

Equilibrando la Inocuidad Alimentaria y Requisitos Orgánicos para: Capacitación y Salud e Higiene del Trabajador

Enero 2018



COMMUNITY ALLIANCE WITH FAMILY FARMERS

Introducción

El Programa Orgánico Nacional no tiene capacitación u otros requisitos para trabajadores. Cuando se le preguntó acerca de esto, el certificador orgánico dijo ¡“Trabajadores! ¿Y esos quiénes son?” Sólo medio bromeando. Esta hoja informativa resume lo que los agricultores orgánicos deberán hacer para FSMA en cuanto a capacitar trabajadores, salud e higiene del trabajador, y salud e higiene de visitantes si están completamente cubiertos por la Norma de Frutas y Vegetales Frescos.



Capacitación para Dueños o Supervisores

Por lo menos un supervisor de la finca (puede ser el dueño) debe completar una capacitación aprobada por la FDA, como la capacitación de la Alianza de Inocuidad de Frutas y Vegetales Frescos (capacitación PSA, por sus siglas en inglés), que consiste en 8 horas de presentaciones de powerpoint y le da al asistente un certificado. Alguien en la finca debe estar designado para asegurar conformidad con la Norma de Frutas y Vegetales Frescos de FSMA.

Capacitación para Trabajadores de la Finca

Los trabajadores deben ser capacitados al menos una vez al año. Cualquier trabajador recientemente contratado debe ser capacitado al empezar. Se requiere más capacitación si la finca no está cumpliendo con los estándares de la Norma de Frutas y Vegetales Frescos. Los trabajadores temporales, de tiempo parcial, y contratistas todos deben ser capacitados. Si usted usa contratistas para trabajo en la finca, debe recibir confirmación por escrito de ellos diciendo que los trabajadores han sido capacitados.

La capacitación para el trabajador debe incluir:

- Principios de higiene de alimentos y de inocuidad alimentaria.
- Reconocer síntomas de condiciones de salud que probablemente puedan resultar en contaminación de frutas y vegetales frescos cubiertos o de superficies de contacto con alimentos con microorganismos de importancia en salud pública.
- Los estándares establecidos por la FDA en la Norma de Frutas y Vegetales Frescos que aplican al trabajo del empleado.

Trabajadores de la cosecha deben recibir capacitación especial:

- Reconocer Frutas y Vegetales Frescos que nunca deben ser cosechados, como:
 - Nunca coseche frutas y vegetales frescos contaminados con heces.
 - Nunca recoja frutas o vegetales frescos que se han caído al suelo.
- Inspeccionar contenedores o equipos de cosecha para asegurarse de que estén limpios.
- Corregir e informar problemas con el equipo o contenedores de cosecha.

Toda capacitación debe ser documentada e incluir:

- Nombre de los capacitados
- Fecha de la capacitación
- Temas cubiertos
- La capacitación debe ser administrada en el idioma nativo del trabajador. Debido a que algunos trabajadores no saben leer, es mejor usar elementos visuales como ilustraciones o videos.

Prácticas Requeridas para Trabajadores en la Finca

Prácticas que los trabajadores deben seguir:

- Mantener limpieza personal
- Evitar contacto con animales de no trabajo
- Minimizar la contaminación de animales de trabajo
- Si usa guantes, manténgalos en condición sanitaria o reemplácelos
- Remueva o cubra joyas de manos
- No coma, mastique goma de mascar, o use tabaco en áreas de producción
- Lávese las manos con jabón y agua y séquese las manos con artículos de un sólo uso:
 - Antes de comenzar a trabajar
 - Antes de ponerse los guantes
 - Después de usar el baño
 - Cuando vuelva a trabajar después de un receso
 - Después de tocar animales o estiércol
 - Después de comer o fumar: La preocupación más grande es no lavarse las manos después de usar el baño o después de fumar o comer.

Notifique al supervisor si está enfermo: Informen o no informen los trabajadores qué están enfermos, usted no puede dejar que trabajadores enfermos contaminen sus frutas y vegetales frescos cubiertos o superficies de contacto con alimentos. Debe excluirlos. Usted debe crear una política de la finca para esto.



Estación de lavado de manos simple y portátil.



Foto de Mark Kogut

Requisitos de la Finca para la Condición de Salubridad del Campo

La Finca debe proveer facilidades de baños adecuadas y listas para ser usadas y debe haber una estación para el lavado de manos cerca del baño. Pueden estar en una casa si está suficientemente cerca del trabajo.

- Debe haber papel sanitario en el baño
- Los baños deben estar limpios, bien surtidos e inspeccionados a diario
- Los trabajadores deben lavarse las manos después de usar el baño
- El agua usada para el lavado de manos no debe tener *E. coli* genérica detectable
- Las BPAs generalmente requieren mantenimiento de registros para:
 - Limpieza y surtido de baños y estaciones de lavado de manos
 - Informes de lesiones y enfermedades del trabajador

Salud e Higiene de Visitantes

- Usted debe hacer que los visitantes estén enterados de las políticas y procedimientos para proteger frutas y verduras frescas cubiertas y superficies de contacto con alimentos de contaminación por personas y tomar todas las medidas razonablemente necesarias para asegurarse de que los visitantes cumplan con dichas políticas y procedimientos.
 - Debe hacer que los baños y facilidades para el lavado de manos estén accesibles para lo visitantes.
- Júntese con los visitantes y dígales donde están los baños y las estaciones para el lavado de manos. Deben seguir los requisitos de lavado de manos. Visitantes enfermos no están permitidos en áreas donde pueden contaminar frutas o vegetales frescos.

Sección de Preguntas Frecuentes

¿Las fincas Exentas Calificadas tienen que tener una capacitación PSA? No, solamente se les requiere a las fincas completamente cubiertas por la Norma de Frutas y Vegetales Frescos que tomen esta capacitación.

¿Cómo minimizo la contaminación con animales de trabajo? Si los trabajadores van a trabajar con animales y después trabajarán con frutas y vegetales frescos, ellos deberían usar ropas que los protejan y que puedan ser removidas después de trabajar con los animales, como mandiles, overoles, y botas. La Norma de Frutas y Vegetales Frescos también requiere a los trabajadores que trabajan con animales que se laven las manos a conciencia tan pronto como sea práctico antes de manipular frutas y vegetales frescos, y esto aplica a todo trabajador que toca un animal.

¿Cuáles son los síntomas de una condición de salud que puede razonablemente resultar en contaminación de frutas y vegetales frescos cubiertos? Nauseas, vómitos, diarrea, fiebre, ictericia. Idas frecuentes al baño pueden ser un indicador.

Si hay un trabajador enfermo en la finca, ¿se le permite realizar otros trabajos en la finca donde él/ella no contaminaría frutas y vegetales frescos cubiertos? Sí. La finca necesita decidir sus políticas en cuanto a esto y/o tener una política donde todos los trabajadores enfermos deben quedarse en casa hasta que mejoren o tener una política en que trabajadores enfermos puedan trabajar en tareas donde no toquen cultivos o superficies de contacto de alimentos, como materiales de empaque, mesas de empaque, y cuchillos. Si un trabajador tiene síntomas listados anteriormente, entonces, el prohibir al trabajador trabajar es la opción que más reduce el riesgo para la finca.

¿FSMA requiere el uso de guantes? No. Las manos desnudas pueden ser lavadas. Si se usan guantes, FSMA requiere que se mantengan limpios o que se reemplacen.

¿Cómo define FSMA “facilidad de baño fácilmente accesible”? FSMA refiere a los estándares OSHA, que dicen que un baño y una estación de lavado de manos debe ser otorgada por cada 20 trabajadores dentro de ¼

de milla a pie del área de trabajo, o en el punto más cercano de acceso vehicular si la geografía descarta ubicar las facilidades cerca del área de trabajo.

¿Puede un baño ser una letrina de pozo y/o sanitario de compostaje? Esta pregunta fue presentada a la Red de Asesoría Técnica (TAN, por sus siglas en inglés) de la FDA, y a continuación está su respuesta, fue:

Los estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque y Almacenamiento de Frutas y Vegetales Frescos para Consumo Humano (80 FR 74353) (21 CFR Part 112) no especifican el tipo de inodoros que debe usar una finca; sin embargo, se requiere que los inodoros cumplan con los requisitos de 112.129. Además, como mencionó el interesado, la plomería debe estar manejada de manera que prevenga la contaminación a los campos, en alimentos y superficies de contacto de alimentos, y en estructuras que mantienen o transportan aguas agrícolas.

La parte 112.129 de la norma dice que las facilidades de baño deben ser accesibles a los trabajadores, ubicadas en un lugar que no va a contaminar el agua o frutas y vegetales frescos, ser accesible para la limpieza, estar provista de papel higiénico adecuado, y ser un medio sanitario de desecho de basura y papel higiénico. Además, una estación de lavado de manos debe estar ubicada cerca del baño.

Conclusión

La Norma de Frutas y vegetales Frescos de FSMA potencialmente le presenta a los agricultores orgánicos completamente cubiertos con un completo nuevo juego de deberes relacionados a la capacitación del trabajador y asegurándose de que se siguen las prácticas de salud e higiene. Los trabajadores deben ser capacitados al menos anualmente y los trabajadores de la cosecha deben recibir capacitación especial, mientras que un representante de la finca debe asistir a capacitación PSA. Los requisitos de sanidad del campo son los mismos que los requisitos existentes de OSHA, pero FSMA tiene una larga lista de prácticas que los trabajadores deben seguir. Se deben mantener registros por escrito para documentar varios de estos requisitos – para obtener más detalles acerca del mantenimiento de registros, diríjase a la hoja informativa de requisitos del mantenimiento de registros para fincas completamente cubiertas.

Recursos

1. Programa Agrícola de Salud e Inocuidad de la University of Minnesota. Como construir una estación de lavado de manos portátil y costeable: https://safety.dl.umn.edu/sites/g/files/pua3146/f/media/handwashing_station_instructions.pdf
2. Video de Higiene del Empleado EasyGAP de Chico State University. Se accede aquí: http://www.csuchico.edu/easygap/produce/employee_higiene1.shtml
3. Video de Planificación de Inocuidad Alimentaria y de FSMA BPA en la Finca del Departamento de Agricultura de Washington State. Acceso aquí: <https://www.youtube.com/watch?v=UscCS6Ya6ts>

Referencias

1. La FDA menciona los requisitos de capacitación en la Subparte C de la Norma Federal de Estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque, y Almacenamiento de Frutas y Vegetales Frescos para Consumo Humano en las partes §112.21-112.30. El texto completo se encuentra en: <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2112>
2. La FDA menciona los requisitos de salud e higiene en la Subparte D de la Norma Federal de Estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque, y Almacenamiento de Frutas y Vegetales Frescos para Consumo Humano en las partes §112.31-112.33. El texto completo se encuentra en: <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2129>
3. La FDA menciona los requisitos de cosecha en la Subparte K de la Norma Federal de Estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque, y Almacenamiento de Frutas y Vegetales Frescos para Consumo Humano y habla acerca de Frutas y Vegetales Frescos que se han caído 112.114. Texto completo se encuentra en: <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2272>
4. La FDA menciona los requisitos de baños en la Subparte L de la Norma Federal de Estándares para el Cultivo, Cosecha, Empaque, y Almacenamiento de Frutas y Vegetales Frescos para Consumo Humano en la parte §112.129. El texto completo se encuentra en: <https://www.federalregister.gov/d/2015-28159/p-2314>
5. Los requisitos Federales de OSHA de condiciones de salubridad en el campo están en sitio web del Departamento del Trabajo: https://osha.gov/pls/oshaweb/owadisp.show_document?p_table=STANDARDS&p_id=10959
6. Los requisitos de OSHA para California acerca de condiciones de salubridad en el campo están en: CCR Título 8. Subcapítulo 7. Grupo 3. Artículo 13. §3457. Se accede en: <https://www.dir.ca.gov/title8/3457.html>

Reconocimientos

Esta información es proporcionada de buena fe por CAFF, pero no es garantizada. Se ha realizado como un recurso educativo y no como un asesoramiento para una operación o finca específica, o como un sustituto a las regulaciones actuales o a la orientación del FDA u otras agencias reglamentarias. No nos haremos responsables directa o indirectamente de las consecuencias derivadas del uso de este documento o de los recursos identificados en este documento.



CAFF construye sistemas agrícolas y de alimentos sustentables a través de apoyo y programas en terreno que crean fincas familiares, comunidades y ecosistemas más fuertes. www.caff.org



United States
Department of
Agriculture

National Institute
of Food and
Agriculture

Este material se basa en trabajo que es mantenido por el Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, Departamento de Agricultura de Estados Unidos, bajo la beca número 2015-38640-23799 a través del programa Occidental de Educación e Investigación en Agricultura Sustentable bajo la sub-beca numero EW16-015. USDA es un empleador y un proveedor de servicios que ofrece iguales oportunidades. Cualquier opinión, hallazgos, conclusiones, o recomendaciones expresadas en esta publicación son del autor (es) y no reflejan necesariamente el punto de vista del Departamento de Agricultura de EE.UU. www.westernsare.org

Los fondos para la traducción de este recurso fueron suplementados por el Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, Departamento de Agricultura de U.S., bajo la asignación número USDA-NIFA-FSMA-005777.