

Objetivo:	Reducir el riesgo de que los empleados contaminen los alimentos en las instalaciones, con respecto a la seguridad de los productos alimenticios.
Personal del área:	Todo el personal y empleados
Frecuencia:	Todos los días que las instalaciones estén en uso y el personal esté presente.
Materiales:	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.
Procedimientos:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El personal debe estar sano cuando llegue a trabajar. 2. El personal debe lavarse las manos correctamente de acuerdo con SOP. 3. El personal debe cubrir cualquier cortada, quemada o lesiones en manos o antebrazos con vendaje antiséptico o usar guantes. 4. Cualquier ropa, delantales o guantes sucios deben ser reemplazados por otros limpios. 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.
Supervisión:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cualquier enfermedad debe ser reportada a un supervisor. 2. Cualquier procedimiento que no cumpla con las normas mencionadas arriba debe ser reportado a un supervisor. 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.
Acción correctiva:	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Los productos afectados por el incumplimiento de los procedimientos anteriores deben ser desechados. 3. El incumplimiento desencadenará el reentrenamiento del personal.
Verificación:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El incumplimiento y la acción correctiva correspondiente deben ser documentados por el supervisor en la Lista sobre la higiene del empleado. 2. El reentrenamiento debe documentarse en la Lista de capacitación del empleado e incluir las iniciales del mismo.
Mantenimiento de registros:	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*

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

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*

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.