Salud e higiene del trabajador

Ficha de datos FS1230







Extensión Cooperativa

Meredith Melendez, coordinadora sénior del programa, Extensión cooperativa de Rutgers (Rutgers Cooperative Extension, RCE) del condado de Mercer
Wesley Kline, County Agent, RCE of Cumberland County

La seguridad alimentaria es un componente crucial para ofrecer productos frescos y de calidad. A fin de reducir las incidencias de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos relacionadas con las frutas y los vegetales, cada vez son más las reglamentaciones del gobierno federal y los requisitos de los compradores que enfrentan los productores. Los brotes interestatales de Escherichia coli patógena, salmonela y Listeria monocytogenes han generado conciencia acerca de la posibilidad de que las enfermedades transmitidas por los alimentos comiencen en los establecimientos agrícolas. Para realizar las actividades previas y posteriores a la cosecha se deben tener en cuentan los posibles riesgos de contaminación cruzada. Muchas de las frutas y los vegetales se cosechan, se clasifican o se empaquetan a mano; por lo tanto, la salud y la higiene del trabajador es una parte importante de un programa de seguridad de alimentos agrícolas. Para reducir el riesgo de contaminación del producto, los establecimientos agrícolas pueden implementar y seguir buenas prácticas agrícolas (Good Agricultural Practices, GAP).

Cualquier persona que trabaja en un establecimiento agrícola, incluidos los familiares, manipula alimentos; por lo tanto, debe recibir capacitación en salud e higiene del trabajador. Los trabajadores que presentan síntomas de enfermedad no son la única fuente posible de contaminación de un producto comercial. Muchas de las enfermedades se transmiten a través de la ruta de contaminación fecal/tacto/oral. Las personas infectadas pueden transmitir patógenos antes de presentar síntomas y después de que los síntomas hayan desaparecido. Los empleados que hayan recibido información con respecto al lavado de manos adecuado, las políticas de seguridad de los alimentos agrícolas y los riesgos microbianos pueden mejorar enormemente la calidad y la seguridad del producto final.

Capacitación del trabajador

Los trabajadores deben capacitarse en las prácticas de salud e higiene anualmente al comienzo del período de cultivo. La capacitación debe realizarse en el idioma que el trabajador prefiera usar e incluir el lavado de manos adecuado (tiempo y técnicas), las prácticas de higiene personal, las posibles rutas de contaminación del producto por parte de los trabajadores, el plan de contención de emergencia en caso de derrame de baños portátiles (cuando se utilizan estos baños) y cualquier otra política en materia de salud e higiene del trabajador especificamente para establecimientos agrícolas. Los establecimientos agrícolas deben designar a una persona responsable de la seguridad alimentaria y de la capacitación de sus trabajadores. Las sesiones de capacitación del trabajador se deben documentar,

RUTGERS
New Jersey Agricultural Experiment Station

Rutgers, The State University of New Jersey
88 Lipman Drive, New Brunswick, NJ 08901-8525
Teléfono: 848.932.5000

indicando el tipo de capacitación dada y quién asistió en la fecha de la capacitación, y se deben incluir las iniciales firmadas de cada participante. Esta información se requiere para las auditorías externas. En las oficinas de Extensión Cooperativa de Rutgers de los condados de Cumberland y de Mercer se puede obtener un excelente DVD de 15 minutos de duración sobre la capacitación del trabajador producido por la Universidad de Cornell a un precio muy bajo.

Al final de la capacitación, los trabajadores deben comprender lo siguiente:

- Dónde están ubicados los baños.
- Cuándo es apropiado lavarse las manos.
- Cómo lavarse las manos correctamente.
- Cómo utilizar adecuadamente los guantes y la ropa de protección.

Carteles

Los carteles sobre el lavado de manos y la higiene personal deben estar en inglés y en el idioma adecuado para sus trabajadores. Se recomienda usar carteles con imágenes para ayudar a los trabajadores de bajo nivel de alfabetización. Los carteles deben estar ubicados en los baños, las áreas de lavado de manos y las áreas de descanso. Todos los trabajadores y las personas que visitan el establecimiento agrícola deben poder ver estos carteles. Si su establecimiento agrícola es frecuentado por el público en general, es posible que se requieran carteles adicionales respecto del lavado de manos.

Visitantes

Las personas que visitan su establecimiento agrícola pueden contaminar su producto. La política para visitantes con respecto al contacto con los productos y el lavado de manos, y las políticas en materia de salud e higiene de su establecimiento agrícola se deben exhibir a la vista de todos. Se debe indicar claramente la ubicación de los baños y las instalaciones de lavado de manos, y los carteles sobre el lavado de manos adecuado deben estar en el idioma de las personas que visitan su establecimiento agrícola.

Políticas del establecimiento agrícola

Los establecimientos agrícolas que cumplen con una auditoría externa deben tener políticas respecto del uso de guantes y redecillas, y sobre las alhajas que los trabajadores pueden usar mientras trabajan. Algunos establecimientos agrícolas deben cumplir con una auditoría externa debido a los requisitos del comprador. Incluso los establecimientos agrícolas que no cumplen con una auditoría, deben considerar implementar estas políticas.

Política sobre el uso de guantes

Los guantes que no se utilizan de forma sanitaria representan el mismo riesgo sanitario que las manos sucias. Cuando se utilizan guantes, o cualquier ropa de protección, su uso correcto debe estar incluido en la capacitación del trabajador.

Un modelo de política sobre el uso de guantes podría incluir lo siguiente:

"A los empleados se les entregan guantes descartables, pero los empleados deben lavarse bien las manos antes y después de usar guantes o al cambiarse un par de guantes por uno nuevo. Los guantes deben descartarse cuando se rompen, se contaminan o se quitan por algún motivo. Los guantes están prohibidos en el baño y no se deben reutilizar".

Baños/ instalaciones de lavado de manos

Los baños deben estar ubicados a una distancia de cinco minutos caminando (o manejando en caso de que haya un vehículo disponible) del área de trabajo. Las instalaciones sanitarias se deben limpiar regularmente y controlar a diario. La capacitación del trabajador debe incluir la ubicación de los baños y cómo se deben utilizar. Es posible que los trabajadores no nativos tiren por error el papel higiénico sucio en un basurero o en el suelo debido a los sistemas rudimentarios de aguas residuales de su país de origen. La capacitación del trabajador debe dejar en claro que el papel higiénico debe arrojarse en el inodoro. Se deben utilizar carteles en el idioma adecuado para sus trabajadores a fin de demostrar el uso adecuado de los baños.

Las instalaciones de lavado de manos deben estar ubicadas fuera del baño, ya que las investigaciones han demostrado que es mucho más probable que las personas se laven las manos cuando están a la vista del público. Todos los trabajadores del establecimiento agrícola deben lavarse las manos después de usar el baño, tomarse un descanso, comer, fumar o en cualquier momento en que se puedan haber contaminado las manos. El lavado de manos adecuado incluye mojar las manos con agua potable, aplicar jabón, hacer espuma enérgicamente con el jabón en las manos durante al menos 20 segundos, enjuagarse las manos con agua corriente limpia y secarse las manos con una toalla de papel de uso único.

Los carteles deben estar exhibidos a la vista de todos e indicar los hábitos adecuados de higiene personal y lavado de manos. Las estaciones de lavado de manos se deben controlar regularmente a fin de garantizar el suministro constante de agua, jabón y toallas de papel de uso único. Debe estar prohibido el ingreso de aguas residuales provenientes de la estación de lavado de manos en las áreas de cultivo, ya que pueden representar una fuente de contaminación.

Las operaciones que utilizan baños portátiles deben implementar un plan de contención de emergencia y todos los trabajadores deben estar familiarizados con este plan. En caso de que se produzca un derrame en el baño portátil, un plan aceptable sería llamar de inmediato a la compañía de servicio del baño portátil y formar una contención de tierra alrededor del área de derrame a fin de evitar que los contenidos derramados se sigan moviendo.

Suministros de primeros auxilios

Los trabajadores deben poder acceder fácilmente a los suministros de primeros auxilios, que deben colocarse en un lugar que los trabajadores conozcan. Los kits se deben verificar regularmente para garantizar que siempre estén a disposición. Cuando sea posible, los kits de primeros auxilios deben estar ubicados en el área de empaquetado, cerca de los baños y en los vehículos del establecimiento agrícola. Capacite a los trabajadores para que sepan cómo utilizar adecuadamente los guantes de uso único cuando tengan una venda en las manos. Las lesiones cutáneas en las manos, incluidas las heridas abiertas, los cortes, las ampollas y los forúnculos, deben estar vendadas y cubiertas con guantes de uso único. El uso de guantes sobre una venda debe cumplir con la política sobre el uso de guantes descrita anteriormente.

Limpieza personal

La ropa puede convertirse en una fuente de contaminación en el establecimiento agrícola, en especial cuando se trabaja con pesticidas, abono o animales. Los trabajadores expuestos a posibles contaminantes no deben tener contacto con productos cosechables, productos empaquetados o el área de empaquetado.

Fumar y comer

Designe áreas para fumar y comer en el establecimiento agrícola. Estas áreas deben estar separadas de las áreas de producción y no deben estar ubicadas en el campo. Los trabajadores que no puedan regresar al área de descanso para almorzar deben comer fuera de las áreas de cosecha, ya sea en las pasarelas para transitar o las zonas adyacentes al campo. Tire la basura en un basurero y retire los contenidos del campo todos los días.

Informar una enfermedad

Las investigaciones han demostrado que los empleados no informarán una enfermedad ellos mismos si creen que los mandarán a su hogar sin recibir el pago. Una política adecuada sobre empleados enfermos debe indicar que se asignará al empleado un trabajo alternativo en el que no tenga contacto con los alimentos. La utilización de una política para empleados enfermos es una importante manera de reducir el riesgo de que los trabajadores contaminen los productos.

Existen muchas fuentes disponibles para la creación de un plan de seguridad de sus alimentos agrícolas y la preparación para una auditoría externa. Estos materiales están disponibles en línea en njveg.rutgers.edu y en las oficinas de Extensión Cooperativa de Rutgers en los condados de Cumberland y Mercer. Estos recursos incluyen un DVD de 15 minutos de duración de capacitación en materia de salud e higiene del trabajador, formularios para la documentación y documentos de orientación del plan de seguridad de alimentos agrícolas.

© 2017 Rutgers, Universidad Estatal de Nueva Jersey. Todos los derechos reservados.

Para obtener una lista completa de nuestras publicaciones, visite www.njaes.rutgers.edu. *Marzo de 2014*

Agencias colaboradoras: Rutgers, la Universidad Estatal de Nueva Jersey, el Departamento de Agricultura de los EE. UU. y Juntas de funcionarios electos del condado. La Extensión Cooperativa de Rutgers, una unidad de la Estación Experimental de Agricultura de Nueva Jersey, Rutgers, es un proveedor y empleador del programa de igualdad de oportunidades.

RUTGERS
THE STATE UNIVERSITY
OF NEW JERSEY

Rutgers, The State University of New Jersey
88 Lipman Drive, New Brunswick, NJ 08901-8525
Teléfono: 848.932.5000