

# Capacitación en Inocuidad Alimentaria para Trabajadores de Productos Agrícolas Frescos



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.

## 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)*

### Capacitación para Todos los Trabajadores

1. Mantenga el aseo personal. Use ropa limpia para trabajar y báñese diariamente con abundante agua y jabón.
2. Los trabajadores enfermos no deben manipular productos agrícolas frescos o las superficies en que entran en contacto los productos agrícolas frescos.
3. Siempre notifique a su supervisor si está enfermo o se siente mal.
4. No coma, mastique chicle ni consuma tabaco en los campos o áreas postcosecha.
5. Si usa guantes, deben mantenerse en condiciones sanitarias y reemplazarse cuando sea necesario.
6. Solamente se permite el uso de anillos matrimoniales o joyería que puede limpiarse.
7. Use solo las instalaciones designadas para usar el baño.
8. Los baños deben estar limpios y bien abastecidos con papel higiénico, jabón y toallas desechables de un solo uso.
9. Sólo tomar descansos en las áreas designadas.
10. Agua potable siempre debe estar disponible.

### Capacitación en Inocuidad Alimentaria de Productos Agrícolas Frescos para Cosechadores

1. No cosechar productos agrícolas frescos que puedan razonablemente estar contaminados.
  - Si hay heces visibles o cualquier otro contaminante presente en el producto agrícola fresco.
  - Producto agrícola fresco que cae al suelo.
  - Producto agrícola fresco que esté dañado o podrido.
2. Utilice únicamente recipientes de cosecha limpios.
  - Siempre asegúrese de que los recipientes hayan estado 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

**K-STATE**  
Research and Extension

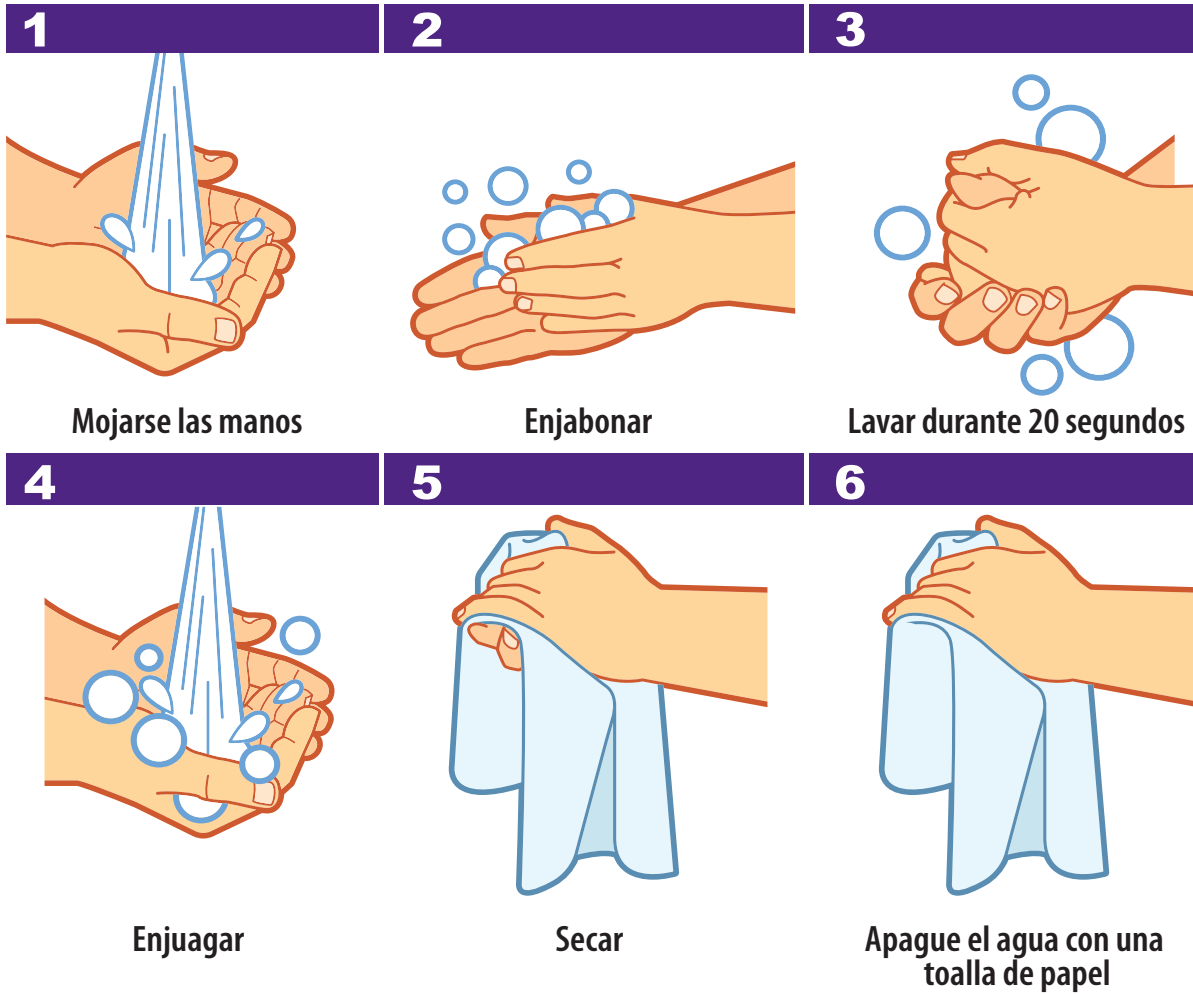
Kansas State University Agricultural Experiment Station and Cooperative Extension Service

## ¡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.



Para información adicional y calendarios de capacitación visite  
[www.ksre.ksu.edu/producesafety](http://www.ksre.ksu.edu/producesafety)

*Preparado por Cal Jamerson, Investigación y Extensión de K-State. Revisado por Londa Nwadike, PhD, Extensión Estatal de Kansas / Universidad de Misuri, y Don Stoec-  
kel, PhD, Alianza para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos de la Universidad de Cornell. El financiamiento para este proyecto es posible en parte gracias a la subvención  
1U18FD005895-02 (KS5895) de la FDA. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no representa necesariamente los puntos de vista oficiales de la FDA.*

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](http://www.bookstore.ksre.ksu.edu)

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

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