



## **DOCUMENTO DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS PARA LOS TRABAJADORES DE LA EXPLOTACIÓN AGRÍCOLA.**

### **RESPECTO A LOS TRABAJADORES Y LAS EXPLOTACIONES**

1. Los trabajadores deben tener conocimientos de los principios básicos de higiene y haber recibido formación acerca de los peligros que pueden contaminar el producto.
2. El personal afectado por una enfermedad infecciosa deberá comunicarlo al responsable de la explotación y no podrá estar en contacto con los productos agrícolas.
3. Las heridas o lesiones situadas en zonas que puedan entrar en contacto con los productos, deberán estar cubiertas y protegidas. Concretamente, los cortes producidos en las manos deberán cubrirse con apósitos impermeables, así como usar guantes para cubrir los vendajes cuando sea oportuno. Si no hay posibilidad de hacerlo, no se deberá estar en contacto con frutas y hortalizas.
4. Los trabajadores deben evitar conductas que pudieran ocasionar contaminación de frutas y hortalizas como fumar, escupir, masticar chicle, estornudar o toser sobre los productos frescos.
5. Las manos deberán ser lavadas con agua y jabón o con un producto higienizante antes de manipular frutas y hortalizas, especialmente durante la cosecha, después de haber comido, haber ido al aseo....
6. Podrán utilizarse guantes de trabajo siempre que se laven o sustituyan de forma frecuente para evitar la distribución de los microorganismos. Respecto al uso de guantes:
  - a. Si los guantes son reutilizables, deberán estar fabricados con materiales de fácil limpieza, limpiarse de forma regular y almacenarse en una zona limpia y seca.
  - b. Si se usan guantes desechables, se deberán desechar si se rompen o ensucian.
7. No se deben usar efectos personales como joyas o relojes en las zonas de producción y cultivo de frutas y hortalizas.



8. Cuando las prácticas habituales requieran la utilización de utensilios u objetos de pequeño tamaño, se recomiendan que estén numerados, asimismo los trabajadores deben asegurarse que todos se recojan al final de la jornada.
9. Las zonas para aseo personal deben estar apartadas y libres de escurrerías que puedan contaminar las tierras o las fuentes de agua. Deberán estar provistas de agua limpia y jabón u otro producto higienizante.
10. En la medida de lo posible, se dispondrá de instalaciones para la realización de necesidades fisiológicas de los trabajadores sobre todo en explotaciones hortofrutícolas.
11. Deberán disponerse de zonas alejadas del campo y de las líneas de envasado para que los trabajadores se tomen sus descansos y coman. Asimismo deben asegurarse de recoger los restos de comida y otros residuos generados durante la jornada.
12. Los trabajadores evitarán llevar alimentos con ellos a las zonas de producción y envasado para evitar la posible contaminación cruzada de frutas y hortalizas con alérgenos de los alimentos.

### **RESPECTO A LA RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS, ENVASADO Y TRANSPORTE**

1. Los equipos y las herramientas de recolección, almacenamiento, envasado y transporte deberán encontrarse en correctas condiciones higiénicas de utilización.
2. Debe existir un plan de limpieza y desinfección para los equipos de recolección, envasado y transporte utilizados en la explotación.
3. Durante la recolección y almacenamiento:
  - a. No se recomienda recoger productos con podredumbres que puedan contaminar a los demás.
  - b. Eliminar el exceso de suciedad acumulada sobre el producto.
  - c. Realizar cortes limpios sin desgarrar tallo o pedúnculo.
  - d. Se debe evitar colocar los contenedores para la cosecha (o una vez cosechado el producto) directamente sobre la tierra.



- e. Se debe evitar utilizar los contenedores para la cosecha que entran en contacto directo con los productos para cualquier otro fin distinto del de recoger los productos.
- f. El producto cosechado se podrá colocar en cajas u otro recipiente de uso alimentario sin golpear ni presionar. Además no se deben llenar las cajas por encima del borde superior.
- g. Los productos cosechados se protegerán del sol, viento, lluvia, plagas y otros animales.
- h. Los productos cosechados se trasladarán a la zona de manipulación y envasado lo antes posible y con altas temperaturas debe acelerarse este traslado.
- i. Limpiar las herramientas, utensilios y contenedores empleados en la recolección al finalizar la jornada.
- j. Las zonas de almacenamiento deberán estar limpias, estarán construidas de forma que se minimicen los daños en los productos almacenados, impidan el acceso de plagas como insectos, roedores y aves. Asimismo deberá garantizar que no exista riesgo de contaminación cruzada física química o microbiológica.
- k. Los productos cosechados deben almacenarse separados de animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pudiera contaminarlos.
- l. Las frutas y hortalizas no aptas para consumo humano deberán separarse antes de su almacenamiento o transporte y aquellas cuya inocuidad no pueda garantizarse, mediante la transformación posterior, deberán desecharse de forma higiénica.

#### 4. Durante el transporte:

- a. Los vehículos de transporte deberán estar limpios. Si estos se han utilizado para transportar animales, productos fitosanitarios, lubricantes para motores, combustible u otros materiales de desecho, los vehículos deberán limpiarse adecuadamente y si fuera necesario desinfectarse.



- b. Los productos deberán cargarse de forma que no sufran daños durante el transporte.
- c. No se deben transportar productos cosechados junto con animales, productos químicos o cualquier otro elemento que pudieran contaminarlo.
- d. Las cajas o recipientes utilizadas para el transporte deben limpiarse periódicamente, deben encontrarse sin roturas ni salientes que puedan dañar al producto.

5. Respecto al envasado en la explotación agrícola

- a. Prestar especial atención durante el envasado en el campo para evitar la contaminación de los contenedores por exposición a estiércol, deyecciones de animales, tierra o agua.
- b. Todo producto envasado en el campo debe protegerse para evitar cualquier contaminación y retirarse al terminar la jornada de trabajo.
- c. Retirar los restos de material de envasado y otros residuos al finalizar la jornada.
- d. Los productos envasados destinados a consumo directo deberán etiquetarse y almacenarse de forma correcta.