

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

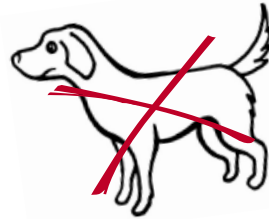


Hábitos personales:

- 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?

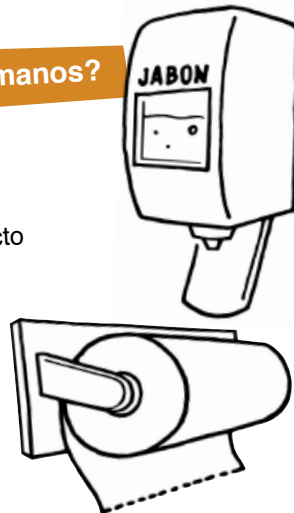
- Cada vez que ingrese al packing.
- Siempre después de usar el baño.
- Siempre después de comer, beber y fumar.
- Siempre cuando las manos tomen cualquier objeto sucio o alimento.

¿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

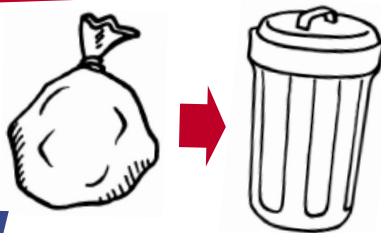
- Ayude a impedir el ingreso de animales y plagas al packing.
- No permita animales ni les de comida.
- Si observa animales o plagas, avise a su jefe.
- Avise a su jefe cuando vea fecas, plumas o pelos de animales o plagas.



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!

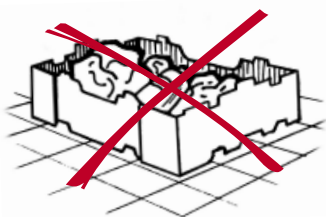


Fruta que cae al suelo:

- 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.

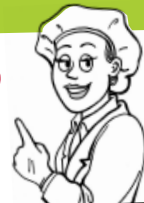
Seguir las instrucciones:

- 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
1. Hábitos de higiene	
¿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?	
2. Hábitos de trabajo	
¿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 heces, 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?	
3. Heridas y enfermedades	
¿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)?	
4. Prevenir contaminación	
¿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?	
5. Mi seguridad y la higiene	
¿Cumpló con todas las instrucciones de las señalizaciones y las que me indica mi jefe?	
Total de puntos (respuestas positivas):	

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®

