

Higiene y Capacitación de Trabajadores

La mayoría de las sandías se cosechan o empacan a mano. La salud e higiene de los trabajadores agrícolas tiene impacto directo en la seguridad de la sandía, puesto que sus manos pueden contaminarlas cuando las manipulan. La importancia de la limpieza de las manos de todos los trabajadores en todas las fases de producción, en particular, la cosecha y el empaque no es una exageración. Educar al personal sobre los riesgos planteados, hacer respetar el uso de las instalaciones para el aseo de manos y los baños, prestar mucha atención a la salud de los empleados y alentarlos a informar las enfermedades constituyen medidas simples que los cultivadores pueden adoptar para disminuir el riesgo de que los trabajadores transmitan patógenos a las sandías frescas. Todos ellos, incluso sus familiares, deben recibir capacitación.

La salud del trabajador también influye en la seguridad alimentaria. Quienes están enfermos o tienen síntomas de náuseas, vómitos o diarrea pueden transmitir microorganismos perjudiciales a las sandías y no deben manipularlas directamente. Las heridas expuestas o infectadas, las ampollas o cortes con hemorragia pueden transmitir patógenos nocivos a la sandía. Los empleados que tengan cortes o enfermedades leves, pero que se sientan lo suficientemente bien como para trabajar deben ser asignados a tareas que no demanden el contacto con el producto o se les deben brindar vendajes y guantes adecuados para reducir el riesgo de contaminación.

Para lograr un plan de gestión íntegra de seguridad alimentaria es esencial tener un programa eficaz de formación y capacitación para empleados que explique los riesgos microbianos asociados a las tareas agrícolas y que resalte las prácticas adecuadas del aseo de manos. La capacitación se debe dar en un lenguaje apropiado para los trabajadores y la información educativa se debe reforzar en forma constante. Brindar instalaciones accesibles y baños limpios con lavamanos bien equipados es crítico para alentar las buenas prácticas de higiene entre el personal. Para garantizar el uso de dichas instalaciones se debe programar la limpieza y el mantenimiento regular. El aseo de manos debe hacerse después de usar los baños, antes de comenzar la labor o al regresar del trabajo y antes y después de comer o fumar. El programa de capacitación y la salud efectiva del trabajador sólo se harán realidad con el compromiso y la supervisión del cultivador.

Puntos de Interés

- Disponga de instalaciones para el aseo y baños limpios que tengan agua, jabón y toallas desechables para manos de un solo uso.
 - Dichas instalaciones deben estar cerca del lugar de trabajo (en un radio de ¼ milla o a cinco minutos de caminata).
 - Mantenga la limpieza en las instalaciones; para ello, lleve una lista de control del momento en que se limpien las áreas de aseo y documente los procedimientos de limpieza.
 - Jamás limpie los baños químicos en el campo; hágalo exclusivamente fuera el perímetro del campo.
 - Para el lavado de manos se debe usar agua dulce y no recirculada.
- No permita que en el campo ingresen animales (ni siquiera perros); tampoco deje que el ganado de pastoreo esté en sus inmediaciones.
- No permita que los trabajadores coman, beban y mastiquen goma de mascar o tabaco o fumen en los huertos o cerca de ellos. Los objetos de vidrio deben permanecer fuera del perímetro del campo.
- Conserve los materiales de empaque en un área limpia y bien mantenida para evitar la contaminación por restos de roedores, aves, etc. No deje paquetes sobre el suelo, esto podría provocar la contaminación del producto final.



Área de Gestión	Mejor Práctica
Capacitación de los trabajadores sobre el aseo de manos y la higiene personal para la seguridad de los alimentos	Todos los trabajadores participan de programas periódicos de capacitación que se centran en la buena higiene personal Y se resalta diariamente el lavado de las manos; ADEMÁS, el lenguaje y los materiales de capacitación son adecuados para los trabajadores.
Gestión de programas de capacitación para trabajadores sobre la seguridad alimentaria y la higiene personal	Los instructores designados del equipo de encargados son responsables de organizar programas de capacitación y brindar mensajes coherentes. Dichos instructores deben llevar registros de la frecuencia y asistencia, asegurándose de que todo el personal haya recibido formación, como mínimo, una vez en cada temporada. Todos los encargados actúan como modelos a seguir mediante el adecuado aseo de las manos.
Señalización ubicada en el establecimiento agrícola que indica a los trabajadores los requisitos de higiene personal	Se colocan carteles que indican al personal que use los baños Y se lave adecuadamente las manos después de usarlos, fumar o comer.
Señalización en idiomas adecuados o empleo de diagramas para trabajadores que no hablan inglés o no saben leer	La señalización sobre la higiene personal se coloca en idioma(s) apropiado(s) o mediante diagramas para que el personal los lea y comprenda.
Reporte de enfermedades del personal	<p>Se solicita a los trabajadores que informen enfermedades Y, si tuvieran alguna afección, se les asigna tareas que no demandan el contacto con los alimentos; ADEMÁS, los supervisores tienen permiso para reasignar al personal que parezca estar enfermo.</p> <p>Todas las enfermedades de los trabajadores se deben documentar y archivar, lo que incluye la reasignación de tareas.</p>
Registro de capacitación del personal	Se llevan registros que documentan las fechas y la asistencia, como también el progreso obtenido en la formación y copias de todos los materiales de capacitación.