

Buenas prácticas de higiene personal en una instalación de empaque de productos agrícolas



Las personas que trabajan en granjas desempeñan una función fundamental a la hora de garantizar la inocuidad de los productos agrícolas que cultivan, cosechan, empacan y guardan.

En muchos brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, se advirtió que la mala salud y la mala higiene de los trabajadores constituyeron el posible factor contribuyente en la contaminación del producto. Por eso, no se puede dejar de enfatizar la importancia de tener las manos limpias en todas las fases de producción, especialmente en la cosecha y el empaque.

Lavado de manos

Es necesario lavarse las manos de forma adecuada después de ir al baño, comer, toser o estornudar, tocarse o rascarse heridas, manipular desechos y tocar animales. Los lavamanos deben ser de fácil acceso y estar cerca de las áreas de empaque.

En el siguiente video se indica cómo lavarse las manos de forma adecuada: http://www.youtube.com/watch?v=FT5phge_JS0&list=UU45N2zrbZ_hglc53ANcAyAg.

Para lavarse las manos adecuadamente, es necesario seguir estos pasos. El procedimiento completo debe llevar entre 20 y 25 segundos.

1. Mójese las manos y los brazos con agua corriente que esté lo más caliente que usted pueda tolerar cómodamente. Debería estar al menos a 100 °F (38 °C).
2. Aplique suficiente jabón hasta que se forme una buena cantidad de espuma.
3. Frótese las manos y los brazos con fuerza durante 10 a 15 segundos. Límpiense debajo las uñas, entre los dedos y debajo de las joyas (no debería tener joyas en las manos).



4. Enjuáguese las manos y los brazos completamente con agua corriente.
5. Séquese las manos y los brazos con una toalla de papel descartable o en un secador de aire caliente. Considere usar una toalla de papel para cerrar el grifo o abrir la puerta al salir del baño, a fin de evitar la contaminación cruzada.

Un lavamanos debe tener todos estos componentes:

- Agua (fría y caliente)
- Jabón líquido
- Elementos higiénicos para secarse las manos (toallas de papel descartables)
- Bote de basura
- Carteles. (Es importante que los carteles estén en los idiomas de todos los trabajadores. También es una buena idea poner en todos los puntos de ingreso relevantes carteles con un resumen de las normas de la granja relacionadas con la higiene).

¿Quién debe lavarse las manos?

Todas las personas que ingresen o trabajen en el área de empaque deben lavarse las manos, incluidos los visitantes. Los visitantes del área de empaque deben seguir las mismas prácticas de higiene que los trabajadores y lavarse las manos antes de tocar cualquier alimento.

Salud de los trabajadores

Los trabajadores deben informar si padecen o han tenido contacto con alguna enfermedad que se transmita por los alimentos.

Deben informar cualquier caso de heridas infectadas, dolencias en la piel, vómitos o diarrea. Mientras los síntomas persistan, ningún trabajador enfermo o afectado debe tocar los alimentos en el área de empaque.

Las lesiones menores, como los cortes, deben cubrirse con vendas fácilmente visibles. Todas las lesiones que tengan pus, como los forúnculos o las heridas infectadas, que estén abiertas o supurando y que se encuentren en partes del cuerpo que puedan entrar en contacto con los productos agrícolas durante la cosecha, la clasificación o el empaque aumentan el riesgo de contaminación de los productos. Si las lesiones no se pueden cubrir de forma eficaz, el empleado no debe trabajar en ningún área cerca de los productos agrícolas frescos, los utensilios u otras superficies o equipos en contacto con los alimentos.

Alimentos y bebidas

Se debe permitir comer, masticar chicle o beber solo en los lugares designados. Se debe designar un área para el almacenamiento adecuado de alimentos y bebidas, incluidos los alimentos traídos del hogar. Se permite beber agua en dispensadores o en vasos descartables con tapa y pajilla.

Joyas

No está permitido usar joyas mientras se trabaja con alimentos, salvo una única alianza sencilla. No se permiten anillos ni aretes en otras partes expuestas del cuerpo, como la nariz y las cejas.

Fumar

No está permitido fumar en áreas de empaque de productos agrícolas. Las áreas para fumar designadas, cerradas y controladas deben estar bien aisladas de las áreas de empaque para garantizar que el humo no llegue al producto.

Ropa

La ropa de trabajo debe estar limpia y debe usarse en todo momento en las áreas de empaque. Si es necesario, y cuando corresponda, los trabajadores que entran en contacto directo con los productos deben cubrirse el cabello, incluso la barba y el bigote.

Educación y capacitación

Todo el personal nuevo debe recibir una capacitación inicial en la que se aborde el buen proceso de fabricación y las normas de higiene antes de comenzar a trabajar. Se debe implementar un programa de actualización de la capacitación sobre el buen proceso de fabricación y la higiene, y se deben mantener registros de todos los miembros del personal que han sido capacitados.

- La capacitación y la supervisión deben llevarse a cabo concienzudamente.
- Capacite al personal para que siga las buenas prácticas de fabricación y los procedimientos de seguridad, incluido el lavado de manos.
- Proporcione capacitación inicial y continua.
- Proporcione a todo el personal información general sobre las buenas prácticas de fabricación y sobre la inocuidad de los productos agrícolas.
- Proporcione capacitación en seguridad específica para el trabajo.
- Vuelva a capacitar al personal con regularidad.
- Supervise al personal para asegurarse de que sigan los procedimientos.
- Registre la capacitación.
- ¡Sea un ejemplo para otros!



Una alianza sencilla



Los empleados deben quitarse el exceso de alhajas antes de manipular productos agrícolas.



www.LSUAgCenter.com



www.suagenter.com

Autores

Fatemeh Malekian, Ph.D., Centro de Investigación y Extensión Agrícolas de Southern University
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
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

Referencias:

www.servsafe.com, www.fda.gov

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.3462-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 Buenas Prácticas Agrícolas de LSU AgCenter (LSU AgCenter Good Agricultural Practices Project). Este proyecto fue financiado por el Departamento de Agricultura y Silvicultura de Luisiana (Louisiana Department of Agriculture and Forestry), Proyecto n.º 734147/160-50447 del programa SCBG.