**OBJETIVO**

Asegurar que el personal cumpla con la higiene necesaria para evitar contaminaciones cruzadas que pudieran afectar la inocuidad del mango.

**MEDIDAS DE CONTROL**

Las siguientes medidas de control para la higiene, la salud, el lavado de manos y el uso de sanitarios son requeridas para el ingeso a las huertas/fincas/fundos y deben de seguirlas todos los empleados, visitas y contratistas.

**Higiene**

* El personal está capacitado en seguridad e inocuidad alimentaria con el fin de evitar la contaminación del producto y tener un buen desempeño durante el trabajo.
* Todo el personal que está en contacto con el mango, equipos y utensilios, tiene que presentarse aseado, usar ropa limpia y calzado cerrado.
* Se cuenta con un programa para revisar diariamente las condiciones en que se presentan los empleados a trabajar.
* Las uñas deben estar cortas y limpias.
* El personal que labora dentro de la finca/huerta/fundo debe cubrir su cabeza con una gorra o un sobrero.
* Está prohibida la introducción de objetos personales como reproductores de música, celulares, bolsas, ropa no requerida para el trabajo o comida, entre otros.
* Está prohibido trabajar con pantalones cortos, short o sin camisa.
* Está prohibido fumar, mascar, comer, beber o escupir dentro de la finca/huerta/fundo y mientras se coloca el mango en el transporte.
* Está prohibido el uso de joyas, percing, aretes, anillos, pulseras, relojes, collares u otros. Solamente pueden utilizarse broches pequeños y pasadores para sujetar el cabello cuando se usen debajo de una protección.
* Está prohibido orinar o defecar dentro de áreas de cultivo.

**Enfermedades y fluidos corporales**

* La persona que porte alguna enfermedad contagiosa debe avisar a su supervisor o jefe de inmediato, para evitar que entre en contacto con el producto.
* Está prohibido trabajar con signos de diarrea, fiebre, vomito, ictericia y/o infecciones de la piel.
* Para el caso de cortadas o heridas, éstas se cubren con un material impermeable; el producto o herramientas contaminados se lava y desinfecta, respectivamente.
* Sí el producto se contamina con algún fluido corporal, el responsable de inocuidad debe indica la forma de disposición del mango.
* En caso de heridas mayores con signos de infección que no sea posible proteger adecuadamente con vendas y/o guantes, el trabajador será enviado a su casa o reasignado a otras tareas hasta que la herida sane.

**Áreas de descanso y de objetos personales**

* Todos los empleados permanecen en su área de trabajo correspondiente hasta recibir una orden del supervisor.
* Los recesos de los trabajadores se hacen en las áreas asignadas para ello.
* Se cuenta con un área para guardar objetos personales.

**Botiquín primero auxilios**

* Las huertas cuentan con un botiquín de primeros auxilios disponible para todos los empleados.

**Lavado de manos**

* Todos los trabajadores son capacitados en el lavado de manos adecuado, siguiendo las siguientes indicaciones:
* Mojar las manos con agua corriente limpia.
* Aplicar jabón de manos.
* Tallar vigorosamente por al menos de 10 a 15 segundos la superficie de los dedos, las puntas de los dedos, debajo de las uñas, en el dorso de las manos y en las partes expuestas de los brazos.
* Enjuagar completamente con agua corriente limpia.
* Secarse las manos con toalla de papel.
* El tiempo mínimo requerido para lavarse las manos es de aproximadamente 20 segundos.
* Los trabajadores se lavan las manos antes de iniciar las labores, después de cada recesos, de usar los sanitarios, de utilizar pañuelos, de utilizar material contaminado, de comer o beber y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas (por ejemplo, después de toser, estornudar o fumar).

**Servicios Sanitarios**

* Se dispone de sanitarios (Identifique si los baños son fijos o moviles) diferenciados por sexo, en cantidad suficiente (uno por cada 20 personas). Equipados con agua potable, papel desechable, jabón, desinfectante para manos y botes para basura con tapa.
* Se localizan en lugares que no representen un peligro de contaminación para la huerta ni para las fuentes de abastecimiento de agua.
* La limpieza de los baños se realiza diariamente y se verifica en el formato de limpieza de baños y depósitos de agua (REG-BAÑOS-1.10.6).

**Agua para consumo humano**

* Se cuenta con dispensadores de agua potabilizada en garrafones para los trabajadores, los cuales se cambian y surten conforme al registro de higiene.
* Cuando la empresa requiera a un proveedor para agua potable, se le solicitan los análisis de agua que demuestren que el agua es potable.

.