

# Prácticas de higiene para Operarios de Packing



ChileGAP®



ASOEX  
ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE CHILE A.S.  
*"Juntos, nuestra fruta vale más"*

FDF  
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO FRUTÍCOLA

# 1. ¿Qué debo entender por higiene en el packing?



Todas las condiciones y medidas para asegurar una fruta sana, libre de microbios dañinos para la salud del consumidor.

## Higiene implica

Usted manipulador

Instalaciones

Plagas y animales



**Resultado:**

**Fruta limpia y libre de microbios**



## 2. Identifique los peligros para la higiene en el packing



**Sin higiene**



Microbios dañinos para la salud de los consumidores pueden ser transmitidos por la fruta

**Consecuencias para la salud de los consumidores**



**Con higiene**



**Fruta sin microbios, limpia y sana**

### Ejemplos de peligros para la higiene:

#### Manipuladores

- **Manos sucias:** Que toman contacto con fruta, materiales de embalaje, envases, mesones de trabajo.
- **Enfermedades:** Diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta.
- **Hábitos:** Toser y estornudar sobre la fruta, tocarse la nariz y manipular la fruta, etc.
- **Heridas en la piel:** Sangre en contacto con la fruta, mesones de trabajo, envases o materiales de embalaje.



#### Plagas

- **Plagas:** Como roedores, moscas, animales y pájaros.
- Fecas, pelos o plumas en la fruta o en los materiales de embalaje.
- Orina en la fruta.



#### Agua sucia

- **Agua sucia:** Usada para limpieza, lavado de manos o como bebida.

#### Instalaciones sucias

- **Desechos:** Restos de fruta, papeles, etc., los cuales atraen plagas.



### 3. Hábitos de higiene

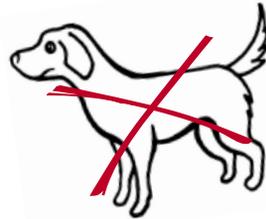


#### Hábitos personales:

- Lávese las manos.
- Si usa guantes, debe lavar sus manos y sus guantes.
- Mantenga sus uñas cortas y limpias.
- No ir al baño con cotonas, guantes, pecheras o gorros.
- Comer, beber y fumar sólo en zonas autorizadas.
- No toser ni bostezar sobre la fruta.
- No escupir.

#### Hábitos de trabajo:

- Siempre use delantal, gorro y otros elementos proporcionados por su supervisor.
- Mantenga el pelo limpio, recogido y cubierto.
- No ingrese al packing con alimentos, bebidas ni efectos personales (celulares, collares, etc.)
- Si utiliza guantes, debe reemplazarlos o lavarlos después de usarlos.
- No recoja fruta del piso.
- No bote restos de fruta al piso.
- No use materiales sucios.
- No deje materiales de embalaje sobre el suelo.
- No utilice envases de fruta para otros fines.
- Mantenga la limpieza.
- Ponga la basura sólo en los contenedores identificados para ello.
- No permita animales en el lugar de trabajo.



#### Avisar ante situaciones de enfermedades o heridas:

- No se debe manipular fruta cuando uno se encuentra enfermo o tiene heridas en la piel.
- Usted debe avisar inmediatamente a su jefe cuando:
  - Se sienta enfermo.
  - Tenga heridas o lesiones en la piel.
- Si usted sabe o sospecha que algún compañero se encuentra herido o enfermo, avise inmediatamente a su jefe.
- Cuando se corte, avise a su jefe y deje de trabajar con fruta.

## 4. Lavado de manos, una necesidad esencial

**Al lavarse las manos, usted elimina la suciedad y los microbios de sus MANOS**

### Lavarse las manos así:

- Arremánguese hasta el codo.
- Mojar manos y dedos.
- Enjabonarse manos, dedos, uñas y espacios entre los dedos.
- Enjuagar con abundante agua.
- Secar con toalla de papel.
- Cerrar llave con toalla de papel.
- Botar papel en basurero sin tocarlo con las manos.



### ¿Cuándo debo lavarme las manos?

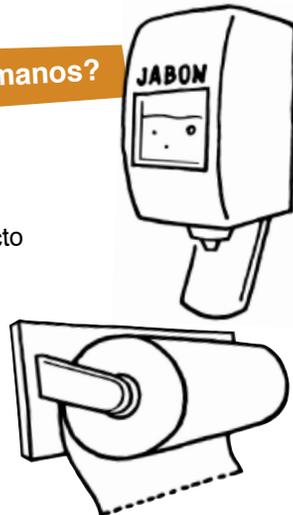
- Cada vez que ingrese al packing.
- Siempre después de usar el baño.
- Siempre después de comer, beber y fumar.
- Siempre cuando las manos tomen cualquier objeto sucio o alimento.

### ¿Qué necesito para lavarme las manos?

- Agua potable.
- Jabón antiséptico no perfumado.
- Papel para secarse las manos.
- Seguir las instrucciones para un correcto lavado de manos.

Fíjese si el lavamanos cuenta con los suministros indicados, de lo contrario, avise a su jefe.

Después de lavarse las manos, bote el papel utilizado para el secado de manos en el basurero.



## 5. Animales y plagas no deben ser permitidos

**Las plagas (animales, pájaros e insectos) pueden transmitir a la fruta microbios dañinos para la salud de los consumidores**

### Animales y plagas son indeseables en el packing

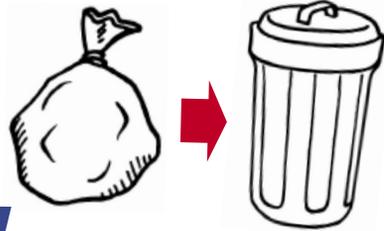
- Ayude a impedir el ingreso de animales y plagas al packing.
- No permita animales ni les de comida.
- Si observa animales o plagas, avise a su jefe.
- Avise a su jefe cuando vea fecas, plumas o pelos de animales o plagas.



## 6. Mantengamos la limpieza

### Use los basureros para eliminar los desechos:

- Restos de fruta.
- Papeles y cartones.
- Plásticos y maderas
- Cualquier otro desecho.



### Avise a su jefe cuando observe:

- Fecas, plumas, pelos u otra evidencia de presencia de animales o plagas al interior de las instalaciones, sobre materiales de embalaje, etc.
- Útiles de aseo, ropa u otros elementos ubicados fuera de los lugares para su almacenaje.
- Instalaciones y mesones de trabajo sucios.
- Baños sucios.

### Servicios higiénicos:

Los servicios higiénicos deben contar con suministros adecuados para la mantención de la higiene del personal, incluyendo:

- Agua potable
- Jabón antiséptico no perfumado
- Papel higiénico
- Basurero con tapa

Antes de usar el baño, usted debe observar si los servicios higiénicos cuentan con los suministros adecuados y avisarle a su jefe si falta algo.

## 7. ¡Yo puedo contribuir para mantener la limpieza de la fruta!



### Fruta que cae al suelo:

- No la embale, debe ser desechada.

### Materiales de embalaje sucios:

- Deben ser desechados o limpiados según las instrucciones de su jefe.



### Prevenir contaminación:

- No colocar envases de cosecha encima de envases con fruta embalada.
- No deje materiales de embalaje sobre suelo. Si es necesario, entréguelos al encargado de bodega para que los almacene.
- No utilice bins ni otros envases destinados a contener fruta como basurero o para mantener otros elementos.

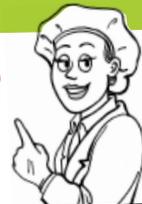
### Seguir las instrucciones:

- Es necesario que usted cumpla con todas las instrucciones establecidas, tanto a nivel de señalizaciones como aquellas declaradas verbalmente.



# Higienómetro

AUTOEVALÚESE



Anótese un punto por cada respuesta positiva:

PREGUNTAS	PUNTAJE
<b>1. Hábitos de higiene</b>	
¿Como o bebo sólo en los lugares destinados para ello y nunca al interior del packing, frigoríficos o bodegas?	
¿Me preocupo de no toser sobre la fruta y los materiales?	
¿Me lavo las manos al ingresar al packing y siempre que voy al baño?	
¿Me lavo las manos siguiendo las instrucciones establecidas en la empresa?	
¿Aviso a mi jefe cuando encuentro que los baños y lavamanos están sucios?	
¿Aviso a mi jefe cuando encuentro que falta agua, jabón y papel para secado de manos en los baños o lavamanos de acceso al packing ?	
¿Mi pelo está limpio y recogido?	
¿Mis uñas se encuentran limpias, cortas y sin pintura?	
¿Cuelgo mi uniforme antes de salir del packing y me lo coloco al ingresar a mi trabajo?	
¿Cuando uso guantes, los reemplazo o lavo después de usarlos?	
<b>2. Hábitos de trabajo</b>	
¿Sé que no debo atraer animales al packing y por ello no les dejo comida?	
¿Aviso a mi jefe cuando veo animales o pájaros en packing, frigorífico y bodega de materiales?	
¿Aviso a mi jefe cuando encuentro plagas o fecas, plumas, pelos y animales o aves muertas?	
¿Cuido los materiales de embalaje y no utilizo aquellos sucios ya que pueden provocar contaminación?	
¿Nunca dejo materiales de embalaje en contacto directo con el suelo?	
¿Utilizo materiales de embalaje sólo para embalar y nunca como basurero u otros fines?	
¿Para botar basura y desechos tales como restos de fruta, papeles, plásticos sólo uso los basureros?	
¿Aviso a mi jefe cuando observo materiales de embalaje utilizados como basureros u otros fines?	
<b>3. Heridas y enfermedades</b>	
¿Aviso a mi jefe cuando me siento enfermo(a) o tengo heridas?	
¿Aviso a mi jefe cuando un compañero se encuentra enfermo(a) o herido(a)?	
<b>4. Prevenir contaminación</b>	
¿La fruta que cae al suelo no la uso para ser embalada?	
¿Nunca coloco elementos sucios sobre fruta embalada?	
¿Recuerdo avisar a mi jefe si sufro algún corte y sangrado?	
<b>5. Mi seguridad y la higiene</b>	
¿Cumpló con todas las instrucciones de las señalizaciones y las que me indica mi jefe?	
<b>Total de puntos (respuestas positivas):</b>	

## RESULTADO:

20 a 24 puntos: **EXCELENTE...** felicitaciones, es usted un gran manipulador de alimentos.

15 a 19 puntos: **MUY BUENO...** usted realiza una muy buena labor, es un manipulador con gran futuro.

12 a 14 puntos: **BUENO...** realiza usted una labor aceptable, pero debe mejorar.

Menos de 12 puntos: **Debe esforzarse para mejorar...** usted puede!

ChileGAP®

