

¿Por qué estas tan triste?

Me dijeron que alguien se enfermó por comer mis mangos contaminados con microbios.

Sabías que existen algunas actividades que podemos seguir en nuestra huerta para prevenir que los mangos se contaminen y enfermen a los consumidores.



3

Lavado de manos

Recuerda que debes de lavarte las manos antes de empezar a trabajar, después de tomar un descanso y después de usar el baño, hay que usar agua limpia y jabón.



Sí creo que es muy fácil hacer esto al estar cosechando los mangos.

4

Estado de salud



Los mangos se pueden contaminar si trabajas con ellos cuando se está enfermo con síntomas tales como diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, coloración amarillenta en los ojos y la piel. Si tiene algunos de estos síntomas pídale a otra persona que recoja los mangos, asegurándose de que esa persona entienda y siga los pasos para la prevención de la contaminación.

7

Limpieza y desinfección

Debemos lavar y desinfectar con cloro las rejas, sacos y utensilios que utilizemos para cortar, transportar y almacenar los mangos.



El agua con la que lavamos los utensilios o los mangos puede contaminarlos si no está limpia.

8

El Agua

Así es, el agua podría ser una fuente de contaminación muy importante, es por eso que si vas a utilizar agua para lavar los utensilios antes tienes que echarle unas gotitas de cloro para desinfectarla y es necesario cambiar constantemente el agua sucia.



Esto también hay que hacerlo con el agua con la que lavas los mangos o mejor aún NO los laves, así entrégelos al centro de acopio, el látex es algo natural de la fruta y no enferma a nadie, pero si metemos el mango en agua sucia éste se puede contaminar y enfermar a muchas personas.

9

Control de animales

Los animales domésticos como perros, gatos y gallinas también son un riesgo de contaminación para los mangos y no debemos dejar que se acerquen a los árboles de mango o a las áreas de cosecha, acopio o lavado de mango.

¿Pero que hay de mi burrito, es con el que transporto el mango?



Claro que puedes usar animales de trabajo para transportar el mango, solo no los dejes acercarse a las áreas donde están los mangos o que tomen el agua con la que lavas los utensilios de trabajo.

10

Mantener las áreas de los centros de acopio donde se trabaja con los mangos limpias y despejadas

Por último, es muy importante que mantengamos las áreas donde trabajamos con los mangos limpias y despejadas, no debe de haber basura, vidrio, heces fecales de animales o cualquier otra cosa que pudiera contaminar a los mangos.

Entonces hay que agarrar la escoba y ponernos a barrer.



Si, pero primero hay que quitar los mangos para no contaminarlos. Recuerda que no se deben sentar las personas encima de los mangos.

5 Cuidar a los mangos de los objetos

Los objetos sucios también pueden contaminar a los mangos, por eso es que los mangos no deben de tener contacto con basura, objetos personales, vidrio, sangre, animales o niños jugando.

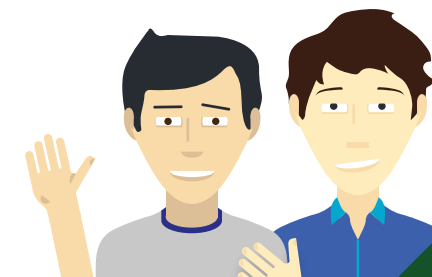


Entonces los mangos no deben de tener contacto con nada que pueda ensuciarlos o contaminarlos. Creo que eso es sencillo de lograr.

1 Higiene personal



Para mantener los mangos limpios y seguros para el consumo es necesario bañarse y utilizar ropa limpia siempre que vayamos a cosechar los mangos de los árboles.



Recuerda, estos pasos son muy importantes si queremos que nuestros mangos no enfermen a nadie así que debemos enseñárselos a todas las personas que nos vayan a ayudar a trabajar con nuestros mangos.

¿Qué es la inocuidad de los alimentos?

Inocuidad significa que no hace daño y nos podríamos referir a la garantía que tienen los alimentos de no enfermar al consumidor.

Es nuestro trabajo pero sobre todo nuestra responsabilidad producir y empacar mangos que sean seguros para el consumo.

Cualquier alimento puede ser contaminado y enfermar o lesionar a las personas que lo consumen. Un alimento contaminado puede saber bien, oler bien e inclusive lucir bien y aún así podría llegar a enfermarnos.

Cuando nos enfermamos por consumir algún alimento contaminado se le llama enfermedad transmitida por los alimentos y es muy diferente a lo que usted siente cuando come demasiado (esta sensación se conoce como indigestión).

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son enfermedades que se producen por el consumo de agua o alimentos contaminados por diferentes tipos de microbios y representan un importante problema de salud a nivel mundial.

Los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden incluir diarrea, vómito o deshidratación. En algunos casos podrían llegar a ser graves y éstas pueden durar varios días e incluso podrían llegar a ser mortales.

Una parte clave de su trabajo es proteger a los mangos con los que trabaja de la contaminación, y que éstos no se conviertan en la causa de una enfermedad transmitida por los alimentos.

En este folleto revisaremos las 10 actividades básicas para ayudar a prevenir la contaminación de los mangos en los huertos de traspatio.

Descarga de responsabilidad

El National Mango Board (NMB), una instrumentación del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de Norteamérica, comisionó este taller en apoyo a la industria del mango. Todos los esfuerzos han sido realizados para asegurar la precisión y veracidad de la información contenida en este documento. Sin embargo, el NMB y Food Safety Consulting & Training Solutions, LLC no son responsables, expreso o implícito de las ideas y recomendaciones consignadas en este documento, así como de los errores y omisiones en el mismo; no asumiendo legalidad alguna, ni tampoco, responsabilidad por pérdidas o daños que resultasen del uso de la información contenida en este documento.

2 Baños y letrinas

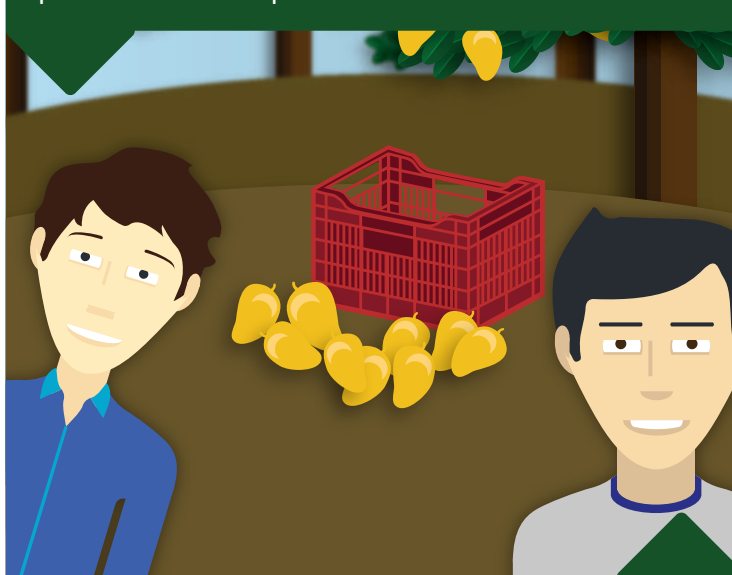
Sabía que otros factores de contaminación los son orinar y defecar alrededor o cerca de los mangos y/o de los árboles de mango.



Las necesidades biológicas personales deben hacerse en el baño o letrina lejos de los mangos y los arboles de mango.

6 Mango en el suelo

Los mangos pueden contaminarse si los colocamos en el suelo ya que el suelo podría tener microbios que pueden transmitirse a los mangos, es por eso que tenemos que ponerlos sobre un saco o una lona de plástico. También podemos usar una cesta vacía.



Que bien, pero entonces la lona o el costal también tienen que estar limpios, deberé lavar la lona frecuentemente para mantenerla limpia.

10 actividades básicas para ayudar a prevenir la contaminación del mango en las huertas de traspatio

 **Producing Safe Mangos**

Mango.org

Capacitación básica en inocuidad de los alimentos para huertos de traspatio de mango