



## Series de Video de la Seguridad de Productos Agrícolas de Idaho

Presentada a usted por:  
El Departamento de Agricultura del Estado de Idaho  
Programa de Extensión de la Universidad de Idaho



# Salud e Higiene

## Contenido

Introducción: .....	1
Microorganismos: .....	2
Patógenos: .....	2
Entrenamientos: .....	3
Aseos: .....	4
Lavado De Manos: .....	5
Limpieza personal: .....	7
Productos Caídos y Cubiertos: .....	7
Recipientes de Cosecha: .....	8
Visitantes: .....	8
Referencias: .....	9
Información del contacto: .....	9

*\*\*\* sitios web y enlaces, CTRL + clic para seguir enlace \*\*\**

## Introducción:

**I** Hola y Bienvenidos! El objetivo de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos es prevenir los brotes de alimentos antes de que ocurran.

Las prácticas apropiadas de salud e higiene en su operación pueden hacer la diferencia entre alimentos seguros para sus familias y otros consumidores, y un brote alimentario.

Administradores y empleados son en última instancia responsables de la seguridad del producto. Sin embargo, cualquier persona que trabaje en la granja debe entender y ser

Sección de Notas

informado de las pólizas de seguridad del producto incluyendo empleados, voluntarios, aplicadores de pesticida, miembros de familia, y visitantes.

Los objetivos incluyen:

*¿Qué microorganismos son de importancia para la salud pública?*

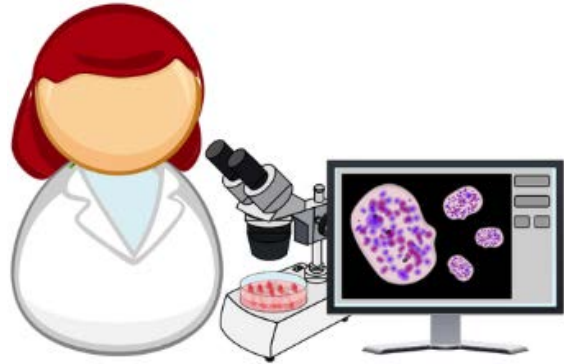
*Identificar diferentes rutas de contaminación*

*Requisitos de capacitación de trabajadores, incluyen: reconociendo los síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos, prácticas higiénicas, a los deberes laborales específicos del trabajador, y al final, cubriremos las pólizas de los visitantes*

Habrán definiciones de términos importantes incluidos en los gráficos en la pantalla a lo largo de este vídeo. Preste atención a la palabra **DEBE** y **DEBERÍA**. **DEBE** indica que es requerido por **RSPA**. **DEBERÍA** indica buenas prácticas agrícolas sugeridas.

### Microorganismos:

Los microorganismos de importancia de la salud pública incluyen, pero no se limitan a: genérico *E.coli*, *Norovirus*, *Salmonella* sp., y *Listeria monocytogenes*. Estos microorganismos, también conocidos como patógenos, son de gran riesgo para los productos agrícolas frescos y pueden causar enfermedad y muerte en los humanos.



### Patógenos:

Los patógenos pueden existir en el ambiente natural, pueden multiplicarse muy rápidamente, y no se pueden ver, oler o probar. La cocina o la pasteurización son dos maneras de matar los patógenos en los alimentos, pero las frutas y verduras frescas se consumen con más frecuencia crudas. Por lo tanto, saber cómo prevenir la contaminación cruzada es crítico.

Los patógenos incluyen bacterias, virus y parásitos.

Las bacterias son organismos unicelulares que prosperan en una variedad de ambientes y se encuentran en todas partes. Pueden multiplicarse rápidamente dentro y fuera de un huésped. Hay bacterias que nos mantienen sanos y son muy importantes para nuestros cuerpos y hay otras que pueden causar enfermedades. Las bacterias pueden multiplicarse muy rápidamente y no se pueden ver, oler o probar. Dentro de una hora una sola célula de bacterias puede multiplicarse a 8 células. En el transcurso de un día una célula puede multiplicarse a más de mil millones de células.

Sección de Notas



Los virus son llevados por los seres humanos y los animales y diferente a las bacterias, requieren un huésped vivo para crecer. Los virus no crecen en los productos agrícolas, pero pueden ser transferidos y transportados por los productos agrícolas y son infecciosos en las personas.

Los parásitos son otro patógeno asociado con el agua y los productos agrícolas. Requieren un huésped vivo para sobrevivir y pueden ser transferidos del agua al producto agrícola.

Entender cómo los patógenos son transferidos de una persona al producto agrícola es el primer paso para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Trabajadores pueden introducir los patógenos de muchas rutas incluyendo los heces, las manos, la ropa, la enfermedad del trabajador, el calzado, al agua, y las herramientas y el equipo.



La ruta más común es la vía fecal-oral que se propaga típicamente al no lavarse las manos después de usar el baño y tomar descansos. El uso de delantales u otra ropa de trabajo en el baño es otra manera que se transmiten los patógenos.

### Entrenamientos:

Una de las mejores maneras de aumentar el conocimiento y la conciencia sobre el impacto de los agentes patógenos es por medio de la capacitación en curso de los empleados. Se requiere que todos los que manejen productos agrícolas cubiertos durante actividades cubiertas o supervisen tales actividades **DEBEN** recibir capacitación al contratarse y anualmente a partir de ahí. La capacitación se **DEBE** documentar de quién, fecha y temas incluidos en la capacitación

Productos agrícolas cubiertos: productos agrícolas sujetos a los requisitos de la RSPA de la FSMA; la parte cosechable o cosechada de la planta.

Actividades cubiertas: cultivar, cosechar, empacar o conservar los productos agrícolas cubiertos en una granja.

La capacitación de trabajadores **DEBE** incluir:  
**RECONOCER LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDAD**  
**PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA EL PERSONAL Y VISITANTES**  
**CAPACITACIÓN ESPECÍFICA RELACIONADA AL TRABAJO.**



Cubriremos cada uno de estos temas detalladamente.

**H**ay microorganismos buenos y malos. Los microorganismos de interés son los de importancia para la salud pública, incluyendo: genérico *E.coli*, *Norovirus*, especies *Salmonella*, y especies *Listeria*. La RSPA requiere que **DEBE** tomar medidas para mantener a las personas que están enfermas o infectadas de contaminar productos agrícolas cubiertos y superficies de contacto de alimentos.

Los empleados **DEBEN** avisarle inmediatamente a su supervisor si han estado enfermos o tienen síntomas de lo siguiente: infección, fiebre, lesión abierta, diarrea, ictericia o vómitos.

Los empleadores deben ser sensibles del hecho que los trabajadores pueden estar avergonzados de reportar la enfermedad o preocuparse por la pérdida de salarios por no trabajar. Considere proveer deberes alternativos para estos trabajadores que no involucren manipular productos agrícolas cubiertos o superficies de contacto de alimentos.

**L**a higiene es una parte fundamental de la prevención de la contaminación. Los individuos **DEBEN** tener acceso a y utilizar adecuadamente las instalaciones del inodoro, lavarse las manos cuidadosamente, mantener una limpieza personal adecuada, evitar el contacto con los animales, desechar adecuadamente las aguas residuales, y utilizar las áreas de descanso designadas.



#### Aseos:

**S**e les **DEBEN** proveer a los trabajadores los baños y ser fácilmente accesibles. Las instalaciones del inodoro **DEBEN** diseñarse, ubicarse y mantenerse para evitar la contaminación de los productos agrícolas cubiertos y las superficies de contacto de los alimentos.

No usar las instalaciones de baño correctamente es un riesgo mayor para la seguridad alimentaria. Las instalaciones del inodoro se **DEBEN** reparar y limpiar con frecuencia.

Sección de Notas

Los desechos humanos sólo **DEBEN** desecharse en un inodoro, nunca en un campo o en un cuerpo de agua. El papel higiénico debe desecharse en el baño.

### Lavado De Manos:

Lavarse las manos es una parte integral de mantener los productos agrícolas limpios y seguros.

Lavarse las manos después de usar el baño es lo más importante. Pero, no es el único tiempo que las manos **DEBEN** de lavarse. Los trabajadores también **DEBEN** lavarse las manos antes de empezar a trabajar, antes de ponerse los guantes, después de usar el baño, después de los descansos o de la ausencia del trabajo después de tocar animales o desechos de animales y en cualquier otro momento que las manos puedan contaminarse.

Las instalaciones para lavarse las manos **DEBEN** incluir: jabón, agua corriente y aparatos adecuados para secarse las manos, como las toallas de un solo uso, servicio de toallas sanitarias o secadoras de manos eléctricas.

Las toallas sucias y las aguas residuales **DEBEN** desecharse en el lugar apropiado,

## ¡POR FAVOR LÁVESE LAS MANOS!

Ayude a proteger nuestras frutas y vegetales de la contaminación lavándose las manos.  
Los Trabajadores y Visitantes deben lavarse las manos.

**Cuando:**

- Antes de comenzar el trabajo
- Antes de ponerse los guantes
- Después de usar el baño
- Antes de volver al trabajo
- Después de tocar animales o desechos de animales
- En cualquier momento en que sus manos se puedan contaminar

\*21 CFR 112.32 requiere que los empleados se laven las manos

**1. MANOS MOJADAS**



**2. LAVE (POR LO MENOS 20 SEGUNDOS), FROTÁNDOSE CON JABÓN**



**3. ENJUÁGUESE BIEN LAS MANOS CON AGUA LIMPIA**



**4. SEQUE USANDO UNA TOALLA DE PAPEL DE UN SOLO USO U OTRO DISPOSITIVO ADECUADO PARA SECAR LAS MANOS, COMO UN SECADOR DE MANOS Y CIERRE LA LLAVE CON LA TOALLA USADA**



**5. TIRE LA TOALLA DE PAPEL EN EL CESTO DE LA BASURA**





Idaho State Department of Agriculture  
 PO Box 790 Boise, Idaho 83701-0790  
 P: 208.332.8500 F: 208.334.2879  
[www.agri.idaho.gov](http://www.agri.idaho.gov)

tales como las toallas en un bote de basura o aguas residuales en una alcantarilla designada.

Ahora le mostraremos cómo lavarse las manos correctamente. Mójese sus manos con agua que está libre de *E. coli* genérico. Luego, aplique jabón y enjabónese. Asegúrese de meterse entre los dedos y debajo de sus uñas, su muñeca, los frentes y dorsos de sus manos. El proceso de lavarse las manos debe tomarse como 20 segundos. Cantando (a si mismo) la canción de feliz cumpleaños puede ayudarle a medir la cantidad correcta de tiempo necesaria en esto. Por último, séquese con una toalla de un solo uso o una secadora de manos eléctrica y tire la toalla usada en un bote de basura designado.



Sección de Notas

El uso de los desinfectantes de manos antibacterianos puede ser una adición efectiva de lavarse las manos, pero no **DEBE** usarse en lugar de lavarse las manos.

### Limpieza personal:

**A**demás de las instalaciones del cuarto de baño y de lavarse las manos, se le requiere al personal mantener la limpieza personal y evitar el contacto con los animales que no sean animales de trabajo.

Esto incluye usar ropa limpia cada día, designar equipo y herramientas específicos para diferentes tareas (como botas diferentes en el granero), y quitarse delantales y equipo o ropa de seguridad de alimentos antes de usar el baño.

Al trabajar con animales puede minimizar la contaminación lavándose las manos y separando el equipo usado para manejar los desechos de animales del equipo usado para manejar los productos agrícolas cubiertos.

Se requiere que los trabajadores **DEBEN** quitarse o cubrirse joyas de mano que no puedan limpiarse o higienizarse adecuadamente. Además, no se requieren los guantes, pero si se usan guantes, **DEBEN** mantenerse en condición y sanitaria y cambiarse con frecuencia o limpiarse. Los guantes no sustituyen lavarse las manos correctamente. Las manos siempre **DEBEN** de lavarse antes de ponerse los guantes.



**C**iertas actividades sólo se permiten en áreas designadas: no se permite comer, masticar chicle o usar productos de tabaco en un área utilizada para los productos agrícolas cubiertos; sin embargo, se permiten las bebidas siempre y cuando se tomen medidas para evitar contaminar los productos agrícolas cubiertos.

### Productos Caídos y Cubiertos:

**P**ara los empleados que realizan actividades de cosechar, **DEBEN** recibir capacitación sobre el reconocimiento de los productos agrícolas cubiertos caídos. Los productos agrícolas cubiertos caídos son productos agrícolas que se caen al suelo antes de la cosecha.

Producto agrícola que cae al suelo antes de la cosecha. Los productos agrícolas cubiertos por la caída no incluyen los cultivos radicales que crecen bajo la tierra como las zanahorias, las cosechas que crecen en el suelo como los melones o los productos agrícolas que se tiran intencionalmente al suelo como parte de la cosecha, como las almendras. El producto agrícola cubierto que se cayó involuntariamente al suelo durante la cosecha también se considera producto agrícola cubierto caído según la RSPA de la FMSA (§ 112.114).]

## Recipientes de Cosecha:

Segundo, empleados de cosechar **DEBEN** ser capacitados para inspeccionar los recipientes y el equipo de cosecha para asegurar que estén funcionando correctamente, limpios, y mantenidos.



Los contaminantes posibles de buscar incluyen los roedores, heces de animales, productos agrícolas en descomposición, y el agua estancada. También,



busque grietas, bordes afilados, piezas de plástico o de madera colgando holgadamente de recipientes y herrajes sueltos.

Si usted es un empleado de cosechar o no, si ve un problema con un recipiente de cosecha, repórtelo a un supervisor inmediatamente.

## Visitantes:

Los visitantes de la granja **DEBEN** hacerse conscientes de las pólizas y procedimientos establecidos por la granja para proteger los productos agrícolas cubiertos y las superficies de contacto de los alimentos contra la contaminación.

Esto se puede hacer verbalmente, o por medio de letreros publicados. Ejemplos de cosas que deben incluirse en su póliza son: ubicaciones de los baños y las instalaciones para lavarse las manos, y cómo lavarse sus manos correctamente.

Las instalaciones de baño y de lavarse las manos deben de estar a la disposición de los visitantes y voluntarios. Asegúrese de que están conscientes de dónde están estas instalaciones antes de entrar en la granja.

### SALUD, HIGIENE, Y AVISO GENERAL DE SEGURIDAD

#### PARA TODOS LOS VISITANTES

##### DEBEN ACEPTAR Y ESTAR CONSCIENTES DE LO SIGUIENTE:

1. POR FAVOR DE FIRMAR CUANDO LLEGAN, Y FIRMAR ANTES DE IRSE.
2. ESTÉN SEGUROS QUE EL CALZADO ESTÉ LIMPIO ANTES DE ENTRAR Y SALIR DE LA GRANJA.
3. NO ENTREN A LA GRANJA A MENOS QUE TENGAN PERMISO.
4. LAS INSTALACIONES DE LOS SANITARIOS ESTÁN DISPONIBLES PARA SU USO. POR FAVOR PREGUNTEN DE LOS LUGARES DONDE SE ENCUENTRAN.
5. NO TOQUEN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS SIN LAVARSE LAS MANOS.
6. SIGAN LAS INSTRUCCIONES PROVEÍDAS DE COMO LAVARSE LAS MANOS.
7. NO CONSUMAN ALIMENTOS MIENTRAS ESTÉN EN LA GRANJA, A MENOS QUE ESTÉN EN ÁREAS DESIGNADAS PARA ESTO.

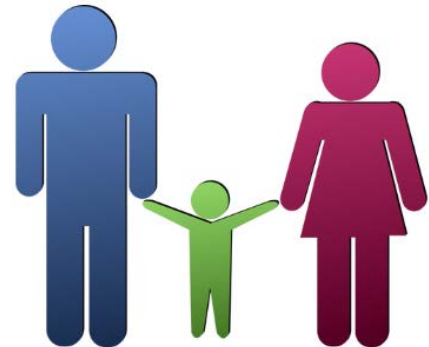
Los empleados **DEBEN** estar conscientes de áreas restringidas y permitidas para los visitantes.



Los empleados también ***DEBEN*** estar al tanto de los visitantes enfermos y restringirlos de las áreas de productos agrícolas cubiertos, para que no contaminen los productos agrícolas cubiertos.



Las prácticas buenas de salud y de higiene son esenciales en cualquier operación agrícola para prevenir la transmisión de patógenos de personas a productos agrícolas. La capacitación de buenas prácticas de salud e higiene son componentes esenciales



para prevenir la propagación de patógenos a productos agrícolas. Capacitar a los empleados de cuándo y cómo lavarse las manos, cómo reconocer los síntomas de una enfermedad infecciosa, y a quién reportarlo ***DEBE*** ser incluido en su programa de capacitación. Otros elementos clave de salud e higiene son: proveer instalaciones de inodoro, y estaciones para lavarse las manos. Combinados, todos estos componentes le ayudan a prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y contribuyen a mantener a su familia y a la comunidad segura.

Muchas gracias por ver este video hoy. Los veremos la próxima vez.

### Referencias:

1. "Produce Safety Alliance". ¡Bienvenido al sitio web de Produce Safety Alliance! Produce Safety Alliance, [www.producesafetyalliance.cornell.edu/](http://www.producesafetyalliance.cornell.edu/)
2. NASDA, [www.nasda.org/](http://www.nasda.org/)
3. Página principal de la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos, Centro para la Evaluación de Productos Biológicos e Investigación, [www.fda.gov/](http://www.fda.gov/)
4. "UC Davis". UC Davis, [www.ucdavis.edu/](http://www.ucdavis.edu/)
5. ECFR.io. "E-CFR: Código de regulaciones federales". ECFR.io, [www.ecfr.gov/](http://www.ecfr.gov/)
6. "Producir Regla de Seguridad". Universidad de Idaho, [www.uidaho.edu/extension/food-safety-for-produce-growers/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule](http://www.uidaho.edu/extension/food-safety-for-produce-growers/food-safety-modernization-act/produce-safety-rule)
7. "Departamento de Agricultura del Estado de Idaho". Departamento de Agricultura del Estado de Idaho, [www.agri.idaho.gov/main/](http://www.agri.idaho.gov/main/)

### Información del contacto:

Dirección correo electrónico: [FSMA@ISDA.IDAHO.GOV](mailto:FSMA@ISDA.IDAHO.GOV)  
 Dirección física: 2270 Old Penitentiary Road, Boise, ID 83712  
 Dirección postal: PO Box 7249, Boise, ID 83707  
 Número de teléfono: (208) 332-8698

Sección de Notas

Número de fax: (208) 334-2170

### **Serie de videos de seguridad de Idaho Produce**

Presentado por el Departamento de Agricultura del Estado de Idaho y la Extensión de la Universidad de Idaho

La financiación para este video fue posible, en parte, por el subsidio número 5U18FD005916-02 de la FDA. Las opiniones expresadas en materiales o publicaciones de conferencias escritas y por oradores y moderadores no reflejan necesariamente las políticas oficiales del Departamento de Salud y Servicios Humanos, ni la mención de nombres comerciales, prácticas comerciales u organizaciones implica el respaldo del Gobierno de los Estados Unidos.



**Notas**



Sección de Notas