

Capacitação básica em segurança dos alimentos para novos funcionários

Fazenda

Antes de começar a trabalhar com manga é necessário aprender as seguintes regras básicas de segurança dos alimentos para ajudar a prevenir a contaminação das mangas. Leve em consideração que é sua responsabilidade seguir estas regras sempre que estiver trabalhando com mangas na fazenda. Por favor, observe número por número os ícones ou fotos no cartaz que lhe foi entregue e escute-me com atenção.

1. Higiene pessoal

Para manter a manga limpa e segura é necessário tomar banho diariamente e estar com as unhas limpas e cortadas.

2. Vestimenta adequada e objetos pessoais

Use roupa limpa para trabalhar, é proibido usar camisas sem mangas, roupas sujas, abertas ou rasgadas. NÃO use shorts, sapatos com o bico descoberto ou sandálias. NÃO são permitidos objetos pessoais no campo ou perto da máquina de colheita. Antes de começar a trabalhar, guarde-os de forma apropriada no local designado para os objetos pessoais.

3. Joias

É proibido o uso de joias nas áreas de produção de mangas na fazenda.

4. Prendedores para cabelo

Durante o trabalho, sempre use uma proteção para os cabelos como uma touca ou rede de cabelos, boné ou bandana.

5. Comer, beber e fumar

Todos os trabalhadores devem comer, beber e fumar UNICAMENTE nas áreas designadas, longe do produto ainda não colhido e da equipe. É necessário lavar as mãos antes de voltar ao trabalho. É estritamente proibido cuspir dentro das áreas de produção de mangas na fazenda.

6. Uso de banheiros e latrinas

SEMPRE use o banheiro ou latrina proporcionados pela empresa. É proibido urinar e defecar ao ar livre.

7. Procedimento de lavagem de mãos

Lave as mãos antes de começar a trabalhar, depois de descansar e depois de usar o banheiro.

Observe os 5 passos para lavar as mãos corretamente:

Passo 1. Molhe as mãos com água.

Passo 2. Ensaboe as mãos.

Passo 3. Esfregue as mãos e antebraços. Não esqueça de esfregar as áreas debaixo de suas unhas e entre os dedos. Este passo deve durar entre 10 e 15 segundos.

Passo 4. Enxague bem com água abundante.

Passo 5. Seque as mãos utilizando toalhas de papel descartável. É possível que algumas hortas requeiram que se use desinfetante para mãos após lavá-las e antes de começar a trabalhar.

8. Estado de saúde dos funcionários

Não lhe será permitido trabalhar nas áreas de produção ou acondicionamento/embalagem de mangas caso apresente algum dos seguintes sintomas: diarreia, dor de garganta com febre, vômito, coloração amarelada dos olhos ou pele.

9. Feridas e sangue nas mangas

Caso você se corte enquanto estiver colhendo mangas, deve lavar as mãos imediatamente, pedir uma bandagem ou emplastro a seu supervisor, colocá-lo(a) e cobrir a ferida com uma luva descartável limpa. Deve cobrir também os cortes e arranhões pequenos em seus braços, munhecas e antebraços. Jogue no lixo todas as mangas que entrarem em contato com sangue ou algum outro fluido corporal.

10. Entrada de animais

SEMPRE comunique ao seu supervisor caso observe algum animal no campo, alguma cerca caída, rastros de animais na área de produção, fezes ou urina de animais na área de produção. Não envie nenhum produto que tenha entrado em contato com matéria fecal. Também não coloque nenhum produto a menos de quatro metros da fonte de contaminação. É proibida a presença de animais domésticos.

11. Manga no chão

Se o produto cair no chão, deixe-o lá ou descarte-o adequadamente.

12. Remoção de látex

Sempre utilize as prateleiras ou estruturas para remoção de látex que lhe são proporcionadas pela fazenda.

13. Limpeza e desinfecção

Limpe e desinfete a máquina de colheita de acordo com as políticas da fazenda.

14. Matéria e objetos estranhos

Caso encontre vidro em uma manga ou em uma cesta de mangas deve retirar a peça de vidro, DESCARTAR o produto e comunicar o incidente imediatamente a seu supervisor. Sempre esteja atento a qualquer outro material ou objeto estranho. As cestas de manga devem ser utilizadas unicamente para armazenar manga.

15. Visitantes

Todas as pessoas que entrarem na fazenda deverão ter a autorização da gerência e deverão registrar-se com um supervisor antes de entrar. Além disso, devem seguir todas as regras de higiene e segurança.

Eu (nome do funcionário) _____ recebi e entendi a capacitação básica de segurança dos alimentos de _____ (nome da fazenda) no dia _____ (data) e me comprometo a seguir as regras de segurança dos alimentos sempre que estiver trabalhando na fazenda.