

# Instalaciones para el Aseo de Manos y Baños

Alguna persona de cada establecimiento o división agrícola (por ejemplo, las secciones de productos, la planta de empaque o las operaciones realizadas en el campo) debe completar la sección de aprendizaje sobre baños y aseo de manos Y la capacitación para el trabajador. La manera más fácil y eficaz de reducir la transmisión de patógenos que transporta la materia fecal humana es evitar que ésta ingrese en el campo. Disponga de baños limpios e instalaciones bien equipadas para el aseo de manos de los trabajadores, visitantes y clientes a fin de que no estén tentados o se vean forzados a defecar en el campo. La señalización y los programas de capacitación para trabajadores deben sumarse a las instalaciones limpias, pero la formación laboral que se centra en el lavado de manos y la higiene es inútil a menos que el establecimiento implemente prácticas apropiadas.

El Programa de BPA reconoce que diversas agencias y organizaciones, tales como la OSHA y las legislaturas estatales individuales han desarrollado leyes relativas a la disponibilidad de instalaciones para el aseo de manos y baños pero, en la mayoría de los casos, las recomendaciones del Programa Nacional de BPA son más rigurosas. El motivo de ello es que el foco exclusivo de las BPA es reducir los riesgos microbianos en frutas y vegetales y quienes trabajan con tales productos. Aun cuando tenga un solo trabajador o únicamente visitantes, como los clientes que retiran sus propios productos, debe contar con baños limpios, suministrar papel higiénico y tener instalaciones para el aseo de manos bien equipadas para su uso. Esta es la prioridad de las BPA. Brindar tales prestaciones será costoso y su gestión insumirá tiempo y esfuerzo, pero la efectiva aplicación de esta recomendación reducirá el riesgo y será apreciado por todos en el establecimiento agrícola.

## Puntos de Interés

- Lavarse las manos es importante para los trabajadores porque, de lo contrario, la posibilidad de contaminación microbiana aumenta. Las manos no aseadas después de comer, fumar o usar los baños son potenciales fuentes de contaminación.
  - Para el adecuado aseo de manos hay que restregarlas aproximadamente de 15 a 20 segundos; recuerde lavarse debajo de las uñas.
  - Los lavamanos se deben instalar en un lugar visible para que el aseo de manos de los trabajadores sea obvio.
  - Para estos menesteres se debe usar agua potable y ésta debe quedar contenida.
- Debe disponer de una política escrita sobre licencias por enfermedad y motivos médicos. No permita que los trabajadores cosechen las sandías si están enfermos. Aliéntelos a informar cuando otros tengan alguna afección.
  - Esto incluye a los empleados con enfermedades infecciosas, malestares acompañados de diarrea, fiebre, dolor de garganta o lesiones expuestas. Dichos empleados no deben estar en contacto con las sandías o con el equipo utilizado en el empaque o la cosecha; además, se les debe asignar tareas alternativas.
- Los trabajadores con cortes leves deben lavar bien las heridas, cubrirlas con materiales de primeros auxilios y luego colocarse guantes de goma.
  - Todo el personal debe saber dónde se encuentran los elementos de primeros auxilios; asimismo, siempre se debe disponer de abundantes materiales para satisfacer las necesidades de todos los trabajadores.
- Los productos y materiales de empaque contaminados por la sangre o en contacto con ella se deben apartar y descartar de inmediato. Las herramientas contaminadas por la sangre o en contacto con ella se deben desinfectar sin demora.

## Approved Hand Washing

