

<b>Objetivo:</b>	Reducir el riesgo de que los empleados contaminen los alimentos en las instalaciones, con respecto a la seguridad de los productos alimenticios.
<b>Personal del área:</b>	Todo el personal y empleados
<b>Frecuencia:</b>	Todos los días que las instalaciones estén en uso y el personal esté presente.
<b>Materiales:</b>	Baños, agua potable*, toallas de papel, jabón líquido para las manos, secadoras de manos eléctricas, recipiente(s) de basura, equipo de primeros auxilios, delantales limpios, guantes, vendajes y otros materiales, con el fin de prevenir la contaminación del producto cuando lo maneja el personal.
<b>Procedimientos:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El personal debe estar sano cuando llegue a trabajar.</li><li>2. El personal debe lavarse las manos correctamente de acuerdo con SOP.</li><li>3. El personal debe cubrir cualquier cortada, quemada o lesiones en manos o antebrazos con vendaje antiséptico o usar guantes.</li><li>4. Cualquier ropa, delantales o guantes sucios deben ser reemplazados por otros limpios.</li><li>5. Si el personal empieza a sentirse enfermo durante el día de trabajo, no debe tocar ningún alimento ni las superficies que están en contacto con alimentos y debe notificar a un supervisor de inmediato.</li></ol>
<b>Supervisión:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cualquier enfermedad debe ser reportada a un supervisor.</li><li>2. Cualquier procedimiento que no cumpla con las normas mencionadas arriba debe ser reportado a un supervisor.</li><li>3. Semanalmente, el gerente de la bodega debe asegurarse de suministrar delantales, guantes, vendajes y otros materiales para evitar la contaminación del producto por parte del personal.</li></ol>
<b>Acción correctiva:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Los supervisores pueden reasignar a trabajadores que parezcan enfermos a trabajos donde no tengan contacto con alimentos o mandarlos a casa hasta que se sientan bien.</li><li>2. Los productos afectados por el incumplimiento de los procedimientos anteriores deben ser desechados.</li><li>3. El incumplimiento desencadenará el reentrenamiento del personal.</li></ol>
<b>Verificación:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. El incumplimiento y la acción correctiva correspondiente deben ser documentados por el supervisor en la Lista sobre la higiene del empleado.</li><li>2. El reentrenamiento debe documentarse en la Lista de capacitación del empleado e incluir las iniciales del mismo.</li></ol>
<b>Mantenimiento de registros:</b>	Copias impresas se guardarán en el archivero de la oficina.

\* El agua potable se define como aquella que cumple con los estándares para propósitos de consumo del estado o la autoridad local con jurisdicción o que cumple con los estándares prescritos por la U.S. Environmental Protection Agency's National Primary Drinking Water Regulations (40 CFR 141).

### **Reconocimientos:**

**Erin DiCaprio, M.S., Ph.D.**, *Especialista asistente del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología de Extensión Cooperativa de la División de Agricultura y Recursos Naturales de UC*

**Gwenaël Engelskirchen**, *Analista de la cadena de suministros sustentables, Programa de Investigación Agrícola Sustentable y Educación (UC SAREP), División de Agricultura y Recursos Naturales de UC*

**Thais Ramos, M.S., Ph.D.**, *Especialista asociado del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología, UC Davis*

**Alda Pires, D.V.M., M.P.V.M., Ph.D.**, *Especialista asociada de Extensión Cooperativa, Departamento de Salud y Reproducción Poblacionales, Facultad de Veterinaria, UC Davis, División de Agricultura y Recursos Naturales de UC*

Esta información fue aportada por los autores en buena fe, pero sin garantías. La misma tiene la intención de ser un recurso educativo y no una asesoría a la medida para un operativo específico o un sustituto para las regulaciones federales actuales y guía de la FDA u otras agencias regulatorias. No nos hacemos responsables directa o indirectamente de cualquier consecuencia que resulte de la información proporcionada en este documento o recursos sugeridos en el mismo. La creación de este material recibió el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo el número de adjudicación 2018-70020-28862. El USDA es un empleador y proveedor de servicios de oportunidad equitativa. Cualquier opinión, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las del autor(s) y no necesariamente reflejan el punto de vista del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.