

INDUSTRIA DEL AGUACATE DE CALIFORNIA

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE COSECHA

(GHP, POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)

Cosecha del Campo

La Industria del Aguacate de California, compuesta por 5,000 productores diversos de todo el estado, se dedica a proporcionar a los consumidores aguacates de California consistentemente seguros, de alta calidad y nutritivos.

El Manual de GHP para el Aguacate de California proporciona a los productores prioridades específicas para los cultivos para garantizar aún más la seguridad de los aguacates de California. Este manual se centra en el papel del productor para ofrecer aguacates que cumplen con los objetivos de la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria de 2011.

Los aguacates son considerados como un producto de bajo riesgo. Lo anterior, en conjunto con la supervisión normativa actual y las prácticas complementarias culturales, de empaquetamiento y de envío ofrecen al consumidor un alimento seguro y nutritivo.

Muchas de las prácticas que se incluyen en este documento ya son implementadas por los productores. El propósito del Manual de GHP para el Aguacate de California es proveer a los productores prioridades específicas para los cultivos, con el fin de mitigar los riesgos de seguridad alimentaria para los aguacates de California.

Este Manual de GHP para el Aguacate de California es específicamente para la Lista de Verificación de Auditoría de las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manejo del USDA: Parte 2 – Cosecha del Campo.

Los Elementos Clave de las GHP del Aguacate en la Cosecha del Campo

- Salud e Higiene del Trabajador
- Saneamiento del Campo
- Cosecha del Campo y su Transportación

NOTA: El Manual de GHP para el Aguacate de California es un documento informativo. Los productores no tienen la obligación de cumplir con todos los requisitos de este documento. Por el contrario, las diversas políticas, medidas de acción correctivas y de mitigación, así como la documentación enlistada en el Manual de GHP, sirven como un conjunto de opciones de implementación para los productores, en respuesta a los riesgos de seguridad alimentaria y pueden resultar como no aplicables para algunas de las operaciones.

Aprobado por la Junta de la CAC el 18 de agosto de 2011

Exención y Limitación de Responsabilidad

Este manual proporciona las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP, por sus siglas en inglés) y las Buenas Prácticas de Cosecha (GHP, por sus siglas en inglés), voluntarias y recomendadas, que están relacionadas con la producción y el manejo de los aguacates de California. Asimismo, representa el pensamiento actual de la Comisión del Aguacate de California (la Comisión). No crea ni confiere ningún derecho a ninguna persona. Este documento es para proporcionar la información actual disponible sobre las prácticas de producción y manejo que concuerdan con las regulaciones, normas y directrices existentes pertinentes. La Comisión, incluyendo a sus directivos, funcionarios, empleados y miembros, no asume responsabilidad alguna por su responsabilidad individual para el cumplimiento de las leyes y regulaciones pertinentes.

Estas prácticas voluntarias y recomendadas no fueron diseñadas para aplicarse a una operación específica. Las condiciones y las operaciones de manejo en las granjas individuales pueden ser diferentes. En consecuencia, es responsabilidad del propietario/operador de la granja o planta de empaque determinar las GAP y/o GHP específicas que se apliquen a su operación. Se recomienda que dicho propietario/operador consulte con sus propios asesores jurídicos

y técnicos para asegurarse que sus prácticas cumplen con todos los requisitos pertinentes para su operación. Además, es probable que el productor o contratista para la cosecha que aplique estas GAP y GHP, también deba tomar medidas adicionales para proteger el producto de la contaminación.

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL PRESENTE SE OFRECE DE BUENA FE Y SE CONSIDERA FIDEDIGNA. **SIN EMBARGO, LA INFORMACIÓN SE PROPORCIONA SIN NINGUNA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN FIN EN PARTICULAR. ADEMÁS, LA COMISIÓN, INCLUYENDO A SUS DIRECTIVOS, FUNCIONARIOS, EMPLEADOS Y MIEMBROS, NO OFRECE NINGUNA GARANTÍA NI REPRESENTACIÓN, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, CON RESPECTO A LA EXACTITUD, INTEGRIDAD O UTILIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN EL PRESENTE. DE MANERA ADICIONAL, LA COMISIÓN NO ASUME NINGUNA OBLIGACIÓN NI RESPONSABILIDAD DE NINGÚN TIPO QUE RESULTE DEL USO O DEPENDENCIA DE ALGUNA INFORMACIÓN, MATERIAL O PRÁCTICA CONTENIDOS EN EL PRESENTE, INCLUYENDO, MÁS NO LIMITÁNDOSE, A LOS RECLAMOS POR DAÑOS, PÉRDIDAS O LESIONES.**

ÍNDICE

Cosecha

- 5 | **Sección 1 – Salud e Higiene del Trabajador, Saneamiento del Campo**
- 7 | Información del Cosechador y Coordinador de Seguridad Alimentaria
- 8 | Salud e Higiene Del Trabajador
- 9 | Señalizaciones para Lavarse las Manos
- 11 | Sanitarios e Instalaciones para Lavarse las Manos
- 13 | Registro de Mantenimiento de la Estación de Sanitarios y Lavado de Manos
- 15 | Sangrados/Fluidos Corporales y Enfermedades en el Campo
- 17 | Saneamiento del Campo y Evaluación Previa a la Cosecha
- 19 | Plan de Respuesta ante Derrames o Fugas

- 21 | **Sección 2 – Cosecha del Campo y su Transportación**
- 23 | Cosecha y Transportación
- 25 | Registro de Saneamiento de las Herramientas para la Cosecha
- 27 | Producto Contaminado

- 29 | **Sección 3 – Capacitación sobre la Seguridad Alimentaria**
- 31 | Capacitación sobre la Seguridad Alimentaria para todos los Empleados
- 33 | Registro de la Capacitación sobre la Seguridad Alimentaria
- 35 | Capacitación para los Supervisores sobre Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

COSECHA

SECCIÓN 1:

SALUD E HIGIENE DEL TRABAJADOR, SANEAMIENTO DEL CAMPO

Información del Cosechador

Salud e Higiene del Trabajador

Señalizaciones para Lavarse las Manos

Sanitarios e Instalaciones para Lavarse las Manos

Registro de Mantenimiento de la Estación de Sanitarios y Lavado de Manos

Sangrados y Enfermedades en el Campo

Saneamiento del Campo y Evaluación Previa a la Cosecha

Plan de Respuesta ante Derrames o Fugas

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

INFORMACIÓN DE COSECHADOR

Razón Social: _____

Persona de Contacto: _____

Dirección Principal: _____

Ciudad: _____ Estado _____ Código Postal _____

Número Telefónico: _____

Número de Fax: _____

Dirección de Correo Electrónico: _____

Coordinador de Seguridad Alimentaria

El coordinador de seguridad alimentaria es responsable de implementar y supervisar el programa de seguridad alimentaria de la empresa. Asimismo, el coordinador de seguridad alimentaria es responsable de asegurarse que el programa sea seguido por todos los empleados y visitantes del rancho.

| | |
|---|----------|
| COORDINADOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA | Nombre |
| | Teléfono |

SALUD E HIGIENE DEL TRABAJADOR

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Dirigir prácticas correctas de la higiene de los trabajadores y reducir el potencial de contaminación alimentaria a través de las acciones, la higiene, la salud o los hábitos de los empleados o visitantes.

Políticas:

1. El agua potable para beber y lavarse las manos está disponible para todos los empleados.
2. Se requiere que los visitantes y empleados que puedan entrar en contacto directo con el producto, sigan todas las prácticas de saneamiento e higiene.
3. Los botiquines de primeros auxilios deben estar disponibles en caso de una lesión o emergencia.
4. Todos los empleados han recibido una capacitación anual acerca de las prácticas adecuadas de saneamiento e higiene y tienen la obligación de seguir dichas prácticas (deben realizarse cursos periódicos de actualización durante todo el año). Los nuevos empleados recibirán toda la capacitación necesaria antes de comenzar a trabajar en el huerto.
5. Los empleados deben firmar la documentación que respalde que han recibido la capacitación acerca de las prácticas adecuadas de saneamiento e higiene. *(Consulte la página 27 de la Sección 3 – Registro de Capacitación)*
6. Las señalizaciones, tanto en inglés como en español, están colocadas en las proximidades de los sanitarios (excepto donde se utilicen sanitarios internos) instruyendo a los empleados a lavarse las manos antes de comenzar o regresar a trabajar. *(Observe la siguiente página – Ejemplo de Señalización para Lavarse las Manos)*

Procedimientos:

Higiene

1. Los registros de las pruebas del agua que demuestren que el agua es potable deben estar disponibles para el agua que es proporcionada a los empleados.
2. Los empleados deben lavarse las manos antes de entrar a trabajar, después de ir al baño y después de los descansos.
3. Si se utilizan guantes para la manipulación de los alimentos (esto no incluye las actividades como podar, regar, etc.), deben estar intactos, limpios y en condiciones higiénicas.
4. Comer alimentos, masticar goma de mascar, tomar bebidas (excepto agua embotellada) o el uso de tabaco está restringido a las zonas externas al área de producción. Se puede comer y beber en las orillas del área de producción, en los caminos de los huertos o en las áreas que ya hayan sido cosechadas.

Lavarse las Manos

Nota: Es obligatorio lavarse las manos con agua y con jabón. Utilizar únicamente el desinfectante NO es una práctica aceptable.

1. Deben estar disponibles los registros de las pruebas del agua que demuestren que el agua que se utiliza para lavarse las manos es potable.
2. Todos los empleados deben lavarse las manos con agua y con jabón al comienzo de su día de trabajo, después de ir al baño, después de comer y después de los descansos.
 - a. Moje sus manos con agua potable; aplique jabón y talle hasta obtener espuma.
 - b. Frote sus manos juntas.
 - c. Enjuague con agua limpia.
 - d. Seque sus manos con una toalla desechable.
 - e. Tire la toalla en el bote de basura.

NOTICE

**WASH HANDS
BEFORE RETURNING
TO WORK**

AVISO

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

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

SANITARIOS E INSTALACIONES PARA LAVARSE LAS MANOS

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Garantizar que los sanitarios y las instalaciones de saneamiento del campo se mantengan en buenas condiciones y estado de conservación y que estén colocados de tal forma que las áreas de cosecha y los empleados no se contaminen.

Políticas:

Sanitarios e Instalaciones para Lavarse las Manos

1. Los empleados deben tener acceso a los sanitarios e instalaciones para lavarse las manos, los cuales deberán estar debidamente abastecidos y tener una limpieza programada de manera regular. Los sanitarios y las instalaciones para lavarse las manos deberán estar ubicados a una distancia determinada y en un área donde se minimice el riesgo de contaminación del producto.
2. Las operaciones deben cumplir con todas las regulaciones estatales y/o federales pertinentes que dicten la cantidad, las condiciones y la colocación de unidades sanitarias portátiles para el campo. Si el número de empleados no requiere de una unidad sanitaria portátil para el campo, debe estar disponible el acceso a un sanitario limpio para todos los empleados.

Procedimientos:

Mantenimiento de Sanitarios e Instalaciones para Lavarse las Manos:

1. Las instalaciones sanitarias deben estar en buenas condiciones, limpias y debidamente abastecidas.
2. La limpieza y el servicio deben hacerse bajo un programa regular y la documentación que respalde los servicios también debe estar disponible.
3. Las instalaciones sanitarias para el campo deben estar abastecidas con toallas desechables, jabón, un bote de basura y agua potable para lavarse las manos.

Procedimientos:

Limpieza de los Sanitarios Portátiles

Nota: Los sanitarios contarán con un registro de servicio.

1. Colocar los sanitarios a una distancia y en un área donde se minimice el riesgo de contaminación del producto.
2. Bombear los desechos del tanque de retención. Retirar la basura y otros desechos.
3. Limpiar el piso, el escusado y el mingitorio.
4. Agregar la solución fresca al tanque, conforme sea necesario.
5. Sustituir y reponer el papel higiénico, conforme sea necesario.
6. Firmar y poner la fecha en la "etiqueta de registro de servicio" de cada unidad. Se debe dar mantenimiento a los sanitarios, según sea necesario.
7. Regresar los sanitarios a la ubicación adecuada.

Limpieza de las Instalaciones Portátiles para Lavarse las Manos

Nota: Las instalaciones para lavarse las manos contarán con un registro de servicio.

1. Colocar las instalaciones para lavarse las manos a una distancia y en un área donde se minimice el riesgo de contaminación del producto.
2. Bombear los desechos del tanque de retención.
3. Retirar la basura y asegurarse de que el drenaje se encuentra en pleno funcionamiento.
4. Limpiar y tallar las superficies con un cepillo adecuado.
5. Agregar agua fresca y **POTABLE** al tanque.
6. Reemplazar y reponer las toallas desechables y el jabón de manos.
7. Firmar y poner la fecha en la "etiqueta de registro de servicio" de cada unidad. Se debe dar mantenimiento a las instalaciones para lavarse las manos, según sea necesario.
8. Regresar las instalaciones para lavarse las manos a la ubicación adecuada.

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

Sangrados/Fluidos Corporales y Enfermedades en el Campo

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Hacer frente a los problemas potenciales de contaminación causados por los empleados que presentan un sangrado o parecen tener lesiones o enfermedades en el campo.

Políticas:

Sangrados y Fluidos Corporales

1. Todos los incidentes de sangrado y vómito deben ser reportados a los supervisores.
2. Los trabajadores deben buscar un tratamiento rápido con suministros limpios de primeros auxilios para las cortadas, abrasiones y otras heridas.
3. Todos los frutos y materiales de empaque contaminados con sangre y/o fluidos corporales deben separarse y ser desechados inmediatamente.
4. Las herramientas y/o equipos contaminados con sangre deben desinfectarse correctamente de manera inmediata.
5. Los empleados que tengan llagas, cortadas, ampollas, heridas, etc. en sus manos, deberán cubrir dichas áreas con material de primeros auxilios y/o guantes desechables.
6. En caso de que el material de primeros auxilios o los guantes desechables no cubran por completo la herida, el empleado no podrá trabajar en actividades de contacto directo con el fruto.

Enfermedades

Los empleados que muestren síntomas de diarrea, vómito o de otras enfermedades infecciosas quedan excluidos de las labores de trabajo que impliquen un contacto directo con el producto fresco. *Consulte la página 28 de la Sección 3 – Capacitación para los Supervisores sobre Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.*

Procedimientos:

Sangrados y Fluidos Corporales

1. Notificar al supervisor apropiado.
2. El supervisor determina el tipo de lesión y proporciona los primeros auxilios apropiados. Si la situación lo amerita, llame al 911 para reportar una emergencia.
3. Cubrir la herida con el material adecuado de primeros auxilios.
4. Si ocurre una lesión y el fruto o el equipo se contamina, acordonar el área contigua.
5. Realizar una inspección en el área acordonada, en busca de presencia de sangre.
6. Desechar todo el fruto que pudiera haberse contaminado.
 - a. Utilizar guantes desechables para colocar el fruto contaminado dentro del contenedor de desechos.
 - b. Quitarse los guantes y tirarlos en el contenedor de desechos.
 - c. Lavarse las manos con agua y con jabón.
7. Desinfectar todo el equipo que haya podido estar en contacto con la sangre.

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

SANEAMIENTO DEL CAMPO Y EVALUACIÓN PREVIA A LA COSECHA

Se realiza una evaluación previa a la cosecha en el área de producción antes de la cosecha. Los riesgos y las posibles fuentes de contaminación de cultivos son recalculadas, evaluadas y, si es permitiente, se aplican medidas correctivas, las cuales son documentadas.

Nombre del Rancho/Productor: _____

Nombre de la persona que realiza la evaluación previa a la cosecha: _____

Fecha de inspección _____ Fecha Proyectada para la Cosecha: _____

Procedimientos:

1. Antes de la cosecha, inspeccionar los sanitarios y las instalaciones para lavarse las manos, las herramientas y el equipo para la cosecha, la salud del empleado y la condición del área de cosecha para asegurarse de que no hay riesgos potenciales de seguridad alimentaria.
2. De surgir un problema, corregir dicho problema y documentar la medida correctiva antes de que inicie la cosecha.

| | Sí | No | Medida Correctiva |
|--|----|----|-------------------|
| Herramientas y Equipos para la Cosecha | | | |
| ¿Los sanitarios e instalaciones para lavarse las manos están ubicados correctamente? | | | |
| ¿Los sanitarios e instalaciones para lavarse las manos están propiamente abastecidos? | | | |
| Herramientas y equipo de cosecha | | | |
| ¿El equipo para la cosecha está disponible y en buenas condiciones? | | | |
| ¿Las herramientas para la cosecha han sido limpiadas y desinfectadas? | | | |
| ¿Los recipientes para el campo están en buenas condiciones? | | | |
| ¿Los recipientes para el campo están limpios? | | | |
| ¿El equipo de transporte está limpio y disponible? | | | |
| Salud del Empleado | | | |
| ¿Hay agua potable disponible para los trabajadores? | | | |
| ¿Lo botiquines de primeros auxilios están disponibles en caso de una emergencia? | | | |
| Higiene en el campo | | | |
| No hay ninguna evidencia de concentraciones altas ni significativas de contaminación por animales domésticos o salvajes. | | | |
| ¿Los combustibles y productos químicos que puedan contaminar las áreas de cultivo están aislados? | | | |
| No hay ninguna otra fuente notable de contaminación biológica, física ni química tales como vertederos, estiércol o quema de desechos que puedan representar un riesgo de seguridad alimentaria. | | | |
| Si las áreas están contaminadas, ¿se encuentran aisladas como zonas de "no cosechar"? | | | |
| No hay ninguna evidencia de acceso no autorizado en el área de cultivo. | | | |
| Si hay evidencia de un acceso no autorizado en el área de cultivo, ¿ya ha sido investigado? | | | |

[Copias adicionales de los formularios/registros disponibles en la sección de Formularios & Registros.]

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

PLAN DE RESPUESTA ANTE DERRAMES O FUGAS

| | |
|--|----------|
| INFORMACIÓN DE CONTACTO DE EMERGENCIA | Nombre |
| | Teléfono |

Propósito:

Garantizar que los derrames o fugas de materiales peligrosos se limpien de manera inmediata y que el fruto que entre en contacto con alguno de dichos derrames o fugas, no sea cosechado para el consumo humano.

Políticas:

Un plan de respuesta está establecido en caso de un gran derrame o fuga de algún material peligroso que incluye, pero no se limita, a los sanitarios e instalaciones para lavarse las manos.

Procedimientos:

1. Los empleados deben ponerse en contacto inmediatamente con la persona que aparece en la Información de Contacto de Emergencia.
2. Posteriormente, el Contacto de Emergencia se comunicará de inmediato con el proveedor de servicios contratado (si corresponde) o con otro contratista ambientalmente certificado para iniciar la limpieza y aplicar las medidas correctivas, incluyendo la identificación, eliminación y desecho de los frutos contaminados.
3. Los derrames de materiales peligrosos deben ser rápidamente contenidos y limpiados de manera inmediata.
4. NO COSECHAR el fruto que haya estado en contacto con derrames o fugas de materiales peligrosos.
5. Limpiar y desinfectar todo el equipo que haya podido estar en contacto con el material peligroso derramado, antes de que sea utilizado nuevamente.

Registro

| Fecha | Descripción del Suceso | Medida Correctiva Aplicada | Supervisor Iniciales |
|-------|------------------------|----------------------------|----------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

SECCIÓN 2:

COSECHA DEL CAMPO Y SU TRANSPORTACIÓN

Cosecha del Campo y su Transportación

Registro de Saneamiento de las Herramientas para la Cosecha

Procedimiento en caso de Contaminación del Producto

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

COSECHA DEL CAMPO Y SU TRANSPORTACIÓN

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Garantizar que los contenedores, equipos y transportes no causen una fuente probable de contaminación del producto.

Políticas:

Contenedores para la Cosecha (Recipientes)

1. Todos los contenedores que entran en contacto directo con los frutos se limpian y/o desinfectan conforme sea necesario y se mantienen lo más limpios posible.
2. Los contenedores para la cosecha que están dañados, son devueltos a la planta de empaque y no se utilizan para los frutos.
3. Durante la temporada de cosecha, los contenedores y las bolsas de recolección para la cosecha no son utilizados para transportar ni almacenar artículos ajenos al producto. Los trabajadores agrícolas conocen esta política.
4. Se han realizado esfuerzos para eliminar el polvo y el lodo excesivo del producto y/o de los contenedores durante la cosecha.

Equipo para la Cosecha

Todos los equipos e implementos manuales para la cosecha (bolsas de recolección, tijeras, lonas, etc.) se mantienen lo más limpios posible y se desinfectan, conforme sea necesario.

Transporte/Acarreo

Los frutos que son transportados del campo hacia la planta de empaque están protegidos correctamente y son trazables hasta el origen de un cultivo específico.

Procedimientos:

Saneamiento del Equipo para la Cosecha:

1. El equipo para la cosecha se desinfecta conforme sea necesario y el saneamiento es documentado en el "Registro de Saneamiento de las Herramientas para la Cosecha".
2. Las herramientas para la cosecha no deben colocarse en el suelo.

Transporte/Acarreo

Cada cargamento que salga del área de cosecha requiere de un recibo de campo único que identifique el huerto específico.

Instrucciones:

Tijeras:

1. Las tijeras que se hayan contaminado con fluidos corporales o productos químicos, son reemplazadas de inmediato, se retiran del área de cosecha y se desinfectan correctamente, antes de volver a utilizarlas.
2. Limpiar las tijeras con cloro (hipoclorito de sodio), siempre que sea necesario.
3. Reemplazar las tijeras conforme sea necesario.

Bolsas de Recolección:

Las bolsas de recolección que se hayan contaminado con fluidos corporales o productos químicos, son reemplazadas de inmediato y la bolsa contaminada es retirada del área de cosecha.

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

PRODUCTO CONTAMINADO

POLÍTICA Y PROCEDIMIENTO

Propósito:

Garantizar que los cultivos contaminados por el rompimiento de vidrio/plástico frágil, productos químicos, petróleo o pesticidas no sean cosechados para el consumo humano.

Políticas:

1. El producto contaminado por rompimiento de vidrio/plástico frágil, productos químicos, petróleo o pesticidas no son cosechados para el consumo humano.
2. El vidrio que se encuentra en el equipo para la cosecha está protegido a manera de que el producto no se contamine en caso de un rompimiento.

Procedimientos:

1. Notificar al supervisor apropiado.

2. El fruto que está contaminado será desechado y se evitará dicha área de cosecha.
3. En caso de que suceda un rompimiento de vidrio/plástico frágil, inspeccionar el área de cosecha en busca de señales de contaminación. Retire y elimine todos los trozos de vidrio roto. Limpie el área de cosecha donde se produjo la contaminación.
4. Las labores se suspenderán hasta que el equipo pueda ser reparado y se limpien, laven e inspecciones todos los contenedores de frutos que pudieran haberse contaminado.
5. El equipo que ha sido contaminado se limpiará e inspeccionará minuciosamente antes de que se vuelva a utilizar.
6. Documentar la fecha y la descripción del suceso y la medida correctiva aplicada.

Registro:

| Fecha | Descripción del Suceso | Medida Correctiva | Supervisor Initials |
|-------|------------------------|-------------------|---------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

SECCIÓN 3:

CAPACITACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Resumen de la Capacitación sobre la Seguridad Alimentaria

Registro de la Capacitación sobre la Seguridad Alimentaria

Capacitación para los Supervisores sobre Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

CAPACITACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA TODOS LOS EMPLEADOS

Microorganismos y Manejo de Alimentos

1. Los microorganismos que causan enfermedades son demasiado pequeños para percibirlos.
2. Estas pequeñas bacterias y parásitos pueden ser transferidos a los alimentos a través de las manos sucias o la sangre, especialmente de las personas que no se lavan las manos después de ir al baño.
3. Todos consumimos frutas y verduras y todos podemos enfermarnos si alguien que esté enfermo o no tenga las manos limpias ha tocado nuestros alimentos.
4. No consuma alimentos ni mastique tabaco o goma de mascar mientras trabaja con frutos. La comida en nuestra boca puede transferir bacterias o parásitos a los alimentos y enfermar a otras personas.

Reporte de Enfermedades

1. Reporte todos los casos activos de enfermedades a su supervisor antes de comenzar el trabajo. Estos incluyen diarrea, vómito, fiebre o náuseas. Busque atención médica y no manipule los frutos.
2. Reporte las lesiones en su cuerpo tales como heridas infectadas, heridas que drenan, llagas o heridas con pus que pudieran entrar en contacto con el producto. Adquiera unos guantes que no contengan látex o material de primeros auxilios para cubrir la herida o ¡NO manipule el producto!
3. Esté familiarizado con los síntomas de enfermedades infecciosas de modo que si los síntomas son evidentes, el supervisor pueda tomar las medidas necesarias.
4. Los síntomas incluyen diarrea, secreción nasal, piel u ojos amarillentos, tos o fiebre.

Uso de los Sanitarios

1. Todos los empleados deben utilizar los sanitarios provistos que deben estar conectados a un sistema de eliminación de aguas residuales o ser autónomos.
2. El no utilizar los sanitarios provistos es causal de despido.

Lavarse las Manos

Nota: Es obligatorio lavarse las manos con agua y con jabón. Utilizar únicamente el desinfectante NO es una práctica aceptable.

1. Deben estar disponibles los registros de las pruebas del agua que demuestren que el agua que se utiliza para lavarse las manos es potable.
2. Todos los empleados deben lavarse las manos con agua y con jabón al comienzo de su día de trabajo, después de ir al baño, después de comer y después de los descansos.
 - a. Moje sus manos con agua potable; aplique jabón y talle hasta obtener espuma.
 - b. Frote sus manos juntas.
 - c. Enjuague con agua limpia.
 - d. Seque sus manos con una toalla desechable.
 - e. Tire la toalla en el bote de basura.

Incidentes de Sangrado

1. Todas las cortadas o raspadas que causen la pérdida de sangre, deben ser reportadas al supervisor de manera inmediata.
2. Todo el producto fresco que haya podido entrar en contacto con la sangre durante un incidente, debe ser destruido.
3. Todo el equipo que haya entrado en contacto con la sangre durante dicho incidente, debe ser limpiado y desinfectado.

(Continuación)

(Continuación)

Proporcionar Protección ante una Lesión

1. Una lesión que contenga pus, como una llaga o una herida infectada que esté abierta y drenando y que esté localizada en partes del cuerpo que puedan tener contacto con el producto durante la cosecha, la clasificación o el empaque, serán cubiertas con material de primeros auxilios.
2. Si un trabajador tiene una lesión que no puede ser cubierta de manera efectiva a modo de prevenir el contacto con el producto fresco o equipo relacionado, el empleado no tendrá permitido trabajar en ningún aspecto con el producto fresco ni el equipo relacionado.

Asegurarse que los Visitantes sigan las Buenas Prácticas de Higiene

Asegurarse que las buenas prácticas de higiene sean respetadas por todos los visitantes que entren en contacto con el producto fresco en el campo.

Contenedores y Bolsas de Recolección para la Cosecha

Los contenedores y las bolsas de recolección no son utilizados para transportar ni almacenar artículos ajenos al producto durante la temporada de cosecha. Los trabajadores agrícolas conocen esta política.

Buenas Prácticas de Higiene Alternativas

1. Los guantes desechables de un solo uso pueden ser una práctica de higiene importante y eficaz, en combinación con el lavado de manos, en algunas circunstancias. Si los guantes no se utilizan de manera adecuada pueden convertirse en otro vehículo para la propagación de patógenos.
2. El uso de guantes no disminuye de ninguna manera la necesidad o importancia de lavarse las manos y respetar las prácticas de higiene adecuadas.

REGISTRO DE LA CAPACITACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA/HIGIENE DEL TRABAJADOR

Tema de la Capacitación: _____

Instructor: _____ Fecha/Hora: _____

Detalles sobre la Capacitación:

Materiales Utilizados en la Capacitación:

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

[Copias adicionales de los formularios/registros disponibles en la sección de Formularios & Registros.]

ESTA PÁGINA SE DEJA EN BLANCO DE MANERA INTENCIONAL.

CAPACITACIÓN PARA LOS SUPERVISORES SOBRE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Los empleados infectados, a través de los alimentos o utensilios para comer, pueden transmitir a los consumidores una amplia gama de enfermedades e infecciones contagiosas. Una parte importante de un programa en curso para garantizar la seguridad del producto fresco es instituir un sistema para identificar a los empleados que presentan un riesgo de transmisión de agentes patógenos a través de los alimentos, para el producto fresco u otros empleados.

Los supervisores deben estar conscientes de los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos con el fin de que puedan reconocerlos en los trabajadores. Si algún trabajador parece mostrar los síntomas de alguna de estas enfermedades, debe ser excluido de los deberes laborales que involucren un contacto directo con el producto fresco.

A continuación, se presenta una lista parcial de los síntomas causados por enfermedades infecciosas y contagiosas que se transmiten a través de los alimentos:

| Síntomas |
|--------------------------|
| Fiebre |
| Ictericia |
| Diarrea |
| Vómito |
| Dolor de garganta |