

Capacitación básica en seguridad de los alimentos para las compañías contratistas de granjas productoras de hongos

Hoja de compromiso del empleado

Siempre que lleve a cabo cualquier tipo de trabajo en una granja productora de hongos, deberá seguir las reglas básicas en seguridad alimentaria y los procedimientos enlistados a continuación. Por favor, revise el póster que tiene con usted y escuche con atención a la persona que le está explicando la información. Como contratista de una empresa productora de hongos, esperamos que ayude a mantener la calidad e integridad de los hongos que producimos, así como también a reducir el riesgo potencial de contaminación en nuestras instalaciones. Para nosotros es de suma importancia la seguridad de los alimentos. Es su responsabilidad seguir las reglas en todo momento; de lo contrario, su empleo podría estar en riesgo.

1. Higiene personal

Los empleados de la compañía contratista deben seguir las buenas prácticas de higiene personal cuando vayan de un área a otra y antes de iniciar cualquier actividad en la granja productora de hongos. Deben llevar vestimenta adecuada en todo momento y deben bañarse diariamente. La vestimenta adecuada incluye una playera con mangas (no se permiten playeras rotas o sin mangas), pantalones largos (no shorts, capris, ni pantalones rotos o rasgados) y botas de trabajo (no se permiten zapatos abiertos tales como las sandalias). Tampoco se permiten artículos personales en las áreas de cultivo y manejo de hongos o cerca del equipo. Antes de iniciar su trabajo deje sus artículos personales en su automóvil o en las áreas designadas.

2. Sujetadores para el cabello

En caso de ser requerido, deberá usar un sujetador para el cabello que le será proporcionado por la compañía cuando ingrese a las áreas designadas de cultivo y manejo de hongos.

3. Joyas

Está prohibido el uso de cualquier tipo de joya en el área de cultivo y manejo de hongos. Solamente se permitirá el uso de brazaletes de alerta médica y anillos de matrimonio lisos sin pedrería.

4. Comer, beber y fumar

Todos los empleados de las compañías contratistas deberán comer, beber y fumar SOLAMENTE en las áreas designadas para ello; lejos de las áreas de cultivo y manejo de los hongos. Esta restricción también incluye el no masticar chicle, comer dulces y el uso de productos de tabaco. Los empleados de la compañía contratista deberán comer en sus vehículos o en un área designada en donde no haya producción de hongos. Siempre deberá poner toda la basura en los botes de basura y nunca tirarla en el piso. Recuerde que debe lavarse las manos antes de regresar a trabajar. Está estrictamente prohibido escupir en las áreas de producción y manejo de hongos.

5. Baños y papel higiénico

SIEMPRE use los baños provistos por la compañía y deposite el papel higiénico sucio en la taza del baño, no en un bote de basura o en el piso. Está prohibido orinar o defecar al aire libre.

6. Salud personal

No podrá tener contacto directo con los hongos o con el equipo para el manejo de los hongos si presenta cualquiera de los siguientes síntomas: diarrea, tos seca, fiebre, vómito, ictericia, dolor de garganta con fiebre, una herida sangrando o infectada.

[Nota para el instructor: favor de voltear el póster y revisar las fotos que se encuentran en la parte posterior del mismo, las cuales ilustran las siguientes condiciones.]

7. Heridas y sangre

Si tiene una herida o una llaga abierta y sangra mientras está trabajando, debe reportarlo a su supervisor y a un representante de la compañía donde esté trabajando. La granja productora de hongos deberá hacer una evaluación para asegurarse de que la contaminación con sangre o algún otro fluido corporal no se haya propagado. Las heridas pequeñas y rasguños en los brazos y manos pueden protegerse mediante vendas o curitas proporcionados por la compañía.

8. Vidrio dentro de la granja

Está prohibido introducir objetos de vidrio, tales como botellas, vasos, relojes o termómetros dentro de las áreas de cultivo y manejo de los hongos. Avísele a su supervisor en caso de ver algún foco, cristal u otro objeto de vidrio sin protección o roto. Si alguna vez detecta vidrio sobre la cama de producción o dentro de alguna canasta de hongos o en un área activa de cultivo y manejo de los hongos, deberá reportar el incidente a su supervisor y al representante de la empresa en la que está prestando sus servicios.

9. Canastas y material de empaque

Los materiales de empaque, tales como canastas y las cajas, no deben usarse como contenedores o recipientes de almacenamiento, esto para asegurarse de que no se conviertan en una fuente de contaminación. Las canastas y cajas sólo deben usarse para almacenar hongos, nunca para almacenar clavos, comida, latas, vidrios, tickets, productos químicos u otros objetos.

10. Herramientas y equipo

Los empleados que prestan servicios no deben dejar sus herramientas en las áreas de cultivo y manejo de los hongos. Deben asegurarse de que todas las herramientas y piezas se contabilicen y se recojan antes de abandonar la zona. Retire los trozos de madera, clavos, tornillos o alambre antes de salir de su área de trabajo. Si se descuidan y dejan tirados, estos artículos pueden convertirse en una fuente potencial de contaminación física para el producto. Siempre deje limpia su área de trabajo antes de retirarse del lugar.

11. Productos químicos

Recuerde que al manipular productos químicos en el trabajo SIEMPRE debe seguir los procedimientos adecuados de manejo. No debe dejar tirado ningún producto químico, éstos deben recogerse y almacenarse en el lugar designado para ello. En caso de notar que algún producto químico se utiliza incorrectamente o no es almacenado de forma correcta, repórtelo inmediatamente al representante de la empresa en la que está prestando sus servicios.

12. Patrones de tráfico

Las granjas productoras de hongos están diseñadas para mantener a los hongos lejos de la composta o sustrato sin pasteurizar. Por lo tanto, las áreas de almacenamiento y preparación de composta están generalmente bien separadas de las áreas de cultivo y manejo de los hongos. El seguir los patrones de tráfico dentro la granja en que esté trabajando ayuda a prevenir que los trabajadores lleven los contaminantes de un área a otra.

A menos que sea parte de su trabajo, NO entre a las áreas en donde se almacena composta sin pasteurizar. Cuando camine por la granja productora de hongos, siempre utilice la ruta que su supervisor le indique. Si no sabe qué camino seguir, pregúntele a su supervisor. ¡NO TOME ATAJOS! Recuerde, es sencillo transportar microbios de un área SUCIA a una LIMPIA.

Los contratistas son una parte esencial para ayudar a nuestra granja productora de hongos a prevenir la posible contaminación de los hongos. Si los empleados siguen las políticas y procedimientos descritos anteriormente, estarán siguiendo las reglas básicas para la seguridad de los alimentos de la industria de los hongos.

Yo _____ (Nombre del empleado) recibí y entendí la capacitación básica sobre seguridad de los alimentos de _____ (Nombre de la compañía contratista), el _____ (fecha), y me comprometo a seguir las reglas de seguridad de los alimentos en todo momento.