

Arizona Leafy Greens Tailgate Food Safety Training Kit

Personal Hygiene Practices in the Field
Prácticas de higiene personal en el campo

Module / Módulo

3



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Personal Hygiene Practices in the Field

Thank you for coming today. Please sign the attendance sheet.

In this lesson, we will cover personal hygiene practices.

These topics are very important for lowering the risk of leafy greens contamination.

We will discuss specific procedures that must be followed at work.

Good personal hygiene is critical for minimizing the risk of food contamination. It is essential to prevent the introduction and spread of microbes in the growing and harvesting areas.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Prácticas de higiene personal en el campo

Gracias por asistir el día de hoy. Por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

En esta lección, vamos a cubrir los diferentes temas de la higiene personal.

Estos son muy importantes para reducir el riesgo de la contaminación del producto.

También hablaremos sobre los procedimientos específicos que tienen que seguirse en el trabajo.

La buena higiene personal es crítica para minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos y es esencial para prevenir la introducción y dispersión de microbios en las áreas de cultivo y cosecha.



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens



Arizona Leafy Greens Food Safety Training Kit

Personal Hygiene Practices in the Field

Prácticas de higiene personal en el campo

Module /
Módulo

3



Personal Hygiene Practices in the Field

Prácticas de higiene personal en el campo

What is Personal Hygiene?

What is “personal hygiene”? [Let a participant give a definition.]

Personal hygiene refers to habits of cleanliness: clothing, hair, hands, everything! Personal hygiene also can include other factors such as smoking, eating, drinking, coughing, sneezing, spitting, and wearing jewelry and piercings on the job.

The person you see in this picture provides an example of very poor hygiene.

Poor personal hygiene practices in the workplace MAY result in leafy greens contamination.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



¿Qué es la higiene personal?

¿Qué es la “higiene personal”? [Permita que alguno de los participantes dé una definición].

La higiene personal se refiere a nuestros hábitos de limpieza: ropa, cabello, manos, ¡todo! La higiene personal también puede incluir otros factores como fumar, comer, beber, toser, estornudar, escupir y usar joyas y piercings en el trabajo.

La persona que ven en esta foto es un ejemplo de malas prácticas de higiene personal.

Las malas prácticas de higiene personal en el lugar de trabajo PUEDEN llegar a contaminar los vegetales de hoja verde.



What is Personal Hygiene?

¿Qué es la higiene personal?

The Importance of Health and Personal Hygiene

Good health and personal hygiene are essential to prevent the introduction and spread of microbes in the leafy greens production and handling environments where we work.

Note that the harvester shown in this photo is wearing clean clothes and a hair restraint while working.

Personal hygiene stops being a personal issue when handling food that others will eat. Your personal hygiene practices could affect the safety of leafy greens.

Always follow your company's health and personal hygiene policy.

Visitors must be informed of the farm's health and hygiene policies to protect leafy greens from contamination and they must follow them at all times. They also need to have access to the restrooms and handwashing stations.

Let's review more information about hygiene practices.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



La importancia de la salud e higiene personal

El estado de salud y la higiene personal son esenciales para evitar la introducción y transmisión de microbios al medio ambiente de producción y manejo de vegetales de hoja verde donde trabajamos.

La persona que ve en la foto trae puesta ropa limpia y un sujetador para el cabello mientras está trabajando.

La higiene personal deja de ser un asunto personal cuando manejamos los alimentos que otras personas consumirán. Sus prácticas de higiene personal podrían afectar la seguridad del producto con el que trabaja.

Siempre siga las políticas de salud e higiene personal de su compañía.

Los visitantes también tienen que estar informados de las políticas de salud e higiene del rancho para proteger a los productos de la contaminación y ellos deben seguir las en todo momento. También tienen que tener acceso a los baños y a las estaciones de lavado de manos de la empresa.

Revisemos más información sobre las prácticas de higiene.



**The Importance of Health and
Personal Hygiene**

**La importancia de la salud e
higiene personal**

How do Pathogens Spread?

Optional Slide

How Do Pathogens Spread?

There are always microorganisms on our hands and outer garments, and these generally reflect the environment in which we live and work, as well as our personal hygiene habits.

Humans can spread pathogens through many routes, but the most common one is known as the fecal-oral route. This happens when we use the restroom if we don't wash our hands before handling leafy greens. This contaminates the product with fecal material and can lead to a foodborne illness.

Pathogens can also spread through saliva, mucus, blood, and contact with other contaminated surfaces, such as clothing or hands that may become contaminated while eating, smoking, sneezing or handling animals.

Because of this, it is important to always wash our hands before starting to work with leafy greens, always wear the appropriate protective clothing, and to always change gloves, aprons and sleeves whenever they might have become contaminated or soiled.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



¿Cómo se propagan los patógenos?

Diapositiva opcional

¿Cómo se propagan los patógenos?

Siempre hay microorganismos en nuestras manos y prendas exteriores, y estos generalmente reflejan el entorno en el que vivimos y trabajamos, así como nuestros hábitos de higiene personal.

Los humanos pueden propagar patógenos a través de muchas rutas, pero la más común se conoce como la ruta fecal-oral. Esto sucede cuando usamos el baño y no nos lavamos las manos antes de manipular vegetales de hoja verde. Estocontamina el producto con material fecal y puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los patógenos también pueden propagarse a través de la saliva, la mucosidad, la sangre y el contacto con otras superficies contaminadas, como la ropa o las manos, que pueden contaminarse al comer, fumar, estornudar o manipular animales.

Debido a esto, es importante que siempre se lave las manos antes de comenzar a trabajar, siempre use la vestimenta de protección adecuada y que se cambie los guantes, mandiles y mangas siempre que estos se hayan contaminado o ensuciado.

Optional Slide / Diapositiva opcional



How do Pathogens Spread?



¿Cómo se propagan los patógenos?

The Three Areas of Personal Hygiene

Good personal hygiene is critical for minimizing the risk of leafy greens contamination. We will classify personal hygiene into three areas:

- 1. Protective Garments and Appropriate Clothing.** This includes clothing, aprons, arm sleeves, hair restraints, and, in some cases, gloves.
- 2. Personal Practices.** These are the things we do daily, such as eating, drinking, smoking and using the restroom.
- 3. Personal Health and Wounds.** This area includes your day-to-day health and any wounds you may have.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Las tres áreas de la higiene personal

Una buena higiene personal es clave para minimizar el riesgo de contaminación de los vegetales de hoja verde. Agruparemos la higiene personal en tres áreas:

- 1. Vestimenta de protección y ropa adecuada.** Aquí incluimos los delantales o mandiles, mangas para los brazos, redecillas para el cabello y los guantes.
- 2. Hábitos personales.** Son las cosas que hacemos diariamente como comer, beber, fumar y utilizar el baño.
- 3. Estado de salud y heridas.** Esta área se refiere a nuestro estado de salud habitual y cualquier herida que podamos tener.

Vestimenta de protección y ropa adecuada



**Protective Garments
and
Appropriate Clothing**

The Three Areas of Personal Hygiene

Hábitos personales



Personal Practices

Estado de salud y heridas



**Personal Health
and Wounds**

Las tres áreas de la higiene personal

1. Protective Garments & Appropriate Clothing



Proper clothing and coverings include uniforms, aprons, arm sleeves, hair restraints and gloves.

To keep product clean and safe, you need to bathe daily and wear clean clothes to work every day. Shorts, tank tops, ragged, or torn clothing are not acceptable. Clothing with sequins, pom-poms, fur, stones, or other objects that could break off is also prohibited.

In some instances, employees may have to use protective garments such as arm sleeves and aprons at all times during harvest operations.

ALWAYS maintain adequate personal cleanliness and wear suitable protective garments specific to your job functions.

Follow your company's dress code to minimize the risk of contaminating leafy green vegetables.

Instructor's Notes / Notas del Instructor:



1. Vestimenta de protección y ropa adecuada

La vestimenta de protección y la ropa adecuada incluyen los uniformes, delantales o mandiles, mangas para los brazos, redecillas para el cabello y guantes.

Para mantener el producto limpio y seguro, necesita bañarse a diario y usar ropa limpia todos los días. Los shorts, camisas de tirantes y ropa desgarrada o rota no son aceptables en el trabajo. También está prohibido el uso de ropa que tenga lentejuelas, pompones, afelpada, con piedras o cualquier otro objeto que pueda desprenderse.

En algunos casos, los empleados tendrán que usar vestimenta de protección como mangas para los brazos y delantales mientras cosechan.

SIEMPRE mantenga buen aseo personal y use la vestimenta de protección apropiada para las funciones específicas de su trabajo.

Siga el código de vestimenta de su compañía para ayudar a minimizar el riesgo de contaminación del producto.



1. Protective Garments & Appropriate Clothing

1. Vestimenta de protección y ropa adecuada

Footwear

You must wear clean and appropriate footwear; boots or closed-toed shoes, whatever is required for your job. This is also important for your safety.

You are not allowed to be barefoot nor wear open-toed shoes or sandals when working at a leafy greens field.

Change your shoes when entering a leafy greens field if you worked with or walked through a pile of untreated soil amendment or raw manure.

In this photograph, the employee is wearing long boots and closed-toed shoes that are well suited for working in the field. There are many different footwear options that are well suited for working at the ranch. Always follow your company's policy.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Calzado

Tiene que usar calzado limpio y adecuado: botas o zapatos cerrados, cualquiera que sea requerido para su trabajo. Este requisito es muy importante para su seguridad.

No está permitido estar descalzo ni usar zapatos o sandalias abiertas al trabajar en un campo de vegetales de hoja verde.

Cámbiese los zapatos al ingresar al campo si trabajó o caminó a través de una pila de mejoradores de suelo sin tratar o estiércol crudo.

En esta fotografía, el empleado trae puestas unas botas largas y zapatos cerrados que son adecuados para trabajar en el campo. Hay muchas opciones diferentes de calzado que son adecuadas para trabajar en el rancho. Siempre siga la política de su compañía.



Footwear



Calzado



Hairnets & Beard Nets

It is important to keep hair from falling into food. Hair harbor bacteria and can cross contaminate food. Consumers consider food with a strand of hair unappealing.

To prevent hair from falling into leafy greens or on harvest utensils, you need to use a hair restraint such as a hairnet, mesh cap, hat, scarf, or bandanna. The type of hair restraint depends on the policies of your company, but it should always be kept clean.

You also should properly tie long hair back. Use hair restraints adequately. When wearing a hairnet, cover all your hair and ears.

If you have a beard or mustache, you are required to wear a beard net.

Some companies allow their employees to wear hats. If you wear a hat, you still may need to wear a hairnet under the hat.

In this picture you can see a harvester using a hairnet. What kinds of hair restraints are used in the leafy greens field where you work?



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Redecillas y cubre barbas

Es importante evitar que el cabello caiga sobre los alimentos. El cabello refugia bacterias y puede ocasionar la contaminación cruzada en los alimentos. Los consumidores consideran muy desagradable los alimentos con algún cabello.

Para evitar que el cabello caiga en los vegetales de hoja verde o en los utensilios de cosecha, es necesario usar redecillas como cofia, gorra, sombrero, pañuelo o bandana. El tipo de sujetador para el cabello a utilizar depende de las políticas de su compañía, pero siempre debe mantenerse limpia.

También debe atarse atrás de su cabeza el cabello largo y siempre se la redecilla para el cabello adecuadamente, cuando use una cofia cubra todo su cabello y las orejas.

Si trae barba o bigote entonces deberá también utilizar un cubre barba.

Algunas compañías les permiten a sus empleados usar gorras o sombreros. Si usa una gorra o sombrero, también tendrá que usar una redecilla debajo de este.

En esta imagen puede ver a un empleado usando una cofia. ¿Qué tipo de redecillas para el cabello usan en el campo donde trabaja?



Hairnets & Beard Nets

Redecillas y cubre barbas



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Arm Sleeves & Aprons



If harvesting a value added product, wear an apron and arm sleeves.

Heavily soiled and/or damaged aprons and arm sleeves should be replaced.

Protective garments aim to protect the product from becoming contaminated.

Follow your company dress code to minimize the risk of leafy greens contamination.

Remember, protective garments are intended to protect the food products from contamination, not to protect you from the food.

Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Mangas y mandiles

Si está cosechando algún producto de valor agregado, necesita usar un mandil o delantal y mangas en los brazos.

Los mandiles y/o mangas muy sucios o dañados deben ser reemplazados.

La vestimenta de protección tiene como objetivo proteger al producto de la contaminación.

Siempre siga el código de vestimenta de su compañía para ayudar a minimizar el riesgo de contaminación del producto.

Recuerde, la vestimenta de protección está diseñada para proteger a los alimentos de la contaminación, no para protegerlo a usted de los alimentos.



Arm Sleeves & Aprons

Mangas y mandiles

Glove Usage

The use of gloves may be mandatory for some employees. Always follow your company's policy.

Here are a few things you need to know about your gloves:

- Wear the correct size and wear them only for the assigned use.
- Keep your gloves clean and sanitized. If the gloves are dirty, torn or contaminated, replace them immediately.
- Remove gloves every time you leave your work station.
- Change gloves after handling a dirty surface or raw materials.
- Replace disposable gloves if they become soiled, broken or contaminated. If they are reusable gloves, wash them and disinfect them properly.
- Notify your foreman whenever a glove or a piece of glove has fallen onto the product.
- Throw old gloves in the designated trash can.
- Remove gloves before entering the restroom.
- Remember that you should **ALWAYS** wash your hands before putting on your gloves. Gloves do **NOT** replace handwashing.
- Reusable gloves must be cleaned and sanitized.
- Gloves are used to protect leafy greens from contamination, not for protecting your hands.
- Always follow your company's glove usage policy.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Uso de guantes

El uso de los guantes puede ser obligatorio para algunos empleados. Siga siempre las políticas de su compañía.

Aquí hay algunas cosas que necesita saber sobre sus guantes:

- Use guantes de su talla y sólo para el uso designado.
- Siempre mantenga los guantes limpios y desinfectados. Si los guantes están sucios, rotos o contaminados, reemplácelos inmediatamente.
- Quítese los guantes cada vez que salga de su estación de trabajo.
- Cámbiese los guantes después de manipular una superficie o materias primas sucias.
- Reemplace los guantes desechables si se ensucian, rompen o contaminan. Si son guantes reutilizables, lávelos y desinféctelos adecuadamente.
- Notifique a su mayordomo si un guante o parte de un guante se cae en el producto.
- Tire los guantes viejos en el bote de basura designado.
- **SIEMPRE** quítese los guantes antes de entrar al baño.
- Recuerde que **SIEMPRE** tiene que lavarse las manos antes de ponerse los guantes ya que los guantes **NO** reemplazan el lavado de manos.
- Los guantes reusables tienen que limpiarse y desinfectarse.
- Los guantes son usados para proteger al productos de la contaminación, no para la protección de sus manos.
- Siempre siga la política de uso de los guantes de su compañía.



Glove Usage

Uso de guantes

Protective Clothing

Optional Slide

Protective Clothing

Even though protective clothing such as overalls, gloves, sleeves, aprons, hairnets and footwear help to keep your personal clothes clean and dry, their main purpose is to protect food from contamination from you and your clothes.

Protective clothing should completely cover all personal clothing. Hairnets should completely contain and cover hair. When required, cover beards and moustaches with beard nets. Whenever you wear this clothing you need to make sure that it fits you reasonably well. For example, aprons that are too small may not cover your clothing properly, and clothing or footwear that is the wrong size may limit movement and lead to accidents.

If required for your job, always wear the correct size of protective clothing and make sure that it is covering the areas that it is supposed to cover.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Vestimenta de protección

Diapositiva opcional

Vestimenta de protección

A pesar de que la vestimenta de protección como los overoles, guantes, mangas, mandiles, redecillas para el cabello y calzado ayudan a mantener su ropa personal limpia y seca, su objetivo principal es proteger los alimentos de la contaminación y no protegerlo a usted.

La vestimenta de protección tiene que cubrir completamente toda la ropa personal. Las redecillas para el cabello deben contener y cubrir completamente el cabello, en caso de ser necesario, también cubrir la barba y bigote con redes para la barba. Cada vez que utilice esta vestimenta, debe asegurarse de que esta le quede razonablemente bien, por ejemplo, los mandiles que son demasiado pequeños pueden no cubrir su ropa adecuadamente, y la ropa o calzado del tamaño incorrecto puede limitar el movimiento y provocar accidentes.

Si es necesario para su trabajo, use siempre la vestimenta de protección del tamaño correcto y asegúrese de que esta cubra las áreas que se supone que debe cubrir.

Optional Slide / Diapositiva opcional



Protective Clothing



Vestimenta de protección

Case Study

Optional Slide

Case Study

Next let's review some examples of things that can happen in a leafy greens field in regard to employees wearing or not wearing proper clothing.

Clean clothes

Antonio has two jobs; he works as a harvester for a leafy greens farm and as a dog groomer on the weekends. One Monday he was running late for work on the farm and he didn't have time to look for clean work clothes, so he decided to use the same clothes he had used the day before during his other job. He was about to start harvesting when his supervisor noticed that Antonio's clothes were covered in dog hair. What do Antonio and the supervisor need to do?

Antonio can't work while wearing dirty or ripped clothes. He needs to go home and change into an appropriate outfit for working at a leafy greens farm.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Estudio de caso

Diapositiva opcional Estudio de caso

A continuación, revisaremos algunos ejemplos de situaciones que pueden ocurrir en un campo de vegetales de hoja verde y que están relacionadas con el uso de la ropa de los empleados.

Ropa limpia

Antonio tiene dos trabajos, en uno de ellos trabaja como cosechador en una huerta de vegetales de hoja verde y los fines de semana trabaja como peluquero de perros. Un lunes iba tarde al trabajo en la huerta y no tuvo tiempo de buscar ropa de trabajo limpia, por lo que decidió usar la misma ropa que había usado el día anterior en el otro trabajo. Estaba a punto de comenzar a cosechar cuando su supervisor notó que la ropa de Antonio estaba llena de pelo de perro. ¿Qué deben hacer Antonio y el supervisor?

Antonio no puede trabajar con ropa sucia o rasgada, necesita irse a casa y cambiarse a un atuendo apropiado para trabajar en la cosecha de vegetales de hoja verde.

Optional Slide / Diapositiva opcional



Case Study

Estudio de caso

Case Study

Optional Slide

Case Study

Hair Nets and Beard Nets

Adrian works as part of a harvesting crew at a leafy greens farm. He has a beard that he doesn't like to shave, and, as such, he always has to wear a beard net whenever he enters the field. This morning he couldn't find the beard nets among the supplies for the day's work. What should Adrian do?

Adrian needs to inform his supervisor that there are no more beard nets so that the supervisor can resupply them, that way Adrian can put one on and start to work. It's important to note that not all farms allow the use of a beard net, and some farms might require you to shave in order to work with leafy greens. Always follow your company's policy.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Estudio de caso

Diapositiva opcional

Estudio de caso

Redecillas para el cabello y cubre barba

Adrián trabaja en una cuadrilla de cosecha en una huerta de vegetales de hoja verde. Él usa barba que no le gusta afeitar y por lo tanto, siempre debe usar cubre barba cada vez que ingresa al campo. Esta mañana no pudo encontrar los cubre barba entre los suministros para el trabajo del día, ¿qué debería hacer Adrián en esta situación?

Adrián necesita informarle a su supervisor que no hay cubre barbas para que el supervisor pueda reabastecerlos, de esa manera Adrián podrá ponerse uno y comenzar a trabajar. Es importante tener en cuenta que no todas las huertas permiten el uso del cubre barba, algunas huertas pueden requerir que se afeite para poder trabajar con vegetales de hoja verde. Siempre siga las políticas de su empresa.

Optional Slide / Diapositiva opcional



Case Study

Estudio de caso



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Case Study

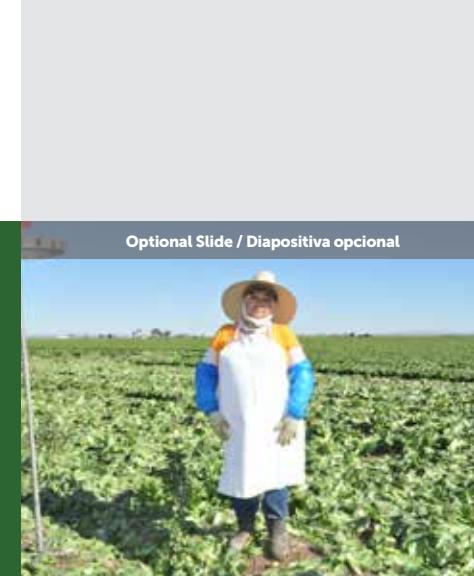
Optional Slide

Case Study

Arm Sleeves and Aprons

Ivette was going to go to work at the field, so she put on a clean sweater before going to work. Since she was wearing an old sweater she didn't mind if her clothes got stained while working so she didn't put on any disposable sleeves or an apron before starting to work. Is this practice correct? What should Ivette do?

Protective clothing is meant to protect the food from contamination, not to protect you from the food. Always wear whatever protective clothing is required by your company for the specific activities you do.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Estudio de caso

Diapositiva opcional

Estudio de caso

Mangas y mandiles

Ivette fue a trabajar al campo, así es que se puso un suéter limpio antes de ir a trabajar. Como llevaba un suéter viejo, no le importaba mucho si su ropa se manchaba mientras trabajaba, por lo que no se puso mangas ni un mandil antes de comenzar a trabajar. ¿Esta práctica es correcta? ¿Qué debería hacer Ivette?

La ropa/vestimenta de protección está diseñada para proteger a los alimentos de la contaminación, no para protegerlo a usted de los alimentos. Siempre use la ropa de protección requerida por su empresa para las actividades específicas que realiza.

Optional Slide / Diapositiva opcional



Case Study

Estudio de caso

Case Study

Optional Slide

Case Study

Gloves

Rocio works at a leafy greens farm. While working, she normally wears medium size gloves, but today she only found that the medium size box was still sealed, and the small size gloves were open. Not wanting to open a whole new box for a single pair of gloves, she put on the small ones instead. As she put them on, there was a small rip in between the fingers, but since it wasn't visible, she left them on and started to work. What should Rocio have done?

Always wear the correct size gloves, if the gloves you are wearing become ripped or torn you need to throw them away and put on new gloves. If a piece of glove falls in the product it needs to be removed and disposed of.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Estudio de caso

Diapositiva opcional

Estudio de caso

Guantes

Rocío normalmente usa guantes de tamaño mediano mientras trabaja, pero hoy encontró que la caja de guantes de tamaño mediano estaba cerrada y la caja de los guantes pequeños estaba abierta. Como no quería abrir una caja nueva para sacar un solo par de guantes, se puso los pequeños. Mientras se los ponía, se hizo una pequeña rasgadura entre los dedos, pero como no era visible, se los dejó y comenzó a trabajar. ¿Qué debería haber hecho Rocío?

Siempre use los guantes del tamaño correcto, si los guantes que usa se rasgan o rompen, debe tirarlos y ponerse guantes nuevos. Si un pedazo de guante cae en el producto es necesario retirarlo y desecharlo.

Optional Slide / Diapositiva opcional



Case Study

Estudio de caso

2. Personal Practices

Let's move on to good personal practices. These are some of our daily behaviors and include other areas important to personal hygiene. We all must follow certain good hygiene practices in the field while harvesting in order to protect the leafy greens.

Wherever products are grown or handled, the following personal practices are prohibited:

- Smoking
- Chewing gum
- Chewing tobacco
- Eating and drinking-other than water
- Snacking
- Spitting

Do not bring personal items such as jewelry, backpacks, and personal adornments.

Do not wear jewelry and other personal objects in areas where product is grown or handled. None of these things are allowed around leafy greens at the ranches!

In the next sections, we will address each of the personal hygiene practices.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



2. Hábitos personales

Pasemos a los buenos hábitos personales. Los hábitos personales son algunas de las cosas que hacemos en el día a día e incluyen otras áreas importantes para la higiene personal. Mientras estamos cosechando tenemos que seguir ciertas prácticas de higiene en el campo para proteger al producto de la contaminación.

Los siguientes hábitos personales están prohibidos en todas las áreas donde crezca o se maneje producto:

- Fumar
- Masticar chicle
- Masticar tabaco
- Comer y beber (con excepción del agua)
- Botanear
- Escupir

No porte o traiga artículos personales como joyas, mochilas y adornos.

No use joyas u otros objetos personales en las áreas donde se cultiva o maneja el producto. ¡Ninguna de estas actividades están permitidas dentro de los ranchos de vegetales de hoja verde!

En las siguientes secciones, abordaremos cada uno de los diferentes hábitos de higiene personal.



2. Personal Practices

2. Hábitos personales

Personal Cleanliness

It is important to maintain good personal cleanliness and to take care of your health in order to help prevent leafy greens contamination.

Remember to bathe and wear clean clothing daily.

This practice is essential to protect leafy greens from contamination.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Higiene personal

Es importante mantener una buena higiene personal y cuidar su salud a fin de ayudar a prevenir la contaminación del producto.

Recuerde bañarse todos los días y presentarse limpio a trabajar.

Esta práctica es esencial para proteger los vegetales de hojas verdes de la contaminación.



Personal Cleanliness

Higiene personal



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Eating & Drinking

When eating and drinking, we can transfer saliva from our mouths to our hands and increase the risk of contaminating food. Saliva contains millions of bad microbes; we do not want to pass them on to food.

Eating food, chewing gum, or drinking beverages is not allowed in areas where leafy greens are grown, handled, stored, or packed. Drinking of water is allowed in the designated area on the harvesting machine.

All workers, foremen, and management must eat and drink ONLY in designated areas away from equipment, unharvested product, food contact surfaces, and food packaging materials. These are areas where the risk of contaminating leafy greens with microbes is low. When going on break, remove your protective garments and follow the company policies and remember to always wash your hands before returning to work.

As you can see in the pictures, these areas are far away from product and work equipment, which will help prevent leafy greens contamination.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Comer y beber

Cuando comemos y tomamos podemos transferir saliva de nuestra boca a nuestras manos y aumentar el riesgo de contaminar el producto. La saliva contiene millones de microbios malos y no queremos pasarlo a los alimentos.

No se permite comer, masticar chicle o tomar bebidas en las áreas donde se cultivan, manipulan, almacenan o empacan los vegetales de hoja verde. Si se permite tomar agua en el área designada de la máquina cosechadora.

Todas las personas, trabajadores y directivos, debemos comer y beber ÚNICAMENTE en las áreas designadas, lejos del equipo, del producto sin cosechar, de las superficies de contacto con alimentos y de los materiales de empaque de producto, donde el riesgo de contaminar con microbios a los vegetales de hoja verde es bajo. Cuando se tome un descanso, quítese la vestimenta de protección y siga todas las políticas de su compañía y recuerde que siempre tiene que lavarse las manos antes de regresar a trabajar.

Como puede ver en las imágenes, estas son áreas que están lejos del producto y del equipo de trabajo, lo que ayudará a prevenir la contaminación del producto.



Eating & Drinking



Comer y beber



Smoking and Tobacco Products

[Instructor's note: There are several ranches that do not have a designated area for smoking since they have a no smoking policy. If this is your case, only mention that it is strictly prohibited to smoke in the field.]

The practices are the same for smoking and other uses of tobacco products.

Smoke only in the designated areas.

Remember to wash your hands before returning to work.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Fumar y productos de tabaco

[Nota del instructor: existen muchos ranchos que no tienen un área designada para fumar, ya que tienen una política de espacio libre de humo (no fumar). Si este es su caso, solo mencione que está estrictamente prohibido fumar en el campo].

Lo mismo aplica para fumar o el uso de productos de tabaco.

Fume solo en áreas designadas.

Recuerde que tiene que lavarse las manos antes de regresar a trabajar.



Smoking and Tobacco Products

Fumar y productos de tabaco

ALWAYS! Use the Restrooms

Feces are one of the main sources of food contamination. You must ALWAYS use the restroom provided by the company.

The company should provide at least one toilet facility per 20 employees, each within a 1/4 mile or 5 minute walk of the work site.

Some companies have a zero tolerance policy for employees who urinate or defecate outdoors.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



¡SIEMPRE utilice el baño!

Las heces son una de las principales fuentes de contaminación de los alimentos. SIEMPRE use los baños proporcionados por la compañía.

La compañía tiene que poner al menos un baño por cada 20 empleados y éste tiene que estar ubicado a una distancia menor que ¼ de milla o a no más de 5 minutos caminando del sitio donde está trabajando.

Algunas compañías tienen una política de cero tolerancia para los empleados que orinen o defequen al aire libre.



ALWAYS! Use the Restrooms

¡SIEMPRE utilice el baño!

Toilet Paper

The following is a sensitive topic: If not properly disposed, soiled toilet paper could be a major source of contamination.

It is very important to put soiled toilet paper in the toilet, not in the trash can or on the floor.

A food safety inspector finding soiled toilet paper on the restroom floor or in the trash can results in a major deviation on the audit.

All visitors must have access to all the ranch's toilets and handwashing facilities.



Papel de baño

El siguiente tema es muy delicado: si no se elimina correctamente, el papel higiénico sucio puede ser una fuente grave de contaminación.

Es muy importante tirar el papel higiénico sucio en el excusado o la taza del baño, no lo tire en el bote de basura o en el piso.

Si un inspector de seguridad de los alimentos encuentra papel higiénico sucio en el piso de los baños o en el bote de basura afectará fuertemente el resultado de la inspección ya que esto puede representar una desviación mayor.

Todos los visitantes deben tener acceso a todos los baños y a las estaciones de lavado de manos del rancho.

Instructor's Notes / Notas del Instructor:





Toilet Paper



Papel de baño

Personal Items

Do not bring any personal items to your working area; these might fall onto product and become a source of contamination.

Personal items are NOT allowed in the field or near the equipment (loose items such as pens and pencils, backpacks, radios, headphones, cell phones, etc.)

Properly store personal items at a designated area before starting work or, better yet, leave them at home.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Objetos personales

No traiga ningún objeto personal a su área de trabajo ya que éstos podrían caer sobre el producto y convertirse en una fuente de contaminación.

NO se permiten objetos personales en el campo o cerca del equipo de cosecha (artículos sueltos como plumas y lápices, mochilas, radios, audífonos, celulares, etc.).

Antes de empezar a trabajar guárdelos bien en el área designada o mejor aún, déjelos en la casa.



Personal Items

Objetos Personales

Cell Phones

Do not use your cell phone in the active leafy greens production and harvesting areas. If you must use your phone, exit the growing area. Remember to wash your hands before returning to work.

Foremen and supervisors are an exception to this rule, since a phone is one of the items they use regularly to perform their job duties.

If a foreman needs to touch product, they need to wash their hands before doing so.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Teléfono celular

No use su teléfono celular en las áreas activas de producción y cosecha de productos. Si tiene que usar su teléfono, sálgase del área y recuerde lavarse las manos antes de regresar a trabajar.

Los mayordomos y supervisores son una excepción a esta regla, ya que el teléfono es uno de los elementos que usan regularmente para llevar a cabo su trabajo.

Si un mayordomo necesita tocar el producto, debe lavarse las manos antes de hacerlo.



Cell Phones

Teléfono Celular



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Jewelry & Make Up

Now let's talk about jewelry: many of us like to wear jewelry such as rings and watches, and many women like to wear makeup (cosmetics) and nail polish.

But in leafy greens production areas, we have to think about the customer. Jewelry, makeup (cosmetics), and nail polish can get into the product, equipment, or containers we are handling, thereby becoming physical contaminants.

Do not wear any jewelry - no rings, brooches, watches, bracelets, necklaces, pins, earrings, nose rings, hairpins, combs, or such. The only piece of jewelry that may be worn is a plain wedding band.

False nails, jeweled nails and nail polish are not allowed in the workplace. False eyelashes are prohibited.

Always follow the company's jewelry, nails and makeup policy.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Joyas y maquillaje

Ahora hablemos sobre las joyas: a muchos de nosotros nos gusta usar joyas como anillos y relojes, y a algunas mujeres les gusta usar maquillaje y esmalte de uñas.

Pero cuando estamos en las áreas de producción tenemos que pensar en el cliente. Las joyas, el maquillaje y el esmalte pueden caer dentro del producto, equipo o recipientes que estamos manejando y convertirse en contaminantes físicos.

No puede traer nada de joyas mientras está en el trabajo - no use anillos, broches, relojes, brazaletes, cadenas, prendedores, aretes, aretes para la nariz, sujetadores de cabello, peines u objetos similares. La única joya que puede ser usada es el anillo de matrimonio liso sin pedrería.

Las uñas postizas, las uñas con pedrería y el esmalte de uñas no están permitidos en el lugar de trabajo. Las pestañas postizas también están prohibidas.

Siempre siga la política de joyas, maquillaje y uñas de la compañía.



Jewelry & Make Up



Joyas y maquillaje

Leaving Working Areas

It is important to wear clean clothes and follow the company dress code. Before leaving the work area to go to the restroom, lunch, or anywhere else, put all coats, aprons, gloves, and other protection equipment such as arm guards or plastic sleeves (hair coverings, if required) in a designated area; do not drop these items on the ground.

Put the items back on when returning to work. Remember to wash your hands before returning to work.

Finally, when leaving production areas, remember to always follow the previously designated walkways.

DO NOT take shortcuts.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Dejando las áreas de trabajo

Es importante usar ropa limpia y seguir el código de vestimenta de la compañía. Antes de abandonar el área de trabajo, ya sea para ir al baño, ir a comer o ir a cualquier otra parte, coloque todos los abrigos, delantales o mandiles, guantes y cualquier otro equipo de protección como protectores de los brazos o mangas de plástico (si es requerido también los sujetadores para el cabello) en el área asignada. Nunca deje caer estos objetos al suelo.

Póngaselos nuevamente cuando vuelva al trabajo.
Recuerde lavarse las manos antes de regresar a trabajar.
Finalmente, al salir de las áreas de producción siempre siga las hileras de tráfico o pasillos para caminar previamente establecidos.

NO tome atajos.



Leaving Working Areas

Dejando las áreas de trabajo



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

No Spitting

Spitting is a dirty habit that can spread disease. Sputum might land unnoticed in the product. Remember that saliva contains millions of microbes.

Spitting is strictly prohibited in the field. If you need to spit, do it far away from the product, never on roadways near the field because it can be tracked into the field.

Optional demonstration:

We all notice people spitting in work areas where leafy greens are being harvested or packed.

[Spit directly [trying to be loud] into a cup/bottle that contains water, coffee, or juice. Pass it around and offer the participants a drink from this container.]

How would you feel if you had to drink from that container?



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



No escupir

Escupir es un hábito sucio que puede esparcir enfermedades. Un escupitajo puede caer sobre el producto y no ser notado. Recuerde que la saliva tiene millones de microbios.

Está estrictamente prohibido escupir en el campo. Si necesita escupir, hágalo lejos del producto y nunca en los caminos cerca del campo, ya que puede ser acarreado al campo en la suela de los zapatos o por las llantas de los equipos.

Demostración opcional:

Todos hemos visto a personas que escupen en las áreas de trabajo donde se cosechan o empacan los vegetales de hoja verde.

[Escupa directamente (tratando de ser ruidoso) dentro de un vaso o una botella con agua, café o jugo. Después páselo alrededor y ofrezca a los participantes beber de este vaso o botella].

¿Cómo se sentiría si tuviera que beber de este vaso o botella?



No Spitting



No escupir

Sneezing, Coughing & Nose Blowing

When we spit, sneeze, or cough, we can contaminate food with saliva. Do not sneeze or cough directly on the leafy greens you are harvesting or handling. Do not spit while you are in food production areas.

What if you can't move away quickly? Should you sneeze into your arm and change your outer garments? If you sneeze and cough, you should never use your uniform as a paper towel.

If you use your hands to cover a sneeze, cough, or blow your nose, wash your hands right away.

Do not blow your nose in the field or near product. Go to an appropriate area outside the field and wash your hands afterwards.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Estornudar, toser y sonarse la nariz

Cuando escupimos, estornudamos o tosemos podemos contaminar los alimentos con saliva. No estornude ni tosa directamente sobre el producto que está cosechando o manejando. No escupa mientras esté en las áreas de producción de alimentos.

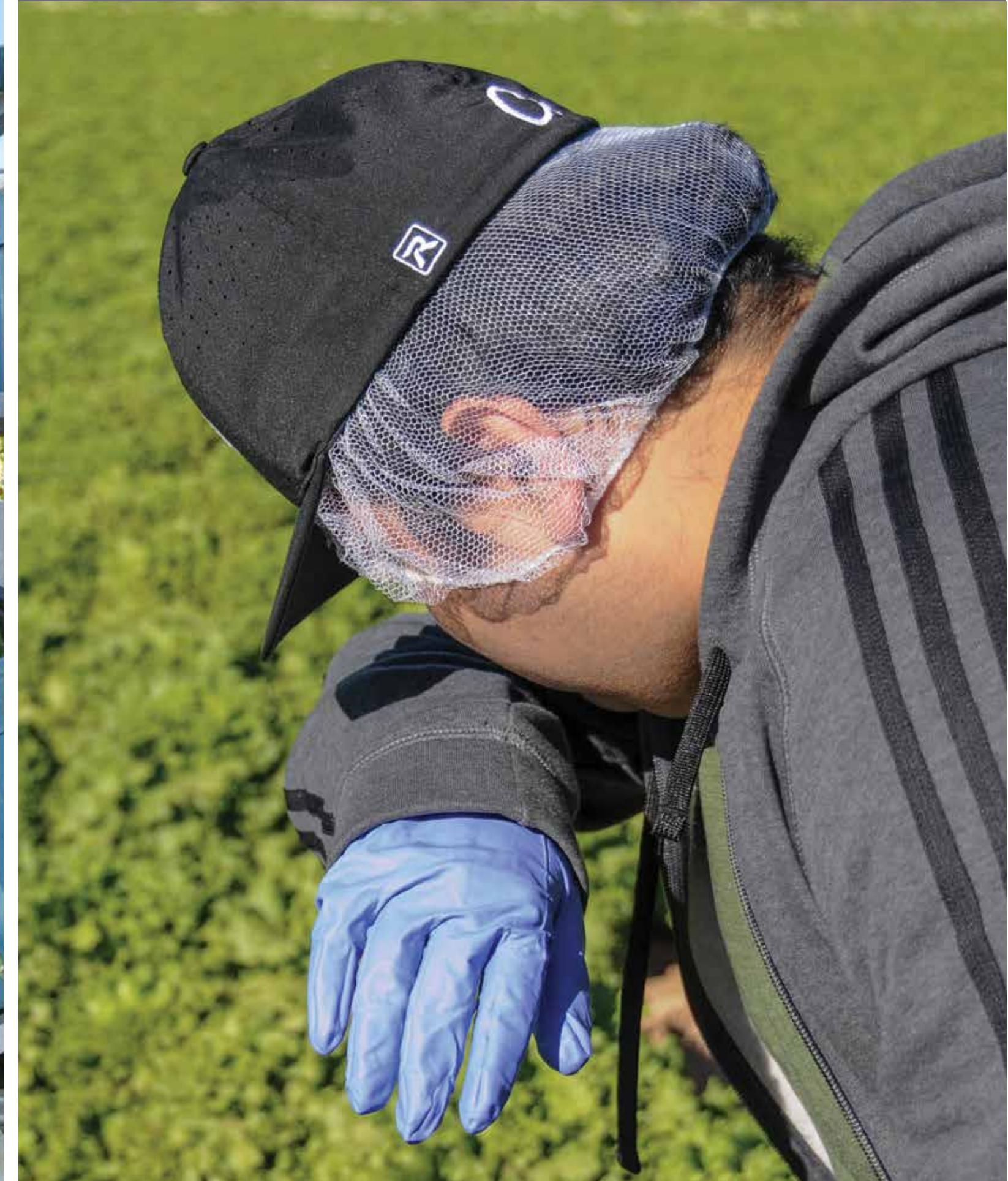
¿Qué pasa si estornuda y no se puede alejar rápido?
¿Debiera estornudar en su brazo y cambiar su vestimenta exterior? Si estornuda y tose, nunca use su uniforme como toalla de papel o pañuelo.

Si usa las manos para cubrirse un estornudo, para toser o sonarse la nariz, láveselas inmediatamente después.

No se suene la nariz en el campo o cerca del producto.
Vaya a un área adecuada fuera del campo y después lávese las manos.



Sneezing, Coughing & Nose Blowing



Estornudar, toser y sonarse la nariz

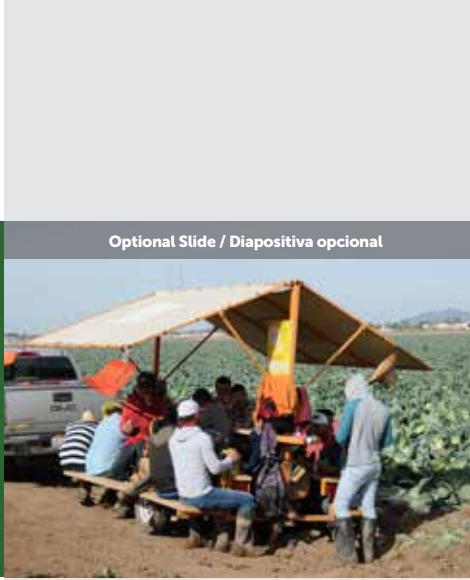
Case Study

Optional Slide Case Study

Let's review another case study example of something that can happen in a leafy greens field.

Leaving Working Areas

Angelica works in a farm harvesting leafy greens. Every day she has a lunch break at noon. At this time she goes to the designated area to eat. Today she packed BBQ ribs for lunch, so she decided to keep her apron on to protect her clothes from getting stained. Is this practice correct? What should Angelica have done?



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Estudio de caso

Diapositiva opcional Estudio de caso

Revisemos otro ejemplo de estudio de caso de alguna situación que puede suceder en un campo de vegetales de hoja verde.

Dejando las áreas de trabajo

Angélica trabaja en una huerta cosechando vegetales de hoja verde, todos los días tiene un descanso para el almuerzo al mediodía, y siempre va al área designada para comer. Hoy trajo costillas con salsa BBQ para el almuerzo, por lo que decidió mantener su mandil puesto para evitar que su ropa se manche. ¿Esta práctica es correcta? ¿Qué debería haber hecho Angélica?

Optional Slide / Diapositiva opcional



Case Study

Estudio de caso

Case Study

Optional Slide

Case Study

Roberto took a short bathroom break from harvesting leafy greens. Before going to the restroom he took off all of his protective clothing including an apron, sleeves, gloves and hairnet. After finishing he left the restroom and put on all of his protective garments on including his apron, sleeves, hairnet and a new pair of gloves. Did Roberto miss something before returning to work?

Roberto didn't wash his hands. Remember to always wash your hands before returning to work after leaving the field, especially after going to the restroom, eating, handling animals or animal manure or handling surfaces or objects that could be a source of contamination such as cellphones, radios, controls, steering wheels, or shaking other people's hands.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Estudio de caso

Diapositiva opcional

Estudio de caso

Veamos otra situación: Roberto tomó un breve descanso en el baño después de la cosecha. Antes de ir al baño, se quitó toda su ropa de protección incluyendo el mandil, mangas, guantes y la redecilla para el cabello. Después de terminar, salió del baño y se puso toda su vestimenta de protección incluido el mandil, mangas, redecilla para el cabello y un nuevo par de guantes. ¿Le faltó hacer algo a Roberto antes de regresar al trabajo?

Roberto no se lavó las manos. Siempre recuerde que cuando salga del campo tiene que lavarse las manos antes de regresar a trabajar, especialmente después de ir al baño, comer, manipular animales o estiércol de origen animal o manipular superficies u objetos que podrían ser una fuente de contaminación como los celulares, radios, controles, volantes o estrechar la mano de otras personas.

Optional Slide / Diapositiva opcional



Case Study

Estudio de caso

3. Personal Health & Wounds

Personal health and wounds is the last area of personal hygiene in this lesson.

Several foodborne outbreaks have resulted when sick employees worked with food products.

Workers suffering from some diseases must be excluded or banned from the fields. These ill employees can pass some bad microbes to food, and this must be prevented.

While proper personal hygiene techniques can prevent the transfer of harmful microorganisms from employees to the food they are producing, it may not be good enough if someone has an illness.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



3. Estado de salud y heridas

El estado de salud y las heridas es la última área de la lección de higiene personal.

Han existido diversos brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos causados por empleados enfermos que estuvieron trabajando con productos alimenticios.

Existen algunas enfermedades que le impedirán a las personas laborar en los campos. Los empleados enfermos pueden transferir microbios malos al alimento.

Aunque las prácticas de higiene personal adecuadas pueden prevenir la transferencia de microbios dañinos de los empleados a los alimentos que están produciendo, existen casos donde tales prácticas no son suficientes.



3. Personal Health & Wounds



3. Estado de salud y heridas

Personal Health

The Arizona Leafy Greens Industry Agreement states: "Workers with diarrheal disease or symptoms of other infectious disease are prohibited from being in the field and handling fresh produce and food contact surfaces".

Workers who have one of these diseases can contaminate leafy greens and make someone who eats them sick. If you have any of the following signs or symptoms, do not work with leafy greens or food contact surfaces:

- Diarrhea
- Hacking cough
- Some types of fever
- Vomiting
- Jaundice
- Sore throat with fever
- An infected sore or wound

If you have any of these symptoms, you must inform your foreman before starting work. Depending on the type of sickness you have and the company's policy, your foreman may change your work activity to one that doesn't require you to handle leafy greens or even exclude you from work temporarily until you have recovered.

Each company is different; follow your company policies on this matter.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Estado de salud

El acuerdo comercial de la industria de los vegetales de hoja verde de Arizona establece que: "No está permitido que los trabajadores con diarrea o signos y síntomas de otras enfermedades infecciosas ingresen al campo y manipulen productos agrícolas frescos y superficies de contacto con los alimentos".

Los trabajadores que tengan alguna de estas enfermedades pueden contaminar el producto y hacer que alguien que lo consuma se enferme. Si presenta alguno de los siguientes signos o síntomas, no debe trabajar con los vegetales de hoja verde o con superficies de contacto con los alimentos:

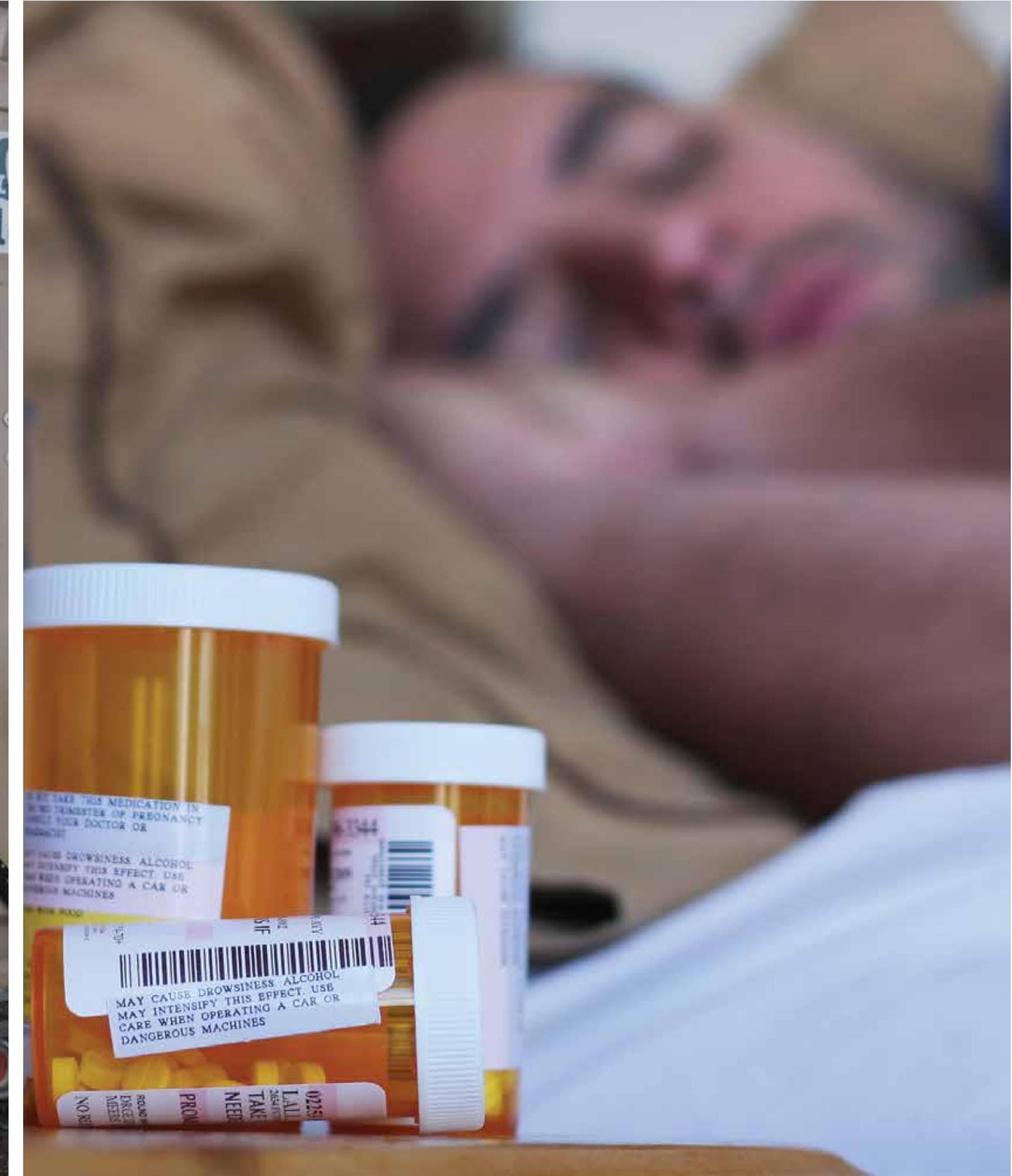
- Diarrea
- Tos seca
- Fiebre
- Vómito
- Ictericia
- Dolor de garganta con fiebre
- Una llaga o herida infectada

Si tiene alguno de estos signos o síntomas, tiene que informar a su mayordomo antes de comenzar a trabajar. Dependiendo del tipo de enfermedad que tenga y la política de la compañía, su mayordomo le pudiera cambiar su actividad laboral a una que no requiera que manipule alimentos o incluso excluirlo temporalmente del trabajo hasta que mejore su condición.

Cada compañía es diferente, siga las políticas de su compañía sobre este tema.



Personal Health



Estado de salud

Foodborne Illness Symptoms

Optional Slide

Foodborne Illness Symptoms

When working with leafy greens while having symptoms such as nausea, vomiting, diarrhea, jaundice (yellow coloring of the skin), or a sore throat with fever, an sick worker can transfer their disease-causing microorganisms to the leafy greens. These organisms can then be transmitted to the consumer of those contaminated leafy greens. In an earlier lesson we learned about an outbreak in which people got sick from eating leafy greens. The cause of those foodborne illnesses was eating leafy greens contaminated with *E. coli* O157:H7, but this is not the only bacteria that can cause a food borne illness. Other microorganisms that can contaminate leafy greens and cause illness that lead to hospitalization or death include:

- *Salmonella*
- *Norovirus*
- *Staphylococcus aureus*
- *Hepatitis A virus*
- *Listeria monocytogenes*
- *Cyclospora cayetanensis*

These microorganisms are easily transmittable from workers to leafy greens if proper procedures are not followed. As such, it is our responsibility to always follow proper food safety procedures to ensure these bacteria don't contaminate the leafy greens with which we work.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Signos y síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos

Diapositiva opcional

Signos y síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos

Trabajar con vegetales de hoja verde mientras tiene signos o síntomas de enfermedad como náuseas, vómitos, diarrea, ictericia (coloración amarillenta de la piel) o dolor de garganta con fiebre puede causar la propagación de los microorganismos causantes de enfermedades hacia los vegetales de hoja verde. Estos organismos pueden transmitirse al consumidor a través de los vegetales de hoja verde contaminados.

En una lección anterior aprendimos sobre un brote de enfermedades en el que las personas se enfermaron por comer vegetales de hoja verde. La causa de esas enfermedades transmitidas por los alimentos fue el consumo de espinacas contaminadas con *E. coli* O157:H7, pero este no es el único microorganismo que puede causar una enfermedad transmitida por los alimentos. Existen otros microorganismos que pueden contaminar los vegetales de hoja verde y causar enfermedades que conducen a la hospitalización o la muerte, tales como:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• <i>Salmonella</i>• <i>Staphylococcus aureus</i>• <i>Listeria monocytogenes</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>Norovirus</i>• <i>Virus de la hepatitis A</i>• <i>Cyclospora</i> |
|--|---|

Estos microorganismos se transmiten fácilmente de los trabajadores a los alimentos si no se siguen los procedimientos adecuados. Por lo tanto, es nuestra responsabilidad seguir siempre los procedimientos adecuados de seguridad de los alimentos para garantizar que estas bacterias no contaminen a los vegetales de hoja verde con los que trabajamos.

Optional Slide / Diapositiva opcional



Foodborne Illness Symptoms

Signos y síntomas de enfermedades transmitidas por los alimentos

Wounds & Cuts

The same goes for wounds and cuts. The Arizona Leafy Greens Industry Agreement states: "Workers with open cuts or lesions are prohibited from handling fresh produce and food contact surfaces without specific measures to prevent cross-contamination".

If you have a cut or an open sore you should report it to your supervisor before you start working.

If you cut your hand or finger while harvesting leafy greens, tell your supervisor about the incident. Check that you are OK and the bleeding has stopped. However, if the cut is major or bleeding can't be stopped, seek medical attention. If the cut is not serious, wash your hands, apply a bandage, then cover it with a glove. Use only bandages provided by your supervisor; these are metal detectable. Your supervisor will decide if it is appropriate for you to return to work.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Heridas y cortadas

Lo mismo aplica para las heridas y cortadas. El acuerdo comercial de la industria de los vegetales de hoja verde de Arizona establece que: "Se prohíbe que los trabajadores con lesiones o cortadas abiertas manipulen productos agrícolas frescos y superficies de contacto con los alimentos sin las medidas específicas para prevenir la contaminación cruzada del producto".

Si tiene alguna cortada o llaga abierta debe reportárselo a su mayordomo antes de comenzar a trabajar.

Si se corta la mano o algún dedo mientras está cosechando producto, avísele a su mayordomo sobre el incidente. Asegúrese de que está bien y detenga el sangrado. Sin embargo, si la cortada es grave o no se puede detener el sangrado, busque atención médica. Si la cortada no es grave o seria, lávese las manos, póngase una venda o curita y después cúbrala con un guante. Únicamente utilice vendas o curitas proporcionados por su supervisor ya que éstas tienen un metal que puede detectarse. Su mayordomo decidirá si es apropiado que regrese a trabajar.



Wounds & Cuts



Heridas y cortadas



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Wounds & Cuts

Did blood get on any product? Any product that comes in contact with blood or any other body fluid must be disposed of properly.

After a blood incident in the field, your foreman must look around and do a quick assessment to find out if there is any contaminated product or food contact surface with blood. The harvesting can proceed only after this inspection is conducted.

What would you do with the leafy greens in this photo?

Your company has a policy describing procedures for handling/disposition of produce or food-contact surfaces that have come into contact with blood or other body fluids. Always follow it!



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Heridas y cortadas

¿Cayó sangre sobre algún producto? Cualquier producto que entre en contacto con sangre o cualquier otro fluido corporal debe desecharse adecuadamente.

Después de un incidente de herida con sangre en el campo, el mayordomo debe mirar a su alrededor y hacer una evaluación rápida para determinar si hay algún producto contaminado o alguna superficie de contacto con los alimentos con sangre. Solo después de esta inspección se puede continuar con la cosecha.

¿Qué haría con el producto que se presenta en esta foto?

Su compañía tiene una política que describe los procedimientos para el manejo/disposición de productos o superficies en contacto con los alimentos que han tenido contacto con sangre u otros fluidos corporales. ¡Sempre siga las políticas de su compañía!



Wounds & Cuts

Heridas y cortadas



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Activity 1- Personal Practices Incorrect/Correct

Before we move on, let's review some examples of situations that happen within the leafy greens industry and that we covered today.

I will display a slide with two pictures and ask you what is wrong in the picture on the left side of the slide.

We will then look at the correct way that is shown in the picture on the right side of the slide.

[The purpose of this activity is to demonstrate appropriate personal hygiene practices that should be followed in the leafy greens industry.]



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Actividad 1 - Incorrecto/Correcto -Hábitos Personales

Antes de pasar a otro tema, repasemos algunos ejemplos de situaciones que pueden pasar dentro de nuestra industria y que revisamos el día de hoy.

Les mostraré una diapositiva con dos fotografías y les preguntaré qué está mal en la foto del lado izquierdo.

Después veremos la forma correcta de hacer las cosas que se muestra en la foto del lado derecho de la diapositiva.

[El objetivo de esta actividad es demostrar las prácticas adecuadas de higiene personal que deben seguirse en la industria de los vegetales de hoja verde].



**Activity 1- Personal Practices
Incorrect/Correct**

**Actividad 1- Incorrecto/Correcto
-Hábitos Personales**

Incorrect/Correct



What is incorrect in this picture?

Why?

[Participants must answer both questions.]

The picture on the left side shows the employee leaving personal items in the product boxes. Packaging materials should only be used to store leafy greens.

Personal items are NOT allowed at the ranch/field. As illustrated on the right, store personal items in a designated area before starting to work.

Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Incorrecto/Correcto

¿Qué está mal en esta foto de la izquierda?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas].

La imagen del lado izquierdo muestra objetos personales de un empleado en las cajas de producto. Los materiales de empaque deben usarse únicamente para almacenar el producto.

Los objetos personales NO están permitidos en el rancho. Como se ilustra del lado derecho, siempre guarde sus objetos personales en el área designada antes de empezar a trabajar.



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto

Incorrect/Correct



What is incorrect in this picture?

Why?

[Let participants answer.]

The harvester is wearing earrings when working with food products.

In the picture on the right, an employee has removed his watch and is storing it in his back pack.

Always leave your personal belongings in a designated area before starting to work. No jewelry is allowed in the leafy greens fields with the possible exception of a single gold band if the company policy allows.

Instructor's Notes / Notas del Instructor:

Incorrecto/Correcto

¿Qué observa incorrecto en la foto?

¿Por qué?

[Permita que los participantes respondan].

La empleada trae puestos aretes mientras está trabajando.

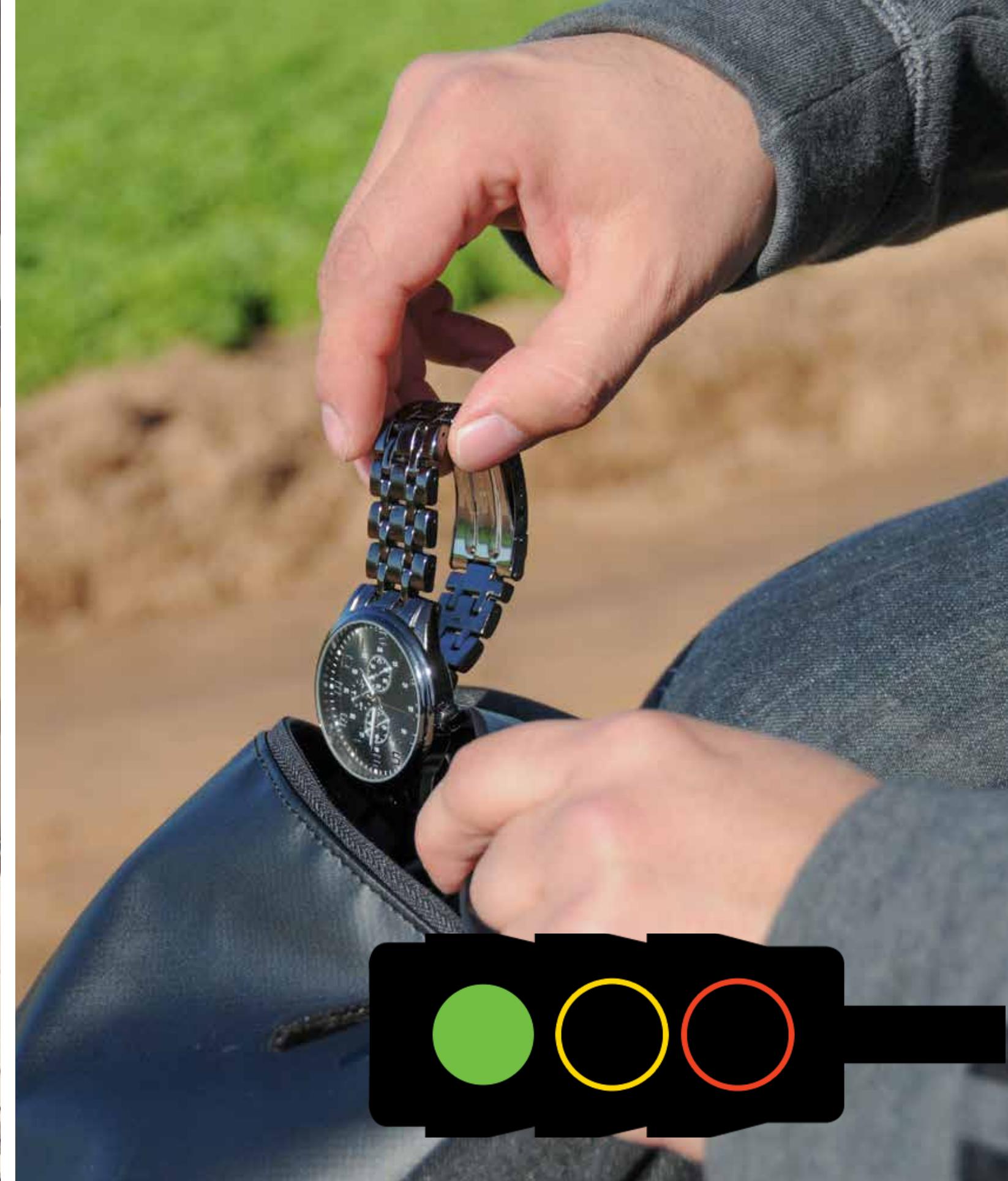
En la foto a la derecha, el empleado se quitó el reloj y lo está guardando en su mochila.

Siempre deje sus pertenencias personales en un área designada antes de comenzar a trabajar. No se permiten joyas en los campos de vegetales de hoja verde. La única posible excepción es un anillo de matrimonio liso si las políticas de la compañía así lo permiten.





Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Incorrect/Correct

Can anyone tell me what is wrong?

Why?

[Participants must answer both questions.]

This picture shows an employee wearing protective garments when entering the restroom.

Clothing/garments can become contaminated in the restroom.

Remove your protective garments before entering the restroom and store them at a designated area.

Some companies require employees to also remove hair coverings when leaving harvesting areas.

When you go to break, remember to remove your protective garments and follow the company policies.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Incorrecto/Correcto

¿Alguien puede decirme qué está incorrecto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder ambas preguntas].

Esta foto muestra a un empleado yendo al baño con la vestimenta de protección puesta.

Su ropa/vestimenta podría contaminarse en los baños.

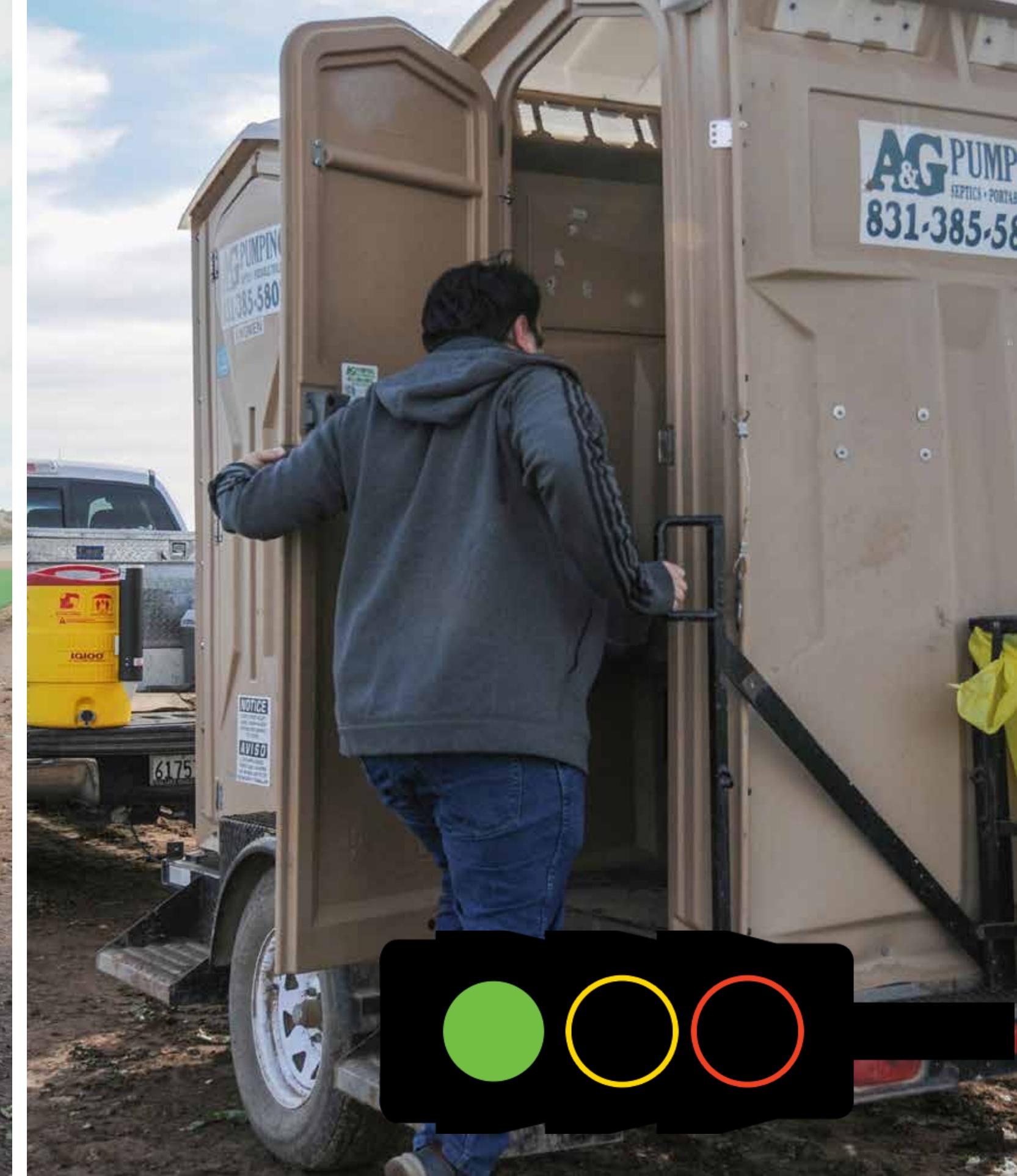
Quítese la vestimenta de protección antes de entrar al baño y guárdela en el área designada.

Algunas compañías requieren que los empleados también se quiten los sujetadores para el cabello cuando abandonen las áreas de cosecha.

Cuando se vaya a un descanso, recuerde quitarse la vestimenta de protección y siempre siga las políticas de la compañía.



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto

Incorrect/Correct



What is incorrect in this picture?

Why?

[Participants must answer both questions.]

The worker is not wearing gloves while working in the field.
Does your company policy require gloves?

Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Incorrecto/Correcto

¿Qué está incorrecto en la foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas].

El trabajador no trae puestos los guantes mientras está trabajando en el campo. ¿La política de su compañía requiere el uso de guantes?



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto

Incorrect/Correct



What is incorrect in this picture?

Why?

[Participants must answer both questions.]

Employees are eating in the leafy greens field.

All of us – workers and management – must ONLY eat and drink in designated areas away from equipment and unharvested product where the risk of contaminating leafy greens with microbes is low.

Remember to wash your hands before returning to work.

Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Incorrecto/Correcto

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas].

Los empleados están comiendo en el campo donde hay producto sin cosechar.

Todos nosotros – trabajadores, mayordomos y supervisores– debemos comer y beber ÚNICAMENTE en las áreas designadas, lejos del producto sin cosechar y del equipo, en donde el riesgo de contaminar el producto con microbios sea bajo.

Recuerde que tiene que lavarse las manos antes de regresar a trabajar.



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Incorrect/Correct



What is incorrect in this picture?

Why?

[Participants must answer both questions.]

This worker is wearing a clean apron, gloves and arm sleeves, but his sleeve is not worn properly. Sleeves should cover all of your forearm.

All body parts must be covered when working with value added food products.

In the picture on the right you can also see the employee is wearing a hair restraint and the beard net properly.

Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Incorrecto/Correcto

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas].

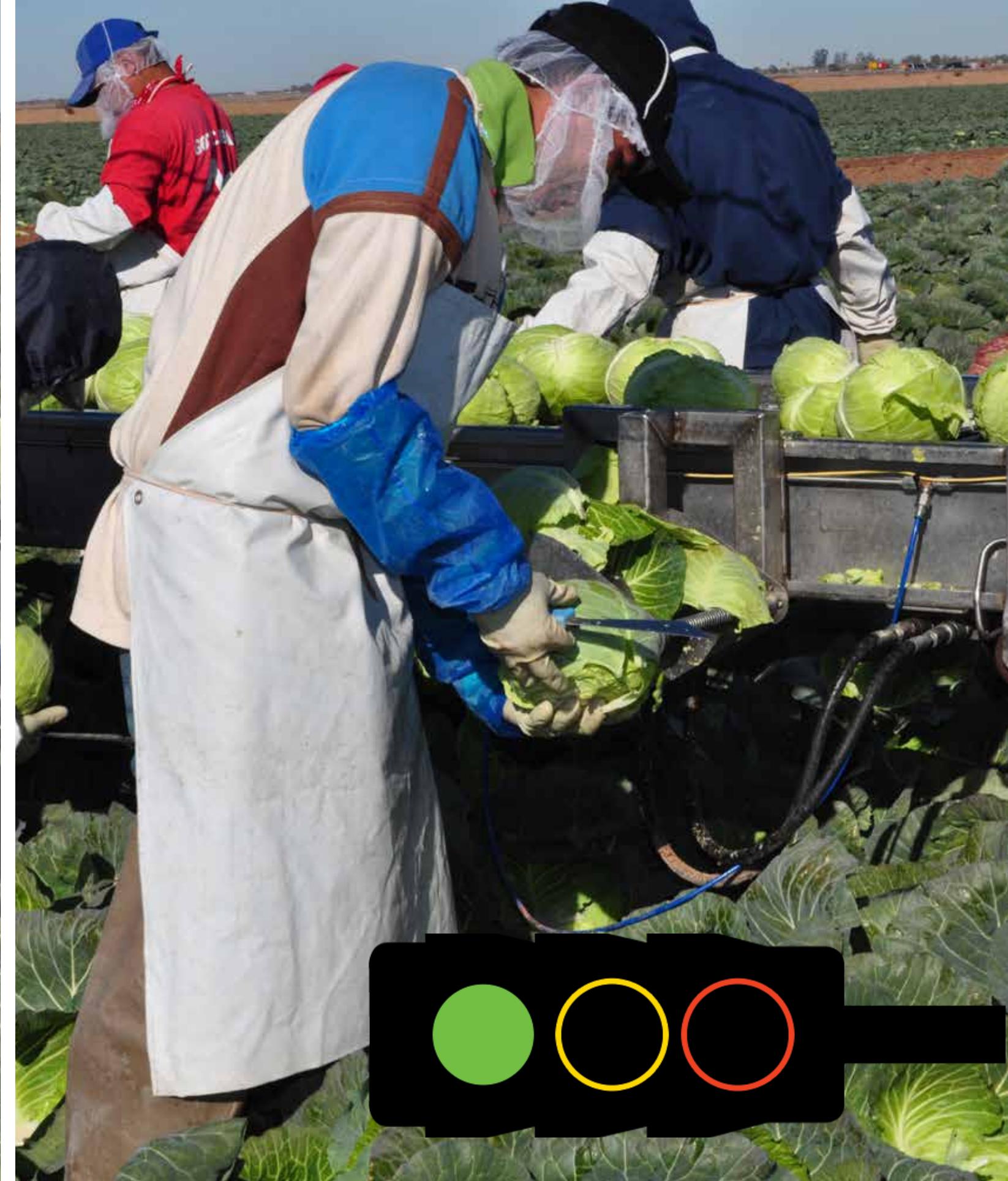
Este empleado trae puesto un delantal o mandil limpio, guantes y mangas para los brazos; sin embargo, la manga no está bien puesta. Las mangas deben cubrir todo el antebrazo.

Todas las partes del cuerpo tienen que estar cubiertas cuando está trabajando con producto de valor agregado.

En la imagen de la derecha puede ver que el empleado también usa correctamente una redecilla para el cabello y un cubre barba.



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Incorrect/Correct

What is incorrect in this picture?

Why?

[Participants must answer both questions.]

This harvester is not wearing his hairnet.

In the next picture the worker is wearing his hairnet correctly: Hairnets should cover all visible hair and the ears.

If you wear a hat, you still may need to wear a hairnet.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Incorrecto/Correcto

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas].

Este pizcador/cosechador no trae puesta la redecilla para el cabello.

En la foto de la derecha, el trabajador trae puesta la redecilla de la forma correcta. Las redecillas deben cubrir todo el cabello visible y las orejas.

Si usa algún tipo de sombrero o gorra, también podría requerirse que utilice una redecilla.



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto

Incorrect/Correct

What is incorrect in this picture?

Why?

[Participants must answer both questions.]

This worker is wearing gloves, arm sleeves, and a clean apron, but her sleeve is torn. The sleeve should be replaced immediately.

All body parts must be covered when working with value added food products.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Incorrecto/Correcto

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas].

Esta persona trae puesto un delantal o mandil limpio, guantes y mangas para los brazos; sin embargo, la manga está rota. La manga tiene que ser reemplazada inmediatamente.

Recuerde que todas las partes del cuerpo deben cubrirse al estar trabajando con productos de valor agregado.



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto

Incorrect/Correct

What is incorrect in this picture?

Why?

[Participants must answer both questions.]

This harvester is not wearing his hairnet.

In the next picture the worker is wearing his hairnet correctly: Hairnets should cover all visible hair and the ears.

If you wear a hat, you still may need to wear a hairnet.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Incorrecto/Correcto

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas].

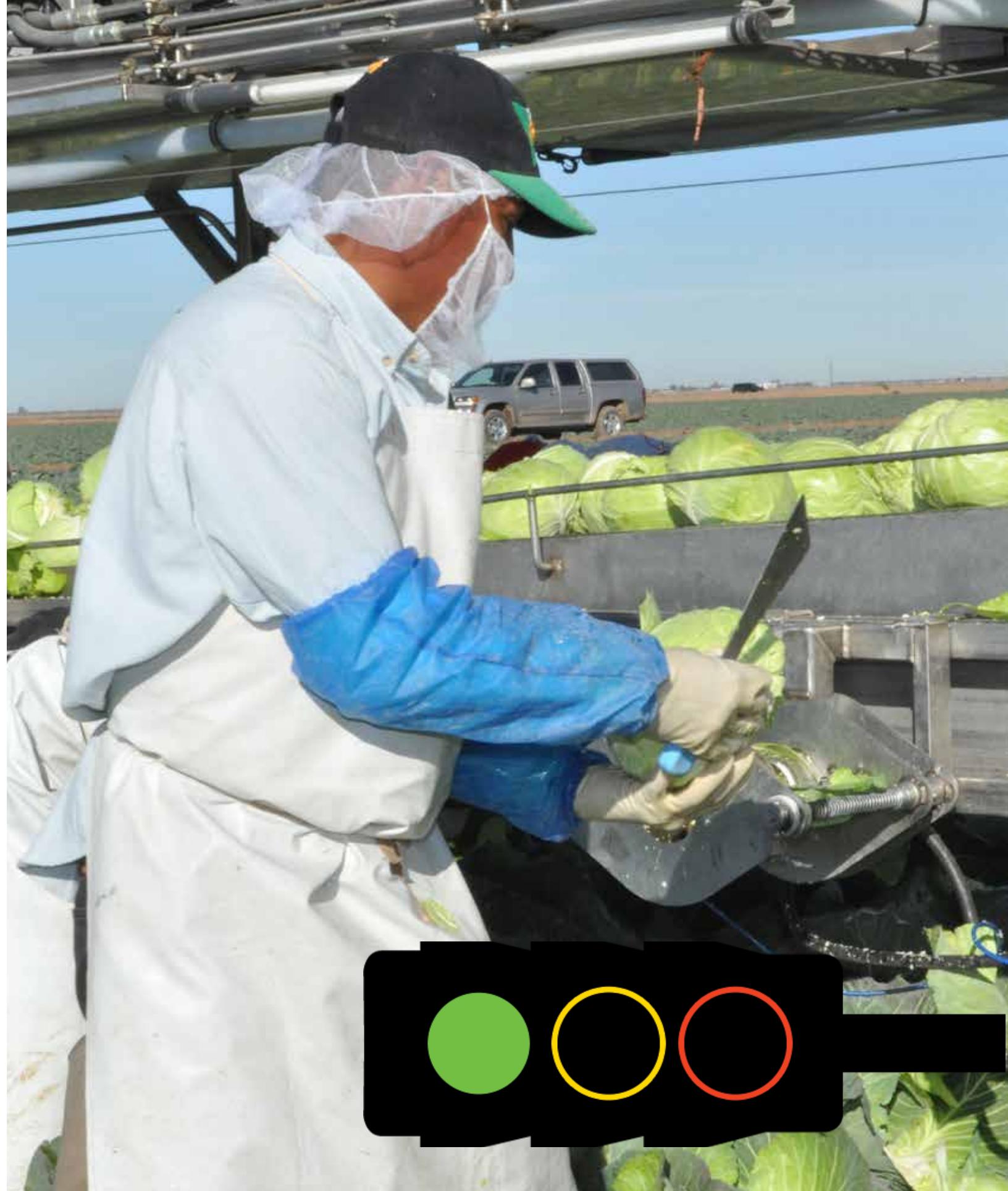
El cosechador no lleva puesta la redecilla cubre cabello.

En la imagen de la derecha, el trabajador trae puesta su redecilla correctamente: las redecillas deben cubrir todo el cabello visible y las orejas.

Es posible que tenga que usar una redecilla, aunque utilice un sombrero o gorra.



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Incorrect/Correct

What is incorrect in this picture?

Why?

[Participants must answer both questions.]

This harvester is not wearing his beard net properly.

In the next picture the worker is correctly wearing his beard net.

If you have a beard or mustache, you are required to wear a beard net.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Incorrecto/Correcto

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

[Los participantes deben responder a ambas preguntas].

El empleado no trae puesto correctamente el cubre barba.

En la siguiente foto el trabajador lo trae puesto correctamente.

Si tiene barba o bigote necesita usar un cubre barba o redecilla para la barba.



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Incorrect/Correct

This is the activity's last slide.

What is incorrect in this picture?

Wearing a watch is not acceptable at work.

They represent a physical hazard to food.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



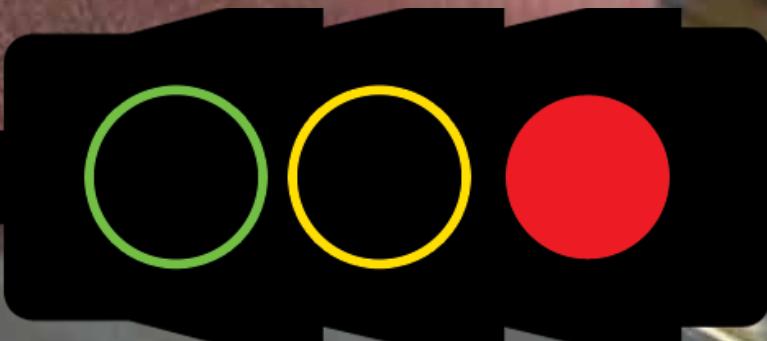
Incorrecto/Correcto

Esta es la última diapositiva de la actividad.

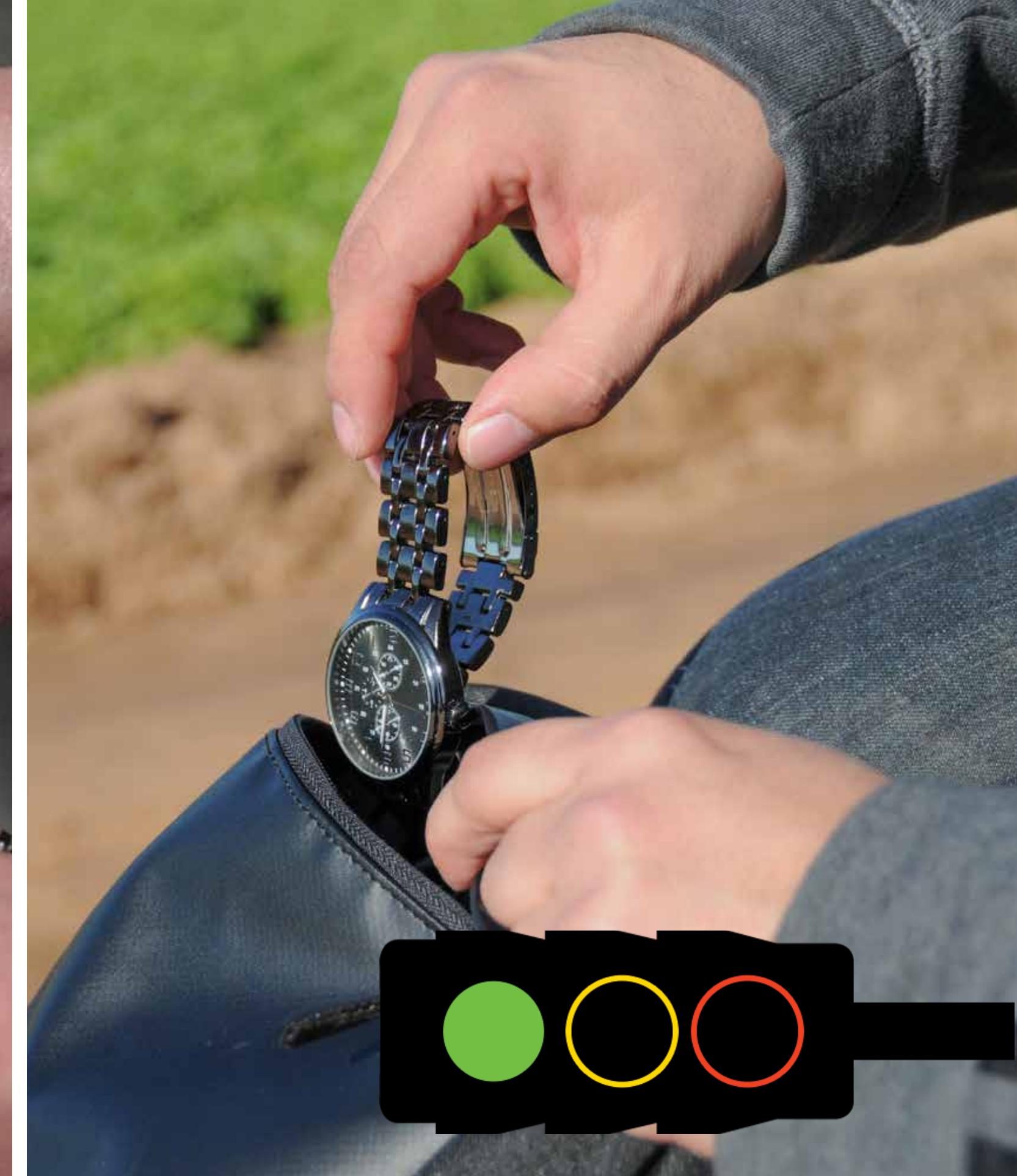
¿Qué está incorrecto en esta foto?

Usar reloj no es una práctica aceptable en el trabajo.

Estos representan un peligro físico para los alimentos.



Incorrect/Correct



Incorrecto/Correcto



Harvesting Safe
Arizona Leafy Greens

Activity 2 - Case Studies

Now that we have completed the employee personal hygiene lesson, read the following case studies and identify the practices that can promote leafy greens contamination.

Discuss what you would do in each one of the four scenarios.

Green Leafy Greens, LLC has 20 employees in the field and have the following situations:

1. Two employees arrived late at work and don't wash their hands, but are using gloves.
2. During the break for lunch, all employees wash their hands, but the handwashing station did not have any hand soap.
3. One employee is walking into the field using flip flops and smoking.
4. All of them are using hairnets, gloves, arm sleeves and an apron when handling value added product.

Do you have any questions? Thank you for coming to this training. Please remember to sign the attendance sheet.



Instructor's Notes / Notas del Instructor:



Actividad 2 - Estudio de caso

Ahora que terminamos la lección de higiene personal de los empleados, lea los siguientes estudios de caso e identifique las prácticas que pueden ocasionar la contaminación de los vegetales de hoja verde.

Discutan sobre que harían en cada uno de los siguientes escenarios. La compañía Vegetales de Hoja Verde, LLC tiene 20 empleados en el campo y tiene las siguientes situaciones:

1. Dos empleados llegaron tarde a trabajar y no se lavaron las manos, pero están usando guantes.
2. Durante el receso para comer, todos los empleados se lavaron las manos, pero la estación de lavado de manos no tenía jabón.
3. Un empleado está caminando en el campo, usando sandalias y está fumando.
4. Todos los empleados usan redecillas para el cabello, guantes, mangas y mandiles cuando manejan producto de valor agregado.

Do you have any questions? Thank you for coming to this training. Please remember to sign the attendance sheet.



Activity 2 - Case Studies

Actividad 2 - Estudio de caso