

## Capacitación básica en inocuidad de los alimentos para empleados nuevos

### Bodega importadora / Frigorífico

Antes de comenzar a trabajar con mango es necesario aprenderse las siguientes reglas básicas de inocuidad de los alimentos para ayudar a prevenir la contaminación de los mangos. Tome en cuenta que es su responsabilidad seguir estas reglas siempre que esté trabajando con mangos en la bodega o frigorífico. Por favor observe número por número los íconos o fotos en el cartel que le entregaron y escúcheme con atención.

#### 1. Higiene personal

Para mantener el mango limpio y seguro es necesario bañarse diariamente y traer las uñas limpias y cortitas.

#### 2. Vestimenta adecuada y objetos personales

Utilice ropa limpia para trabajar, está prohibido usar playeras sin mangas, ropa sucia, desgarrada o rota.

NO utilice, shorts, zapatos con la punta descubierta o sandalias.

NO se permiten objetos personales en las áreas de trabajo de la bodega.

Antes de empezar a trabajar guárdelos bien en el área designada para los objetos personales.

#### 3. Joyas

Está prohibido usar joyas en todas las áreas de manejo de mangos de la bodega.

#### 4. Cubre cabello

Al estar trabajando siempre utilice un cubre cabello como malla, toca, gorra, cofia, redcilla o paliacate.

#### 5. Comer, beber y fumar

Todos los trabajadores deben comer, beber y fumar ÚNICAMENTE en las áreas designadas, lejos de las áreas del empaque y del equipo. Es necesario lavarse las manos antes de regresar a trabajar. Está estrictamente prohibido escupir dentro de la bodega / frigorífico.

#### 6. Uso de baños y letrinas

SIEMPRE utilice el baño proporcionado por la compañía. Está prohibido orinar y defecar al aire libre.

#### 7. Lavado de manos

Lávese las manos antes de empezar a trabajar, después de tomarse un descanso y después de usar el baño.

Los siguientes son los 5 pasos para lavarse las manos correctamente:

**Paso 1.** Mójese las manos con agua.

**Paso 2.** Póngase jabón.

**Paso 3.** Tállese las manos y antebrazos. No olvide tallarse las áreas debajo de sus uñas y entre los dedos. Este paso debe durar entre 10 y 15 segundos.

**Paso 4.** Enjuáguese bien con agua.

**Paso 5.** Séquese las manos utilizando una toalla de papel desechable. Es posible que algunas bodegas requieran que se ponga desinfectante para manos después de lavárselas antes de comenzar a trabajar.

#### 8. Estado de salud de los empleados

Si presenta alguno de los siguientes síntomas, no se le permitirá trabajar en las áreas de manejo o empaque de mangos: diarrea, dolor de garganta con fiebre, vómito, coloración amarillenta de los ojos o piel.

#### 9. Heridas y sangre en los mangos

Si se corta mientras está empacando mangos, debe lavarse las manos inmediatamente, pedirle una venda o curita a su supervisor, ponérsela y cubrirse la herida con un guante desechable limpio. También debe cubrirse las cortadas y raspones pequeños en sus brazos, muñecas y antebrazos. Tire a la basura todos los mangos que entren en contacto con sangre o algún otro fluido corporal.

#### 10. Camiones y transporte

Antes de cargar los mangos, debe inspeccionar que los vehículos estén limpios, sin olores, sin restos de alimentos o suciedad y que no exista ningún rastro de roedores o plagas. Revise el control de la temperatura de la caja y asegúrese de que no fueron utilizados para el transporte de animales. Si es un requisito de su empresa, aplique desinfectante a la caja del camión antes de cargarla con producto.

#### 11. Mango en el suelo

Si el producto se cae al suelo deséchelo adecuadamente.

#### 12. Condensación en los coolers

Avísele a su supervisor si observa gotas de agua condensada cayendo cerca o directamente sobre los mangos.

#### 13. Animales domésticos

Está prohibido el ingreso de animales como perros o gatos a cualquier área de la bodega o frigorífico.

#### 14. Materia y objetos extraños

Si encuentra vidrio en un mango o en una canasta/jaba o caja de mangos deberá retirar la pieza de vidrio, TIRAR el producto y reportar el incidente inmediatamente a su supervisor. Siempre esté alerta de cualquier otro material u objeto extraño. Las canastas de mango únicamente se deben utilizar para almacenar mango.

#### 15. Visitantes

Todas las personas que entren a la bodega deberán tener la autorización de la gerencia y deberán registrarse en la caseta antes de ingresar. Además deben seguir todas las reglas de higiene y seguridad.

Yo (nombre del empleado) \_\_\_\_\_ recibí y entendí la capacitación básica de inocuidad de los alimentos de \_\_\_\_\_ (nombre de la empresa) el \_\_\_\_\_ (fecha) y me comprometo a seguir las reglas de inocuidad de los alimentos siempre que esté trabajando en la bodega/frigorífico.