

Capacitación para Todo el Personal

1. Mantenga el aseo personal. Use ropa limpia para trabajar y báñese diariamente con abundante agua y jabón.
2. No coma, mastique chicle ni consuma tabaco en los campos o áreas postcosecha.
3. Si usa guantes, deben mantenerse en condiciones sanitarias y reemplazarse cuando sea necesario.
4. Evite usar joyas alrededor de los productos agrícolas frescos.
5. Siempre notifique a su supervisor si está enfermo o se siente mal.

Los trabajadores enfermos son incubadores de enfermedades.



6. Use solo las instalaciones designadas para usar el baño. Si las instalaciones no están limpias o bien abastecidas, avise inmediatamente a su supervisor.
7. El vidrio está prohibido en las zonas de producción.
8. Sólo tomar descansos en las áreas designadas.
9. El agua potable siempre debe estar disponible.

Requisitos de Capacitación sobre Normas de Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos

1. Todo el personal que manipula productos agrícolas frescos o superficies que entran en contacto con alimentos recibe capacitación al momento de la contratación.
2. La capacitación debe ser fácil de comprender.
3. La capacitación debe repetirse anualmente y según sea necesario de acuerdo a las observaciones o a información que indique que el personal no cumple con los estándares.
4. La capacitación debe cubrir los principios de inocuidad alimentaria, salud e higiene de los trabajadores y los requisitos aplicables de la Regla de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos (Ver 21 CFR Parte 112 Subparte C § 112.22).

La financiación para este proyecto es posible en parte gracias a la subvención 1U18FD005895-02 (KS5895) de la FDA. Sus contenidos son responsabilidad exclusiva de los autores y no representan necesariamente las opiniones oficiales de la FDA.

Estación Experimental Agrícola de la Universidad Estatal de Kansas y el Servicio de Extensión Cooperativo

Las publicaciones de la Estación Experimental Agrícola de la Universidad Estatal de Kansas y el Servicio de Extensión Cooperativa la Universidad Estatal de Kansas están disponibles en: www.bookstore.ksre.ksu.edu

Las agencias de Investigación y Extensión de K-State son un proveedor y empleador de oportunidades equitativas. Emitido para promover el trabajo de extensión cooperativa, Leyes del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, según enmienda. Cooperan la Universidad Estatal de Kansas, los Consejos de Extensión del Condado, los Distritos de Extensión y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, J. Ernest Minton, Director Interino.

Capacitación en Inocuidad Alimentaria para Trabajadores de Producción de Hortalizas Frescas



Este folleto fue creado para ayudar a las granjas a cumplir con los requisitos de capacitación de trabajadores descritos en la Regla de Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA por sus siglas en inglés) de la FDA.

K-STATE
Research and Extension

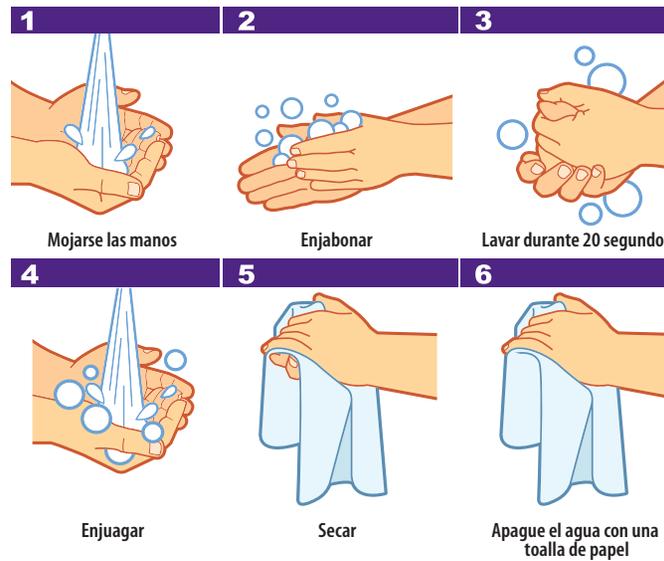
Capacitación de Cosechadores

1. No cosechar productos agrícolas frescos que estén contaminados.
 - Si es probable que el producto agrícola fresco esté contaminado, por ejemplo, cuando esté cerca de excremento u otros signos de intrusión animal en el campo.
 - Si hay heces visibles o cualquier otro contaminante presente en el producto agrícola fresco.
 - Producto agrícola fresco que cae al suelo.
2. Utilice únicamente recipientes de cosecha limpios.
 - Siempre asegúrese de que los recipientes de cosecha estén correctamente almacenados y limpios.
 - Corregir cualquier problema o denunciarlo.
 - Los recipientes de cosecha solo deben usarse para productos agrícolas frescos, SIN EXCEPCIONES.
3. Esté atento a los signos de actividad animal en las áreas de producción y repórtelos.
 - Huellas
 - Heces
 - Mordidas
 - Excavaciones cercanas a las raíces

¡Usted es la mejor defensa para prevenir la cosecha y distribución de productos posiblemente contaminados!

Si en cualquier momento tiene preguntas, comentarios o inquietudes, hable con su supervisor. ¡Se valorará y agradecerá enormemente su aporte!

¡Lávese las manos!



1. Mójese las manos con agua.
2. Aplique jabón y frote formando espuma; asegúrese de lavar el frente y el dorso de las manos, así como entre los dedos, frotando durante al menos 20 segundos.
3. Enjuáguese bien las manos con agua potable.
4. Séquelas con una toalla de papel.
5. Apague el grifo con la toalla de papel que usó.

Cuando usted DEBE lavarse las manos

- Después de usar el baño.
- Antes de empezar o volver al trabajo.
- Antes y después de comer o fumar.
- Antes de ponerse los guantes.
- Después de tocar animales o desechos de animales.
- Cada vez que sus manos se contaminen.

Lista de Verificación del Productor

- Todos los trabajadores recibieron capacitación general al momento de la contratación.
- Los trabajadores de cosecha recibieron capacitación específica para la cosecha antes de unirse a un equipo de cosecha.
- El baño está limpio y abastecido con papel higiénico, jabón y toallas de papel.
- Se observa que todos los trabajadores usan técnicas adecuadas para lavarse las manos.
- Los trabajadores usan ropa limpia.
- Los trabajadores no muestran signos o síntomas de enfermedades contagiosas.
- Los recipientes de cosecha están almacenados adecuadamente.
- Los recipientes de cosecha están limpios.

Para información adicional y calendarios de capacitación visite
www.ksre.ksu.edu/producesafety

