

Salud e higiene de los trabajadores: las mejores prácticas para garantizar la inocuidad de los alimentos en granjas



Las personas que manipulan los productos agrícolas en granjas y plantas de empaque influyen en la inocuidad de las frutas y las verduras.

La norma de inocuidad de productos agrícolas, surgida de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (Food Safety Modernization Act) de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (U.S. Food and Drug Administration, FDA), identifica a los trabajadores agrícolas como una de las vías importantes de contaminación patógena. En todas las fases de producción, las prácticas de salud e higiene de los trabajadores son esenciales a fin de minimizar la contaminación de los productos agrícolas o de las áreas que entran en contacto con productos que contienen microorganismos nocivos.

Componentes claves de la salud de los trabajadores

Los trabajadores que están enfermos o presentan síntomas como náuseas, vómitos o diarrea pueden transmitir microorganismos nocivos a las frutas y verduras. Por eso, dichos trabajadores no deben manipular productos agrícolas. Medidas para evitar que los trabajadores enfermos contaminen los productos agrícolas:

- Antes de que comiencen a trabajar, pregúnteles a los trabajadores si se sienten enfermos o si han presentado síntomas como diarrea, vómitos, dolor abdominal intenso, náuseas, ojos amarillos, tos en

exceso o estornudos en las últimas 24 horas. A los trabajadores con estos síntomas se les debe pedir que se queden en la casa.

- Controle la frecuencia de los descansos para ir al baño de los trabajadores que parecen estar enfermos. Los trabajadores que toman descansos frecuentes pueden tener diarrea o náuseas.
- A los trabajadores con cortes o erupciones, o que presentan una enfermedad leve (como un resfriado común o alergias), se les debe asignar tareas en las que no entren en contacto directo ni indirecto con productos agrícolas.
- Si los trabajadores se lastiman haciendo su trabajo, brinde primeros auxilios antes de que sigan trabajando. Cualquier alimento que entre en contacto con la sangre u otros fluidos corporales debe separarse de inmediato y desecharse de forma adecuada.

Componentes claves de la higiene de los trabajadores

La Ley de Seguridad y Salud Ocupacional (Occupational Safety and Health Act) exige que los empleadores con 11 o más trabajadores de campo suministren baños, agua potable e instalaciones para lavarse las manos en el campo sin costo para los empleados. Esta norma también exige que los empleadores suministren un baño y un lavamanos por cada 20 empleados.

Lavado de manos

El lavado de manos es esencial en un plan exhaustivo de gestión de la inocuidad de productos agrícolas frescos. Se proporciona una explicación detallada de técnicas adecuadas de lavado de manos en https://www.youtube.com/watch?v=FT5phge_JS0&list=UU45N2zrbZ_hglc53ANcAyAg.

- Los trabajadores deben lavarse las manos con agua potable y jabón antes y después de ir al baño, comer o fumar.
- El lavado de manos es esencial después de realizar actividades como tocarse la cara, la boca, la nariz, la piel, el cabello o las orejas, o tocar equipo y herramientas sucios. También es esencial después de manipular materiales no procesados, desechos o basura.



- Es necesario lavarse las manos antes de ponerse los guantes.
- Los lavamanos deben ser de fácil acceso y pueden ser necesarios en diversos lugares, como cerca de baños, áreas para comer o áreas de manipulación de productos agrícolas.
- El “agua gris”, o agua residual, del lavado de manos no debe caer al suelo. Se la debe desviar fuera del campo sin que se acumule. Si se acumula agua gris, se la debe desechar lejos del área de producción o del tránsito de personas y vehículos. No deseche el agua gris cerca de la fuente de agua para riego.

Guantes

- Los guantes NO reemplazan el lavado de manos. Es necesario lavarse las manos adecuadamente antes de ponerse los guantes.
- Usar guantes en manos con cortes pequeños y vendas evitará que los productos agrícolas se contaminen, ya que actúan como una eficaz barrera entre las manos y los productos agrícolas.
- Los guantes con agujeros deben reemplazarse de inmediato.
- Al quitarse los guantes descartables, se los debe desechar de inmediato. No reutilice guantes descartables.
- Los guantes reutilizables no deben tener agujeros y deben lavarse y desinfectarse con frecuencia.

Joyas y vestimenta

Durante el trabajo de campo y la cosecha, los trabajadores no deben usar joyas, como pulseras, pendientes, collares y piercings. Recomiende a los trabajadores que en el trabajo usen ropa limpia y adecuada para su tarea. Los trabajadores no deben tener en los bolsillos de una chaqueta o camiseta elementos que puedan caer entre los productos agrícolas.

Áreas para comer y fumar

Designe un área para comer y fumar que esté lejos de las áreas de manipulación de los productos agrícolas. Las áreas para comer deben estar al menos a 20 pies (6 m) del

campo. Las áreas designadas para fumar deben estar lejos de las áreas que contienen productos agrícolas.

Baños

- Los baños deben ser de fácil acceso para los trabajadores y debe haber una cantidad suficiente según la cantidad de trabajadores. Deben estar ubicados de forma tal que sean de fácil acceso para el personal de mantenimiento y los camiones de transporte de aguas residuales, y que no representen un riesgo de escurrimiento en caso de lluvia torrencial.
- Los baños portátiles en la granja deben limpiarse y mantenerse regularmente, y deben tener suficiente papel higiénico, jabón de mano, toallas de papel y agua potable para lavarse las manos.
- Se debe usar un bote de basura con pedal para tirar las toallas de papel usadas.
- El papel higiénico sucio NO debe arrojarse en los botes de basura. Indique a los trabajadores que tiren todo el papel higiénico sucio directamente en el inodoro. Inspeccione y verifique que todos sigan las mejores prácticas.

Carteles

- Coloque carteles en varios lugares visibles de la granja para indicar las mejores prácticas de manipulación e higiene.
- Use lenguaje, dibujos y diagramas apropiados que llamen la atención y sean fáciles de comprender. Coloque carteles en baños y lavamanos para indicar a los trabajadores que se laven las manos después de usar el baño o comer y después de manipular elementos que no sean productos agrícolas.

Capacitación

La educación y la capacitación de los trabajadores son importantes para aumentar el conocimiento de los riesgos de contaminación microbiana en la granja. Centre la capacitación en los riesgos y las prácticas de inocuidad de los alimentos que sean específicos de su granja y los productos que cultiva. Brinde capacitación en un lenguaje apropiado para los trabajadores, y refuerce y actualice el material de capacitación con regularidad.



www.LSUAgCenter.com



www.suagenter.com

Autores

Achyut Adhikari, Ph.D., Escuela de Nutrición y Ciencias de los Alimentos del LSU AgCenter (Centro de Agricultura de LSU)
 Charles Graham, Ph.D., Estación de Investigación y Extensión de Pacanas del LSU AgCenter
 Fatemeh Malekian, Ph.D., Centro de Investigación y Extensión Agrícolas de Southern University
 Kathryn Fontenot, Ph.D., Escuela de Ciencias de las Plantas, del Ambiente y del Suelo del LSU AgCenter
 Melanie L. Lewis Ivey, Ph.D., Departamento de Patología de las Plantas y Fisiología de los Cultivos del LSU AgCenter

William B. Richardson, Vicepresidente de Agricultura de LSU
 Centro de Agricultura de Louisiana State University
 Estación de Experimentos Agrícolas de Luisiana
 Servicio de Extensión Cooperativa de Luisiana
 Facultad de Agricultura de LSU

Pub.3449-SPAN (online only) 4/17

LSU AgCenter y LSU brindan igualdad de oportunidades en programas y en el empleo.

Esta hoja informativa se elaboró como parte del Proyecto de Gestión de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos en Granjas de LSU AgCenter (LSU AgCenter On-Farm Food Safety Risk Management Project). Este proyecto fue financiado por el Centro Educativo de Extensión del Sur para la Gestión de Riesgos (Southern Extension Risk Management Education), Proyecto n.º 21665-03.