

Otras leyes afectando condiciones laborales

1. Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés)
2. Prevención de enfermedades causado por calor

FSMA y leyes laborales

Las normas de FSMA para productos frescos dictan una serie de responsabilidades del dueño hacia su relación con sus empleados para que la granja pueda cumplir con las normas.

- Salud y higiene
 - Equipo
 - Cosecha y manejo post-cosecha
agua potable y baños
- Capacitación

Ley de Modernización de la Inocuidad* de los Alimentos (FSMA, por sus siglas en inglés)



* Seguridad o
'food safety'

- **FSMA incluye:**
 - Norma de inocuidad* de los productos agrícolas frescos
 - Controles preventivos para alimentos para el consumo humano.
 - Controles preventivos para alimentos para el consumo animal.
 - Programas de verificación de proveedores extranjeros.
 - Acreditación de terceros auditores / organismos de certificación.
 - Transporte sanitario de alimentos para consumo humano y animal.
 - Prevención de la contaminación/adulteración intencional.
- Se enfoca en la prevención de los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos y abarca todo el sistema alimenticio.

Norma de inocuidad de los productos agrícolas frescos

- Primer estándar federal obligatorio para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de los productos agrícolas frescos
- Algunos productores serán elegibles para obtener una excepción o exclusión basados en:
 - Tipo de productos cultivados (p. ej., raramente consumidos crudos).
 - Actividades de procesamiento que incluyen un “paso de muerte o eliminación”.
 - Promedio de ventas anuales de productos agrícolas frescos.
 - Promedio de ventas anuales de productos agrícolas frescos y ventas a “usuarios finales calificados”.
- Finalmente, todos los productores deben entender y tomar acciones para reducir los riesgos a la inocuidad de los alimentos en la huerta.

Exclusiones & Excepciones

Algunos agricultores pueden ser **excluidos** basados en:

- Tipo de productos cultivados (p. ej., raramente consumidos crudos).
- Promedio de ventas anuales de productos agrícolas frescos.
- Promedio de ventas anuales de productos agrícolas frescos y ventas a “usuarios finales calificados”.

Algunos agricultores pueden obtener un **excepcion** basados en:

- Actividades de procesamiento que incluyen un “paso de muerte o eliminación”.
- Promedio de ventas anuales de productos agrícolas frescos y ventas a “usuarios finales calificados”.

Aunque uno tenga exclusión o excepción a FSMA, las condiciones laborales todavía van a ser aplicados.



Cumplimiento de la Norma de inocuidad (FSMA) de los productos agrícolas frescos

Tamaño de la empresa	Años para cumplir después de la fecha de entrada en vigor (1-26-16)*
Todas las demás empresas (> \$500 mil USD)	2
Empresas pequeñas (>\$250K-500K USD)	3
Empresas muy pequeñas (>\$25K-250K USD)	4

**Las fechas de cumplimiento para ciertos aspectos de los requisitos de agua de uso agrícola otorgan dos años adicionales a partir de cada una de estas fechas de cumplimiento.*

Recursos proporcionados para apoyar las prácticas de inocuidad de los alimentos

- Sanitarios.
- Papel higiénico.
- Jabón.
- Agua limpia.
- Toallas de papel.
- Contenedor para aguas residuales.
- Botes de basura.
- Botiquín de primeros auxilios.
- Áreas de descanso.



Instalaciones sanitarias y de lavado de manos

- Proporcionar el número suficiente de sanitarios/baños y lavabos para las manos para cubrir las necesidades de los trabajadores y visitantes.
 - En los EUA, la OSHA requiere contar con un sanitario por cada 20 trabajadores y que esté ubicado a no más de $\frac{1}{4}$ de milla (400 metros) del área de trabajo.
- Las instalaciones tienen que recibir servicio de mantenimiento completo siguiendo un programa calendarizado.
- Las instalaciones sanitarias y de lavado de manos tienen que tener todos los suministros.
- Cuando estén en uso las instalaciones deben monitorearse diariamente.

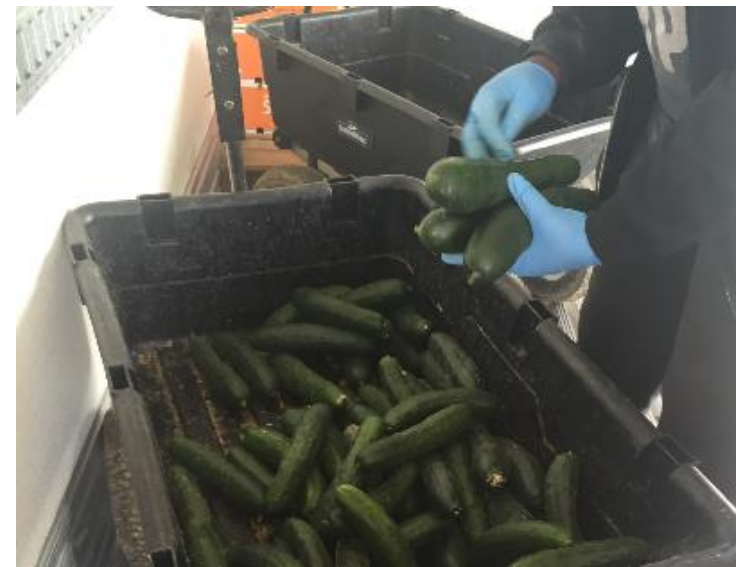
Agua potable y áreas de descanso

- Se debe proporcionar a los trabajadores agua para beber para reducir el riesgo de agotamiento o golpe de calor.
- Las áreas de descanso no necesitan estar en un edificio aparte, pero tienen que estar en un área designada.
- ¡Los trabajadores sanos son más capaces de hacer su trabajo e implementar las prácticas de inocuidad de los alimentos!



Los trabajadores tienen que

- Mantener la limpieza personal.
- Evitar el contacto con animales (distintos a los animales de trabajo).
- Mantener los guantes en condiciones higiénicas, en caso de ser utilizados.
- Quitarse o cubrirse las joyas que no puedan limpiarse.
- No comer, masticar chicle o usar productos de tabaco en las áreas usadas para actividades cubiertas por la Norma.
- Notificar al supervisor si está enfermo.
- Lavarse las manos.



¿Cuándo se tienen que lavar las manos?

Después de usar el sanitario/baño.

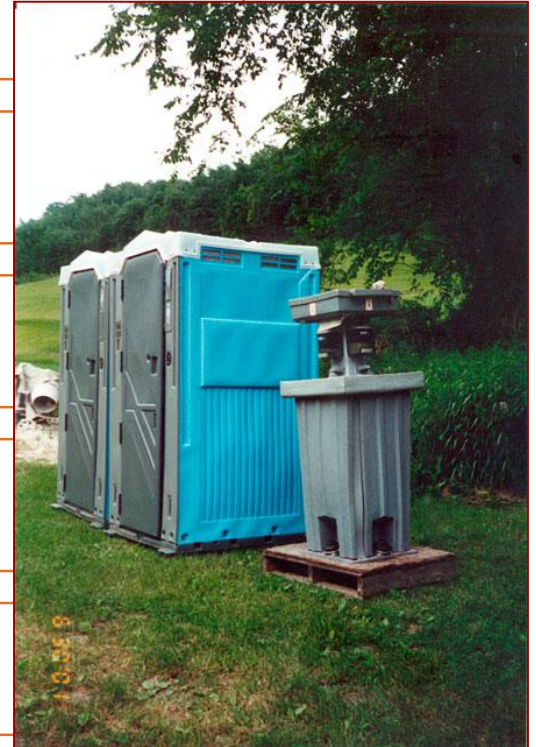
Antes de comenzar o regresar a trabajar.

Antes y después de comer y fumar.

Antes de ponerse los guantes.

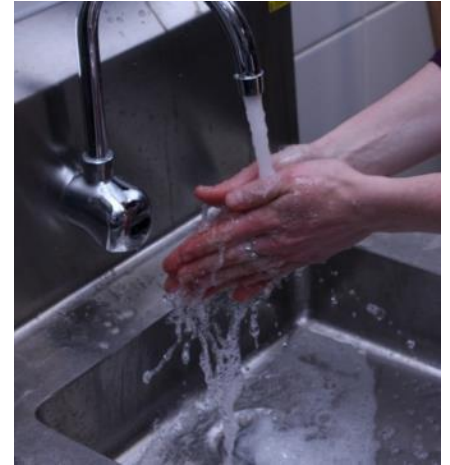
Después de tocar animales o desechos de animales.

En cualquier otro momento en que las manos se hayan podido contaminar.



Lavado de manos adecuado

1. **Mójese las manos** con agua.
2. **Póngase jabón y forme espuma.** Asegúrese de lavarse el frente y dorso de las manos así como entre los dedos. Frótese/tállese las manos **POR LO MENOS** durante 20 segundos.
3. **Enjuáguese** muy bien las manos con agua limpia.
4. **Séquese** con una toalla de papel (cierre la llave usando la toalla de papel).
5. **Tire** la toalla de papel en el bote de basura.



El desinfectante antibacterial para manos NO sustituye el lavado de manos

Uso adecuado del sanitario/baño

- Orinar y defecar debe hacerse en el baño, NUNCA en el campo ni cerca de las áreas de producción.
- El papel higiénico debe depositarse dentro del sanitario/taza del baño, no en el bote de basura ni en el piso.
- Siempre lávese las manos después de usar el sanitario/baño.



Ropa de los trabajadores

- Todos los días se debe usar ropa limpia.
- La limpieza del calzado es importante.
 - El calzado designado ayuda a prevenir la contaminación cruzada.
- Si se usan, los guantes tienen que cambiarse cuando se contaminen o se rompan.
 - Si se usan guantes reusables, límpielos frecuentemente o cuando sea necesario.
- Los delantales, guantes y otros equipos de inocuidad de los alimentos se deben retirar antes de usar el sanitario y deben almacenarse en un área limpia y designada cuando no estén en uso.

Prevenir enfermedades causados por calor: Agua

- access to potable drinking water
- Water is fresh, pure, suitably cool, and provided to employees free of charge.
- located as close as practicable to the areas where employees are working.
- If no plumbing, then sufficient quantity at the beginning of the work shift to provide one quart per employee per hour for drinking for the entire shift

Prevenir enfermedades causados por calor: Agua

- Acceso a agua potable
- Agua fresca, pura, fresco, y proveido a empleados por gratiz
- Ubicado lo mas cerca posible a las area donde los empleados esta'n trabajando
- Si no hay plomeria, entonces se provee un litro (quart) para cada empleado por cada temporada (shift)

Prevenir enfermedades causados por calor: Sombra

- Present when the temperature exceeds 80 degrees Fahrenheit, indoors or outdoors.
- All workers in the area must be able to fit under it
- Employees allowed and encouraged to take a preventative cool-down rest in the shade when they feel the need to do so to protect themselves from overheating, permitted at all times.

Prevenir enfermedades causados por calor: >95 F

- Employer shall ensure that the employee takes a minimum ten minute net preventative cool-down rest period every two hours
- may be provided concurrently with any other meal or rest period
- Beyond eight hours, then an additional preventative cool-down rest period will be required at the conclusion of the eighth hour of work;

Los programas de capacitación **tienen** que incluir

- Principios de higiene e inocuidad de los alimentos.
- Reconocer los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la importancia de la higiene personal para todo el personal y los visitantes.
- Otro tipo de capacitación relevante para el puesto de trabajo de los trabajadores.



Los programas de capacitación tienen que

- Ser adecuados para el trabajo y llevarse a cabo después de la contratación de los trabajadores.
- Incluir actualizaciones durante la temporada (al menos una vez al año) o cuando se presente un problema.
- Ser fácil de entender.
- Ser supervisados por una persona calificada.
- Incluir un procedimiento para documentar la capacitación.

Capacitación de los trabajadores para identificar y reducir los riesgos durante la cosecha

- Evaluar los riesgos de contaminación antes y durante la cosecha, como actividad de animales significativa, presencia de materia fecal, cultivos dañados o huellas de animales.
- Nunca coseche productos agrícolas frescos destinados al mercado de productos frescos que estén visiblemente contaminados con heces.
- Nunca coseche productos agrícolas frescos que cayeron al suelo (*Dropped Produce*)
- Sólo use contenedores de cosecha y empaque que estén limpios.

Recursos

Produce Safety Alliance: Materiales usado para entrenamiento sobre FSMA

<https://producesafetyalliance.cornell.edu/curriculum>

CAFF entrenamiento para empleados (español)

<http://www.caff.org/programs/foodsafety/templates/>