

**Texto clarificado de descargo de responsabilidad de la Oficina del Consejo  
Directivo (OCC) (OCC Cleared Disclaimer Language)**

*La FDA ofrece esta traducción como un servicio para un amplio público internacional. Esperamos que encuentre útil esta traducción. Si bien la agencia ha tratado de obtener una traducción lo más fiel posible a la versión en inglés, reconocemos que la versión traducida podría no ser tan precisa, clara o completa como la versión en inglés. La versión oficial de este documento es la versión en inglés.*

## DESCRIPCIÓN GENERAL: PUNTOS CLAVE DEL PROYECTO DE GUÍA DE REGULACIÓN PARA LA INOCUIDAD DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS FRESCOS

### CAPÍTULO 3: SALUD E HIGIENE (SUBPARTE D)

#### ¿Cuál es el objetivo de este capítulo?

El objetivo es ayudar al personal de la huerta a comprender de qué manera pueden usar las prácticas de higiene para evitar la contaminación de los productos agrícolas frescos y las superficies de contacto con los alimentos.

*Las referencias a “usted” en este documento (así como en la Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos y el proyecto de guía) corresponden al propietario, operador o agente a cargo de una huerta cubierta que esté sujeta a algunos o todos los requisitos de la regulación. Además, a menos que se especifique lo contrario, solo nos referimos a los productos agrícolas frescos cubiertos por esta regulación.*

#### ¿Por qué son importantes las prácticas de higiene?

Las prácticas antihigiénicas por parte del personal de la huerta han contribuido con algunos brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Una persona puede transportar y transmitir patógenos (microorganismos que causan enfermedades) en su piel y en el tracto gastrointestinal y las vías respiratorias; las prácticas antihigiénicas al manipular productos agrícolas frescos o superficies de contacto con los alimentos podrían contaminar los productos agrícolas frescos. También existe la posibilidad de contaminación de los productos agrícolas frescos si un trabajador entra en contacto con superficies contaminadas, como superficies sucias, el piso, la basura, o animales, y luego manipula los productos agrícolas frescos.

Las personas pueden transmitir enfermedades contagiosas, incluso si no muestran síntomas.

#### ¿Quién se ve más afectado por esto?

El personal de la huerta que trabaja en cualquier operación que podría generar la contaminación de los productos agrícolas frescos y quienes supervisan dichas actividades. En este capítulo también se detallan las precauciones para los visitantes de la huerta.

#### ¿Por qué tipo de afecciones médicas se preocupa la FDA?

Una afección médica pertinente suele ser una enfermedad contagiosa (puede transmitirse de una persona a otra) que representa un riesgo para la salud pública en el contexto de las tareas laborales normales. Algunos síntomas de estas afecciones pueden incluir vómitos, diarrea, calambres abdominales, dolor de garganta con fiebre, ictericia (color amarillo de la piel o los ojos) y úlceras o heridas abiertas. Si el personal de la huerta o los visitantes presentan estos síntomas o afecciones, pueden enfermar a otras personas, además del riesgo de contaminar los productos agrícolas frescos y las superficies de contacto con los alimentos. Debe asegurarse de que usted, sus supervisores, los trabajadores y las personas responsables puedan identificar las afecciones médicas pertinentes.

Tenga en cuenta que las afecciones médicas pertinentes no incluyen el embarazo ni las enfermedades no contagiosas, como cáncer, diabetes e hipertensión.



**FDA** U.S. FOOD & DRUG  
ADMINISTRATION

### **¿Cuáles son algunos de los requisitos y recomendaciones que los trabajadores de la huerta deben conocer?**

Se tiene que indicar al personal de la huerta que notifique a sus supervisores o a una persona responsable si presentan síntomas que indiquen que pueden estar enfermos. Debe asegurarse de que los trabajadores que podrían contaminar los productos agrícolas frescos cubiertos o las superficies de contacto con los alimentos puedan identificar los síntomas de las afecciones médicas pertinentes. Algunos trabajadores tienen que recibir capacitación sobre la importancia de la salud y la higiene personal, incluso reconocer los síntomas de una afección médica que podría razonablemente contaminar los productos agrícolas frescos.

Para ayudar a los trabajadores a identificar los síntomas de las afecciones médicas pertinentes y responder en consecuencia, debe hacer lo siguiente:

- Capacitar a todo el personal (no solo a los que deben recibir la capacitación) respecto de estas afecciones y cómo identificarlas.
- Alentar al personal a reconocer el contacto con personas con síntomas o la exposición ante ellos.
- Identificar a qué trabajadores deben notificar, como un supervisor, si sienten que tienen síntomas de una afección contagiosa.

La Regulación para la Inocuidad de Productos Agrícolas Frescos no exige ni autoriza a las huertas a obtener los registros médicos del personal para verificar su afección médica pertinente.

### **¿Cuáles son algunos de los requisitos y recomendaciones que los supervisores deben conocer sobre las afecciones médicas pertinentes?**

La comunicación entre los supervisores y el personal de la huerta es importante para garantizar que los trabajadores conozcan y notifiquen cualquier afección médica pertinente. Los supervisores y las partes responsables deben poder reconocer los síntomas preocupantes y saber cuándo y cómo excluir o reasignar a los trabajadores afectados. Los supervisores y las personas responsables que monitorean la manipulación de los productos agrícolas frescos y las superficies de contacto con los alimentos tienen que contar con las capacidades para realizar estas tareas (a través de una combinación de educación, capacitación y experiencia).

Se deben implementar procedimientos que ayuden a los supervisores a tomar decisiones sobre los trabajadores que parecen estar enfermos o que muestran síntomas de una enfermedad. El Código de alimentos de la FDA ([www.fda.gov/foodcode](http://www.fda.gov/foodcode)) es una fuente de información sobre posibles enfoques para situaciones donde la salud de un trabajador constituye un posible peligro.

### **Una vez que se ha informado una afección médica, ¿qué debe hacer la huerta? ¿Y cuáles son algunas de las recomendaciones para cumplir con esos requisitos?**

Según la regulación, las huertas deben apartar a una persona que tenga una afección médica pertinente del trabajo en operaciones que puedan generar la contaminación de los productos agrícolas frescos y las superficies de contacto con los alimentos hasta que el trabajador se recupere.

Según la afección del trabajador y las operaciones en cuestión, las medidas para evitar la contaminación de los productos agrícolas frescos podrían incluir asignar al trabajador a otras tareas de forma temporal, excusarlo del trabajo en forma temporal o permitir que el trabajador continúe con sus tareas laborales luego de completar ciertas acciones, como vendar una herida para evitar la contaminación.

Si sabe que es probable que un trabajador enfermo haya contaminado los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con los alimentos, tiene que tomar las medidas necesarias para garantizar que los productos agrícolas frescos no se distribuyan, a menos que se pueda asegurar razonablemente su inocuidad; también tiene que tomar medidas para evitar la contaminación de los productos agrícolas frescos adicionales. Algunas de las medidas incluyen lo siguiente:

- Aislar el área y detener las actividades.
- Aislar y retener todo producto agrícola fresco que pueda haber sido contaminado hasta que se pueda determinar su inocuidad.
- Desechar los productos agrícolas frescos.
- Limpiar, desinfectar o reemplazar las superficies de contacto con los alimentos afectadas.

#### **¿Puede proporcionar un ejemplo de lo que debería suceder cuando un trabajador se enferma en el trabajo?**

Un trabajador designado a la cinta empaquetadora de repente se siente descompuesto y vomita sobre los productos agrícolas frescos que tiene en frente. Debería informar a un supervisor lo ocurrido de inmediato. El supervisor u otra persona responsable deberían garantizar que las actividades en dicha área se detengan y tienen que apartar al trabajador de toda operación que pueda generar la contaminación de los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con los alimentos hasta que mejore la salud del trabajador. Un supervisor también debe monitorear la eliminación de los productos agrícolas frescos afectados y garantizar que se tomen otras medidas adecuadas, como limpiar y desinfectar las superficies de contacto con los alimentos antes de que el área de trabajo se vuelva a utilizar.

#### **¿Qué medidas se deben tomar para respaldar el cumplimiento con los requisitos de las prácticas de higiene?**

Básicamente, debe asegurarse de que el personal sepa qué prácticas de higiene se necesitan y que dichas prácticas sean parte de la rutina laboral. Podría, por ejemplo, usar carteles, ayudas visuales (p. ej., afiches) y recordatorios verbales para reforzar la importancia de usar prácticas de higiene. Este requisito no está limitado a los trabajadores que manipulan los productos agrícolas frescos y trabajan en las superficies de contacto con los alimentos. Por ejemplo, si los trabajadores que manipulan el ganado entran en un área que contiene productos agrícolas frescos, debe asegurarse de que comprendan que sus ropas (incluido el calzado) podrían transferir bacterias si no siguen las prácticas de higiene. Pueden incluir el lavado de manos o el cambio de ropas o las prendas exteriores.

Los supervisores u otras personas responsables deben observar al personal de la huerta mientras realizan su trabajo y hablar con ellos acerca de las prácticas de higiene. Los supervisores u otras personas responsables deben conocer los procedimientos de la huerta y los requisitos regulatorios, y responder para corregir cualquier práctica deficiente.

### ¿Qué prácticas de higiene por parte del personal que manipula productos agrícolas frescos o superficies de contacto con los alimentos protegen frente al riesgo de contaminación?

*Tienen que mantener una limpieza personal adecuada.*

- Toda piel y ropa expuesta debe estar lo más limpia posible. Comenzar el día con ropas limpias y mantener las uñas cortas mientras se manipulan los productos agrícolas frescos son algunas de las estrategias recomendadas.
- Es posible que se deban cambiar las ropas o prendas exteriores durante el día. Debe identificar las tareas laborales en las que es posible que las ropas o el calzado de un trabajador se ensucien y establecer procedimientos para proteger frente a la contaminación de los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con los alimentos.

*Tienen que evitar el contacto con los animales mientras realizan estas tareas.*

- También tienen que tomar las medidas adecuadas, como lavarse las manos, para minimizar el riesgo de contaminación de los productos agrícolas frescos tan pronto sea posible luego de estar en contacto con los animales de trabajo, por ejemplo, un caballo que tira de un carro de productos agrícolas frescos durante la cosecha. (En el Capítulo 5 de este proyecto de guía se encuentra más información sobre el riesgo de contaminación por animales salvajes y domésticos).
- Si en su huerta se usan animales de trabajo, existen otras formas en las que puede minimizar el riesgo de contaminación de los productos agrícolas frescos. Por ejemplo, podría indicar al personal que complete actividades relacionadas con los productos agrícolas frescos o las superficies de contacto con los alimentos antes de pasar a actividades relacionadas con el manejo de animales; también podría indicar a los trabajadores que no manipulen productos agrícolas frescos ni superficies de contacto con los alimentos en absoluto mientras manejan animales.

*Tienen que lavar bien sus manos con jabón y agua corriente antes de comenzar a trabajar, antes de colocarse guantes, luego de usar el baño, al volver al trabajo después de un descanso o cualquier otra ausencia, tan pronto sea posible luego de tocar animales o desechos de animales, y en cualquier otro momento en que las manos puedan haber sido contaminadas.*

- El personal debe reconocer las situaciones en que se deban lavar las manos, como después de manipular superficies de equipos que no estén en contacto con los alimentos, objetos que hayan tocado el piso o los recipientes de residuos.
- Frotarse las manos con antisépticos, como desinfectante para manos, no puede reemplazar el uso de agua y jabón.

*Los guantes, en caso de que se usen, tienen que mantenerse intactos y en condiciones higiénicas.*

- Debe evaluar las actividades que implican el contacto manual con los productos agrícolas frescos y decidir si es necesario usar guantes. Existen varios factores que debe tener en cuenta en la evaluación, como el tipo de actividad, el tipo de guantes y la probabilidad de contaminación de los productos agrícolas frescos. Es posible que otro tipo de guantes sea adecuado o que no sea necesario usar guantes.

- Si se usan guantes reutilizables, debe desarrollar procedimientos para el almacenamiento, la limpieza y el reemplazo a corto y a largo plazo.
- El personal debe comprender sus procedimientos respecto del uso de guantes.

*Tienen que quitarse o cubrir la joyería para manos que no pueda limpiarse y desinfectarse de manera adecuada.*

*No tienen que comer, masticar goma de mascar ni usar productos de tabaco en las áreas que se utilizan para una actividad cubierta.*

- No obstante, se permite consumir bebidas en las áreas designadas.

***Para obtener más información y ejemplos, consulte la sección “Prácticas de higiene” en el Capítulo 3 del proyecto de guía, en especial la subsección sobre las prácticas de higiene necesarias.***

### **¿Cómo toma las medidas para evitar que los visitantes contaminen los productos agrícolas frescos y las superficies de contacto con los alimentos?**

Los visitantes de la huerta, que pueden ser clientes, personal de reparto y proveedores, podrían ingresar en áreas donde los productos agrícolas frescos se cultivan, cosechan, empaquetan o almacenan, y donde hay superficies de contacto con los alimentos. Existen medidas necesarias y recomendadas que pueden tomarse para minimizar el riesgo de los visitantes, incluso si no es habitual que una huerta los reciba.

- Debe evaluar los diferentes tipos de visitantes de la huerta (como quienes visitan las áreas de cultivo, cosecha, empaquetado o almacenamiento) y la interacción que tienen con los productos agrícolas frescos, a fin de determinar las técnicas adecuadas. Quizá le convenga desarrollar procedimientos específicos para los diferentes tipos de visitantes. También puede, por ejemplo, denegar el acceso a determinadas áreas de las operaciones agrícolas a los visitantes que parecen estar enfermos.
- Se debe informar a los visitantes de qué manera su salud y las prácticas de higiene son importantes para proteger los productos agrícolas frescos.

Tiene que comunicar a los visitantes las políticas y los procedimientos implementados para proteger los productos agrícolas frescos y las superficies de contacto con los alimentos frente a la contaminación de la gente.

- Podrían ser, por ejemplo, instrucciones verbales, por escrito o gráficas, incluidos carteles colocados en puntos estratégicos o folletos que describan las políticas de salud e higiene.

Tiene que informar a los visitantes dónde se encuentran los baños y las instalaciones para el lavado de manos que tienen a disposición.

***Para obtener una explicación más detallada sobre las palabras subrayadas, consulte el Glosario de términos clave.***

***El proyecto de guía incluye más detalles y ejemplos de las recomendaciones y criterios actuales de la FDA. Se recomienda que revise el proyecto de guía para obtener información completa.***