

4

La contaminación cruzada en la huerta



**Kit de capacitación en
inocuidad de los alimentos
para la industria del mango
Huerta/Finca**



**Producing Safe
Mangos**

Mango.org



Contaminación cruzada



Recordemos que un contaminante o peligro es cualquier agente físico, químico o biológico que se encuentre en algún alimento y que cause enfermedad o lesión al consumidor al comérselo. En una canasta de mangos únicamente debe haber mangos.

En esta sección vamos a revisar que significa el concepto de contaminación cruzada y veremos que acciones debemos de tomar para proteger a los mangos de la contaminación cruzada.

La contaminación cruzada es la transmisión de sustancias, objetos, microbios o cualquier otro tipo de contaminante, de algo que se encuentra SUCIO a algo que está LIMPIO. La contaminación cruzada podría llegar a ser un problema serio para el mango.

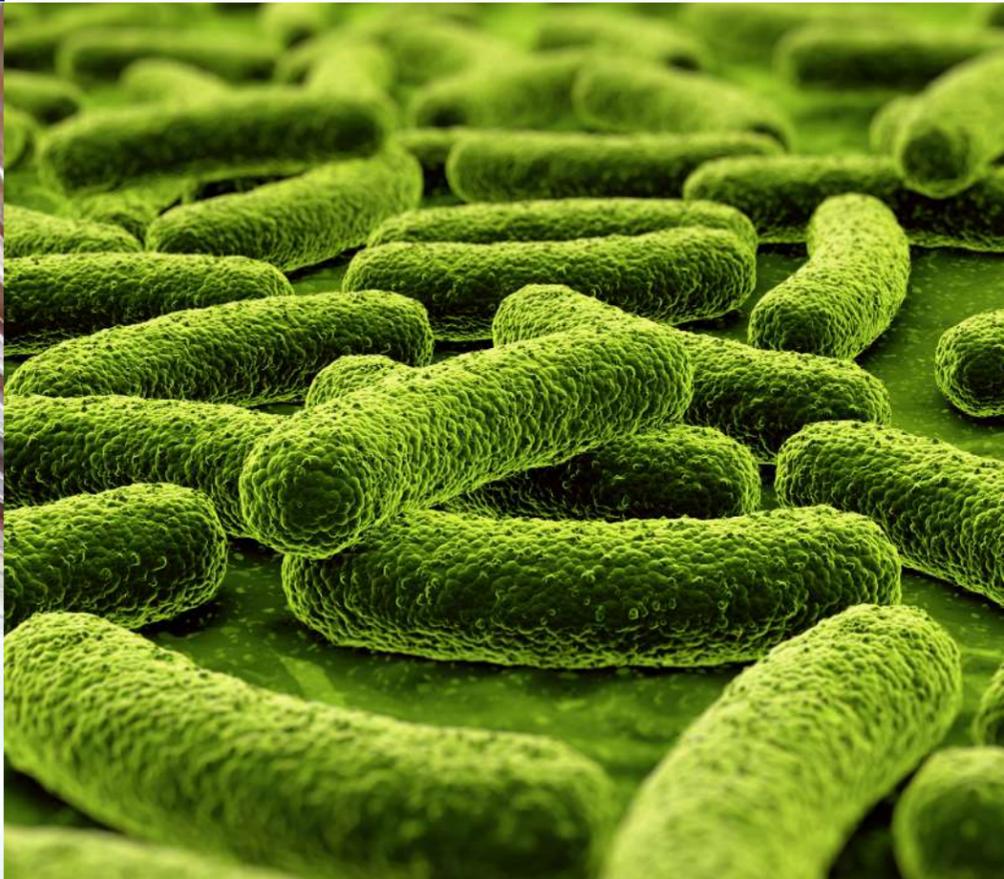
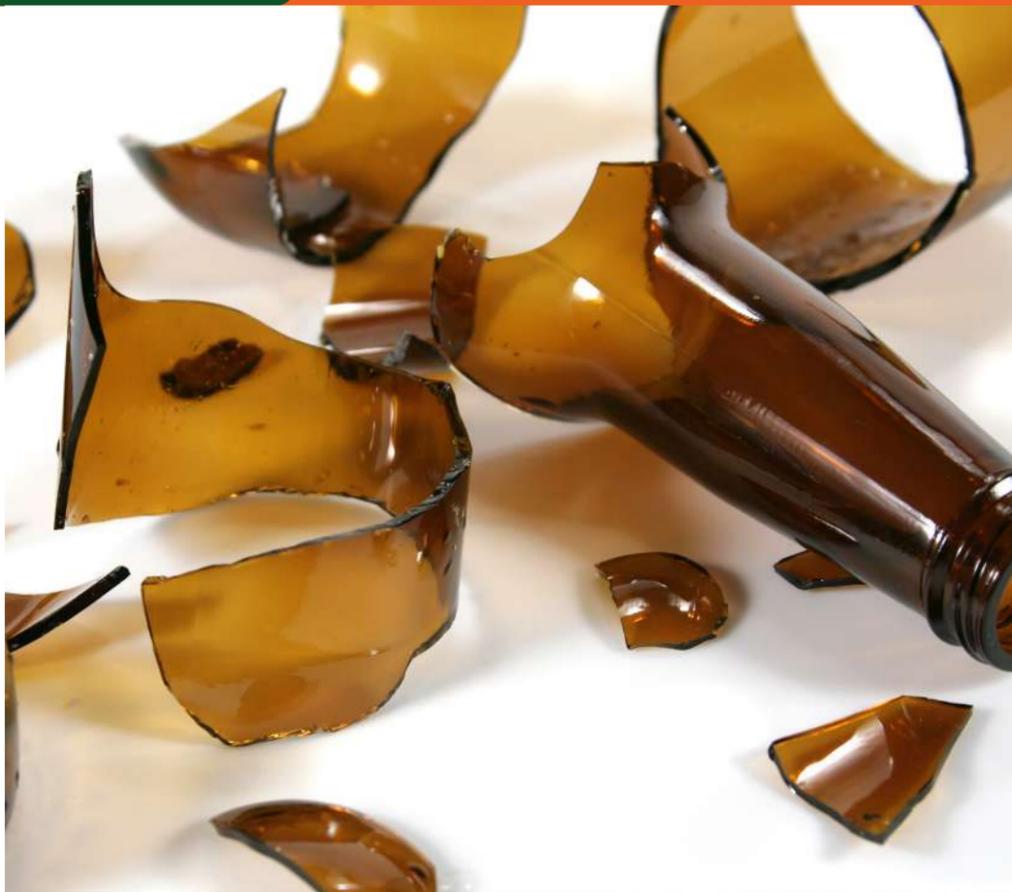
Existen diversas prácticas en el campo que podrían ocasionar la contaminación cruzada de los mangos. Evitarla es una parte fundamental de nuestro trabajo.

[Esta sección incluye prácticas que no aplican para todas las huertas, presente únicamente las que son utilizadas en la operación de su huerta.]

Notas: _____



Contaminación cruzada





Limpieza y desinfección de los utensilios para cosechar



En el campo usted debe tener disponible cloro o alguna otra solución desinfectante preparada a una concentración permitida y determinada por su huerta. El supervisor es el encargado de proporcionarle la solución desinfectante y de vigilar su concentración.

Desinfecte su cuchillo, tijera y/o su red al menos al inicio y al final de cada día. Otras ocasiones importantes serían cada vez que regrese a trabajar, después de los descansos y/o comidas y cuando se traslade de un campo a otro o si ocurrió algún tipo de contaminación. Sin embargo siempre debe seguir las políticas de su huerta.

En la foto usted puede observar un proceso de tres pasos para la limpieza y desinfección de redes para cosechar. El cosechador limpia la red con un detergente e incluso la talla con una fibra, después la enjuaga y finalmente la sumerge en una solución desinfectante.

Notas: _____



Limpieza y desinfección de los utensilios para cosechar





Superficies de contacto con los alimentos (redes y contenedores)



A food contact surface is a part of the equipment or a utensil with which mangos normally come into direct contact.

As part of your job, you must follow correct procedures for cleaning and sanitizing food contact surfaces to reduce the risk of cross-contamination.

Make sure that all cleaning and sanitizing procedures are effective. Document any visual, and if any, microbiological inspection of the sanitation process.

Notas: _____



Superficies de contacto con los alimentos (redes y contenedores)





Mango en el suelo



El suelo es una fuente de contaminación importante donde pueden sobrevivir microbios que causan enfermedades, pensemos por un momento: ¿le daríamos a nuestra familia alimentos que estuvieron en contacto con el piso?

Si el mango o una canasta con mangos cae al piso mientras está cosechando, será necesario que **TIRE A LA BASURA TODO** el producto que tuvo contacto con el suelo. Siga las instrucciones de su supervisor.

En las fotografías se muestra al cosechador regresando a la red un mango que cayó al suelo. Esta práctica es incorrecta.

Notas: _____



Mango en el suelo





Contenedores/material de empaque



El material de empaque, las rejas, jabas de plástico y las cajas pueden ser otra fuente de contaminación cruzada para los mangos.

NUNCA utilice las canastas o cajas que se vean extremadamente sucias o rotas para almacenar o transportar mangos.

En la huerta únicamente se pueden utilizar canastas, jabas o rejas razonablemente limpias y sin daños y libres de suciedad, diesel, aceite y/o grasa. Los cepillos o baldes también deben estar sin suciedad, diesel, aceite y/o grasa. Los contenedores reusables contaminados necesitan ser lavados y desinfectados adecuadamente.

También observe en la foto que las canastas con mangos están colocadas sobre una tarima de madera para que no tengan contacto con el suelo.

Notas: _____



Contenedores/material de empaque





Canastas/jabas en el suelo



Para evitar que los mangos toquen el suelo y se contaminen, se puede utilizar una manta/lona de plástico o una tarima o bloque de madera para evitar que el mango este directamente sobre el suelo. Se puede también utilizar una canasta protectora o de arrastre.

La protección siempre se debe poner debajo de una pila de canastas o cajas de mangos para prevenir que éstos tengan contacto directo con el piso.

La regla es muy sencilla SIEMPRE que este cosechando o trabajando con los mangos deberá utilizar una superficie protectora para evitar que las canastas o jabs con mangos tengan contacto con el suelo.

SIEMPRE coloque las canastas, jabs y materiales de empaque sobre tarimas, camiones o remolques, nunca las coloque directamente sobre el piso. Si las mantas/ lonas de plástico son reutilizables será necesario limpiarlas y desinfectarlas con regularidad siguiendo el procedimiento que le indiquen en su huerta.

Notas: _____



Canastas/jabas en el suelo





Mangos en el sol



La exposición prolongada al sol puede dañar al mango ya cosechado, nunca debe de dejar las canastas con producto cosechado en un lugar donde el sol pueda dañarlo.

Coloque las canastas con producto en un lugar sombreado.

Este no es un tema de inocuidad es una cuestión de calidad. Nuestros clientes tienen estándares de calidad muy altos y es nuestro trabajo siempre brindarles el mejor producto posible. Por lo que no poner los mangos en el sol nos ayudará a satisfacer los requisitos de nuestros clientes.

Nuestro supervisor, tal y como se muestra en la foto, tiene la obligación de recordarnos este tema cuando se presente la situación en la huerta.

Notas: _____



Mangos en el sol





Uso inadecuado de contenedores y tarimas



Las canastas, jabas o rejas de cosecha deben ser usadas únicamente para transportar el producto cosechado. Los materiales no alimenticios como latas de refresco, piedras, herramientas, clavos, ropa, etc. no deben colocarse dentro o sobre las canastas o jabas de mangos.

Es esta foto podemos observar una práctica incorrecta de los empleados.

Las canastas o jabas de plástico son únicamente para colocar mangos.

Notas: _____



Uso inadecuado de contenedores y tarimas





Animales en la huerta



Los animales domésticos o silvestres no deben tener acceso a las áreas de trabajo en la huerta. En algunos casos deben colocarse cercos o algún tipo de barrera para prevenir el acceso de animales domésticos y silvestres a las huertas.

Si no existe un cerco se debe hacer una revisión a detalle en el bloque que se va a cosechar para evaluar si existe algún riesgo potencial de contaminación. Esta evaluación deberá documentarse por el supervisor o por el encargado de la huerta.

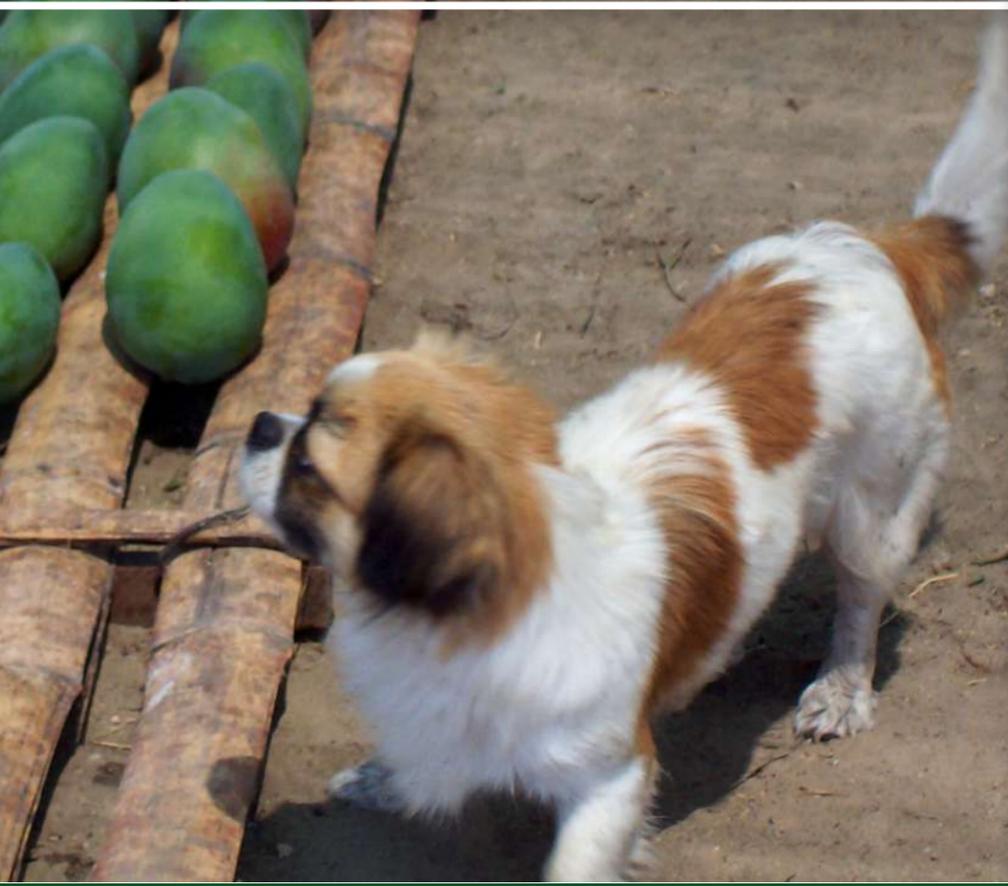
SIEMPRE debe estar alerta y reportar a su supervisor si ve cualquier animal o evidencia de animales en el bloque que se va o sé está cosechando en la huerta.

Está estrictamente prohibido tener animales domésticos junto a las áreas de cosecha o de desleche ya que ésto puede representar una fuente potencial de contaminación. En las fotografías se pueden observar algunos ejemplos de prácticas incorrectas que se prepararon para incluirse en este programa de capacitación.

Notas: _____



Animales en la huerta





Materia fecal en el campo



La materia fecal es una fuente de contaminación muy peligrosa para el mango.

¿Qué pasa si encuentra materia fecal en la huerta justo en el área donde va a cosechar el mango?

Si encuentra evidencia de materia fecal, repórtela inmediatamente a su supervisor. El supervisor deberá realizar una evaluación de inocuidad de los alimentos apoyado por personal calificado y documentarla.

No coseche el producto que tenga contacto con la materia fecal y no coloque canastas o jabas con mango cerca de la materia fecal.

Notas: _____



Materia fecal en el campo





Mangos contaminados con sangre



If you cut your hand while working, make sure you do not need medical attention. If the cut is not serious, wash your hands, put on a bandage, and then cover it with a glove. Tell your supervisor about the incident. However, if the cut is severe, and you cannot stop the bleeding, seek medical attention. Your supervisor will decide if you can return to work.

You and your supervisor must ensure that blood did not contaminate any of your work equipment or utensils. If blood or another bodily fluid fell on the harvesting equipment or packaging materials, they must be discarded or cleaned and sanitized following your company's policy for cleaning off blood.

If blood fell on the mangos, they should be discarded immediately. If mangos are contaminated with blood or any other bodily fluids, they must be disposed of as directed by your supervisor.

Notas: _____



Mangos contaminados con sangre





Vidrio en el campo



Está prohibido introducir material de vidrio como botellas, vasos o relojes a las áreas activas de producción de la huerta.

Si observa que cae vidrio sobre el mango, no sólo retire la pieza de vidrio del contenedor; usted DEBE desechar o botar este producto y reportar el incidente de inmediato a su supervisor para que tome las medidas indicadas en su política de vidrio.

Notas: _____



Vidrio en el campo





Contaminantes químicos



La contaminación química ocurre cuando los mangos entran en contacto con sustancias químicas que no se usan correctamente.

Los productos químicos que se pueden encontrar en la huerta y que se podrían convertir en contaminantes químicos potenciales incluyen:

- Pesticidas y plaguicidas
- Productos químicos de limpieza
- Desinfectantes
- Aceites para maquinaria.

Reporte a su supervisor si ve algún producto químico que se está usando incorrectamente o que no está debidamente almacenado. Recuerde SIEMPRE seguir los procedimientos e indicaciones correctas cuando maneja productos químicos en el trabajo.

Notas: _____



Contaminantes químicos





Basura y desperdicios en el campo



Hablemos de otra práctica que también ayudará a prevenir la contaminación cruzada.

Los desechos y la basura son fuentes de contaminación y por ello deben colocarse siempre dentro de los contenedores de basura designados. ¡Tire la basura en su lugar!

Los contenedores o botes de basura deben vaciarse diariamente o tan seguido como sea necesario, por el personal asignado para ello.

Consuma alimentos únicamente en las áreas designadas para ésto y no deje basura tirada, ya que ésta puede terminar en la huerta y aumentar el riesgo de contaminación ya que los restos de alimentos pueden atraer plagas y roedores a la huerta.

Recuerde que siempre debe lavarse las manos después de manejar desperdicios o basura.

Notas: _____



Basura y desperdicios en el campo





Agua para enjuagar mango en la huerta



Existen algunas huertas que limpian y enjuagan los mangos en la huerta justo después de cosecharlos. Si el agua no es bien manejada o está contaminada, ésta se puede convertir en una fuente de contaminación cruzada para el mango. Asegúrese de que el agua que usa tiene la concentración adecuada del desinfectante que se incluye en la política de su huerta.

Además si se utilizan paños o trapos para limpiar los mangos, éstos deben mantenerse en una solución de desinfectante químico a la concentración indicada por su supervisor mientras no se usen. Los paños o trapos deben lavarse diariamente.

Notas: _____



Agua para enjuagar mango en la huerta





Visitantes



La huerta debe de contar con un sistema para registrar la entrada y salida de los visitantes. Ésto ayudará a asegurarse de que los visitantes están siendo tomados en cuenta y así prevenir la contaminación intencional de los mangos o alguna otra situación no deseada en la huerta.

Todos los visitantes deben de respetar las políticas y procedimientos de higiene y seguridad de la huerta.

Reporte a su supervisor cualquier comportamiento o práctica no adecuada de un visitante que pueda poner en riesgo de contaminación a los mangos.

Notas: _____



Visitantes





¿Qué aprendimos?



Para finalizar vamos a dar un repaso de lo que aprendimos en esta lección, revisamos:

- Que es la contaminación cruzada y algunas prácticas para evitarla.
- La importancia de utilizar equipo de cosecha limpio y en buen estado.
- Por que es un requisito que las canastas o jabas de plástico no tengan contacto con el suelo.
- Por que el producto no debe tener contacto con el suelo.
- La importancia de evitar animales en la huerta.
- Como proceder en caso de heridas y cortaduras y contacto de los mangos con sangre y otros fluidos corporales.

Este es el final de la capacitación sobre la contaminación cruzada. ¿Tienen alguna pregunta? Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

Notas: _____



¿Qué aprendimos?

