

Capacitación básica en inocuidad de los alimentos para empleados nuevos

Empacadora

Antes de comenzar a trabajar con mango es necesario aprenderse las siguientes reglas básicas de inocuidad de los alimentos para ayudar a prevenir la contaminación de los mangos. Tome en cuenta que es su responsabilidad seguir estas reglas siempre que esté trabajando con mangos en la empacadora. Por favor observe número por número los íconos o fotos en el cartel que le entregaron y escúcheme con atención.

1. Higiene personal

Para mantener el mango limpio y seguro es necesario bañarse diariamente y traer las uñas limpias y cortitas.

2. Vestimenta adecuada y objetos personales

Utilice ropa limpia para trabajar, está prohibido usar playeras sin mangas, ropa sucia, desgarrada o rota.

NO utilice, shorts, zapatos con la punta descubierta o sandalias.

NO se permiten objetos personales en la empacadora o cerca del equipo. Antes de empezar a trabajar guárdelos bien en el área designada para los objetos personales.

3. Joyas

Está prohibido usar joyas en todas las áreas de la empacadora de mangos.

4. Cubre cabello

Al estar trabajando siempre utilice un cubre cabello como malla, toca, gorra, cofia, redcilla o paliacate.

5. Comer, beber y fumar

Todos los trabajadores deben comer, beber y fumar ÚNICAMENTE en las áreas designadas, lejos de las áreas del empaque y del equipo. Es necesario lavarse las manos antes de regresar a trabajar. Está estrictamente prohibido escupir dentro de la empacadora.

6. Uso de baños y letrinas

SIEMPRE utilice el baño o letrina proporcionado por la compañía. Está prohibido orinar y defecar al aire libre.

7. Lavado de manos

Lávese las manos antes de empezar a trabajar, después de tomarse un descanso y después de usar el baño.

Los siguientes son los 5 pasos para lavarse las manos correctamente:

Paso 1. Mójese las manos con agua.

Paso 2. Póngase jabón.

Paso 3. Tállese las manos y antebrazos. No olvide tallarse las áreas debajo de sus uñas y entre los dedos. Este paso debe durar entre 10 y 15 segundos.

Paso 4. Enjuáguese bien con agua.

Paso 5. Séquese las manos utilizando una toalla de papel desechable. Es posible que algunas empacadoras requieran que se ponga desinfectante para manos después de lavárselas antes de comenzar a trabajar.

8. Estado de salud de los empleados

Si presenta alguno de los siguientes síntomas, no se le permitirá trabajar en las áreas de producción o empaque de mangos: diarrea, dolor de garganta con fiebre, vómito, coloración amarillenta de los ojos o piel.

9. Heridas y sangre en los mangos

Si se corta mientras está empacando mangos, debe lavarse las manos inmediatamente, pedirle una venda o curita a su supervisor, ponérsela y cubrirse la herida con un guante desechable limpio. También debe cubrirse las cortadas y raspones pequeños en sus brazos, muñecas y antebrazos. Tire a la basura todos los mangos que entren en contacto con sangre o algún otro fluido corporal.

10. Intrusión de animales

SIEMPRE debe de reportar a su supervisor si observa algún animal, silvestre o doméstico, en cualquier área de la empacadora o algún rastro de animales como heces fecales que pudieran representar una fuente potencial de contaminación. Está prohibida la presencia de animales domésticos en la empacadora y en las áreas alrededor de la propiedad de la empacadora.

11. Mango en el suelo

Si el producto se cae al suelo deséchelo adecuadamente.

12. Tanques de agua

Siempre debe seguir las instrucciones de su supervisor para manejar los mangos y el agua en los tanques.

13. Limpieza y desinfección

Limpie y desinfecte todas las áreas y el equipo de acuerdo a las políticas de la empacadora.

14. Materia y objetos extraños

Si encuentra vidrio en un mango o en una canasta/jaba o caja de mangos deberá retirar la pieza de vidrio, TIRAR el producto y reportar el incidente inmediatamente a su supervisor. Siempre esté alerta de cualquier otro material u objeto extraño. Las canastas de mango únicamente se deben utilizar para almacenar mango.

15. Visitantes

Todas las personas que entren a la empacadora deberán tener la autorización de la gerencia y deberán registrarse en la caseta antes de ingresar. Además deben seguir todas la reglas de higiene y seguridad.

Yo (nombre del empleado) _____ recibí y entendí la capacitación básica de inocuidad de los alimentos de _____ (nombre de la empacadora) el _____ (fecha) y me comprometo a seguir las reglas de inocuidad de los alimentos siempre que esté trabajando en la empacadora.