) heridas infectadas, u otra lesión o enfermedad. De acuerdo con los procedimientos establecidos en el Anexo II - Procedimientos de Emergencia Para el Manejo de Productos que Han Entrado en Contacto con Sangre o Fluidos Corporales, los productos que han entrado en contacto con heces fecales, sangre, saliva u otros fluidos corporales serán retirados inmediatamente del campo, sitio de empaque o zona de almacenamiento. Una vez que el supervisor o jefe de equipo ha sido notificado de alguna de las condiciones antes mencionadas, él o ella deberá tomar las medidas necesarias para asignar al trabajador una tarea que no contamine los productos o equipos. Una medida apropiada para tratar cortes pequeños o heridas abiertas podría ser la combinación de un vendaje o curita anti-goteo (en inglés: leak-proof bandage) con guantes desechables de nitrilo que cubran completamente la lesión. El empleado puede volver a trabajar a discreción del supervisor. Un botiquín de primeros auxilios, adecuadamente abastecidos, estar disponible para uso inmediato.

Higiene del Trabajador

Todos los días, los trabajadores deben bañarse y usar ropa limpia. Así mismo, deben lavarse las manos con agua potable y jabón antes de empezar a trabajar, después de los descansos, después de usar el baño, y después de tocar materiales inseguros (tales como herramientas, tierra o productos contaminados y partes del cuerpo humano). La manera adecuada de lavarse las manos incluye los siguientes pasos:

1. Mójese las manos con agua potable y aplique jabón hasta formar espuma.
2. Frótese las manos por lo menos 20 segundos.
3. Límpiense debajo de las uñas y entre los dedos.

4. Enjuáguese con agua corriente potable.
5. Séquese las manos con una toalla desechable.

Instalaciones Sanitarias

Ver SOP 8.0 - Campo de Cosecha/Empaque y Transporte

Descansos de los Empleados

Para todos los empleados, habrá áreas de descanso, las cuales estarán separadas de las áreas donde se manipulan los productos. Se proveerá agua potable para beber para todos los empleados. Además se proveerán lugares para tomar agua o bebederos de fácil acceso y equipados con vasos desechables que no deben ser usados más de una vez. Igualmente, en un área designada, durante cada turno, habrá un botiquín de primeros auxilios. Es responsabilidad del supervisor de campo asegurarse que los contenedores estén llenos con agua potable para beber, y de rellenarlos en las fuentes designadas de agua potable.