

Safety Training for Agricultural Workers

CROP AND FOOD SAFETY

Our company is committed to producing safe and healthful products. To help us achieve this goal, you must do your part by using good personal-hygiene practices.

PERSONAL HYGIENE: To minimize heat stress, exposure to communicable diseases and agrochemical residues, and retention of urine, follow these good hygiene practices. They are required not only by our company policy, but also by law:

1. Use facilities provided for drinking, hand washing and elimination.
2. Drink water frequently, especially on hot days and even if not thirsty.
3. Urinate as frequently as necessary.
4. Wash hands before and after using the toilet.
5. Wash hands before eating and smoking.

Sample Hand Washing Procedure:

1. Rub hands together with soap under warm running water for 20 seconds
2. (sing Happy Birthday twice).
3. Dry hands with disposable towel.
4. Use towel to turn off faucet.

Discard towel in a design-ated trash receptacle.

If the towel dispenser has a crank: Wash hands, turn crank, wash hands again, use the towel to dry hands, and then use towel to turn off faucets.

Dispose of all waste — such as drinking cups, food packaging and beverage con-tainers — in designated trash receptacles.

Wash your hands before entering production areas where food crops are handled, including before you re- enter a work area after a rest break. Do not eat, smoke, or chew gum or tobacco while in production areas.

Follow these rules to reduce food-crop contamination and cross-contamination :

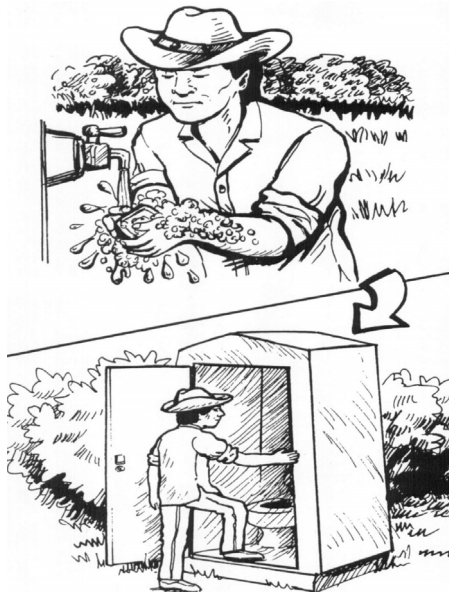
1. Wash hands when reporting for work and after eating, drinking, smoking, or using the toilet.
2. Employees who are composting or applying manure, weeding, or planting must wash hands and change gloves before harvesting product. Because many pathogens live in the soil, failure to wash hands between tasks can cross-contaminate the product. If cloth gloves are worn, separate pairs should be dedicated for each specific use or site. Change disposable gloves between tasks.
3. Employees who harvest, wash, or pack product must wash hands and put on a clean apron and gloves after harvesting and before washing or packing.
4. Hair restraints must be worn during the washing and packing process. Hats, scarves, hair nets, or other covering that restrains hair can reduce the chance of loose hairs falling on product.
5. No jewelry will be worn during washing or packing. Rings with settings, long necklaces, and earrings pose safety and contamination risks. Exception: Wearing of a plain wedding band is permissible.

ACCIDENTS: First-aid supplies are provided in or near work areas. Your supervisor will tell you where to find first-aid supplies in your area. Any item, including crops, contaminated by blood, body fluids or body wastes must be destroyed or disposed of in designated trash recep-tacles. Exposed equipment must be cleaned of any blood, body fluids or body wastes. Report any such incident to your supervisor to ensure contaminated items are handled so as to minimize exposure and are properly disposed of.

YOUR HEALTH: Inform your supervisor if you feel ill. You must also inform your supervisor if you have an open wound, skin rash or sore on your body. If, in your supervisor's opinion, you are likely to expose other employees or crops to an unhealthful condition, you will be instructed not to work for the rest of the day. You may also have to give your supervisor a physician's statement that you can return to work after an illness.

VISITORS: Non-employee visitors may not be in work areas. Visit with them outside crop-production areas. Immediately report to your supervisor any suspicious person who loiters around or enters work areas.

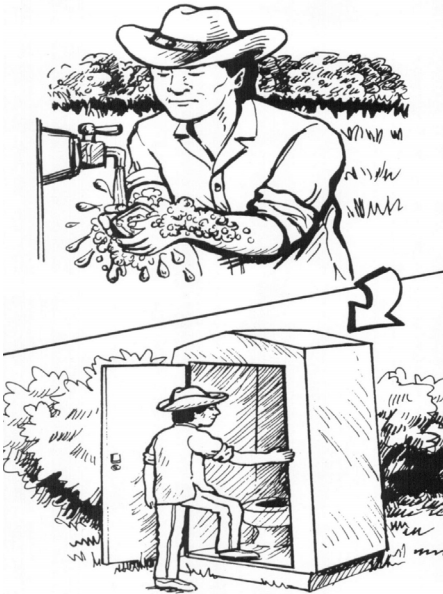
COOPERATION: By following these simple but important procedures, we can assure our customers that they are receiving safe and healthful food from our company.



CAPACITACIÓN DE SEGURIDAD PARA TRABAJADORES AGRÍCOLAS

CULTIVOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nuestra compañía se compromete a producir productos seguros y saludables. Para ayudarnos a lograr este objetivo, usted debe hacer su parte utilizando buenas prácticas de higiene personales.



HIGIENE PERSONAL: Para reducir insolación por el calor, exponerse a enfermedades contagiosas, residuos químicos agrícolas, y retención de orina, usted debe seguir estas buenas prácticas de higiene; estas no sólo son exigidas por la política de nuestra compañía, sino también por ley:

1. Use los servicios proporcionados para beber agua, lavado de manos y eliminación.
2. Beba agua con frecuencia, especialmente en días calurosos, aunque no tenga sed.
3. Orine con la frecuencia que sea necesaria.
4. Lávese las manos antes y después de usar el baño.
5. Lávese las manos antes de comer y fumar.

Ejemplo de procedimientos de lavado de manos:

1. Frotar las manos con jabón bajo agua corriente tibia durante 20 segundos (cante Feliz Cumpleaños en inglés dos veces).
2. Séquese las manos con una toalla desechable.
3. Use una toalla para cerrar la llave.
4. Tire la toalla en un recipiente de basura.



Si el dispensador de toallas tiene una manivela: Lávese las manos, gire la manivela, lávese las manos nuevamente, use la toalla para secarse las manos, y luego use la toalla para apagar las llaves.

Deseche todos los desechos, como vasos, envases de alimentos y recipientes de bebidas, en recipientes de basura designados.

Lávese las manos antes de entrar en áreas de producción donde se manejan los cultivos alimentarios, incluso antes de volver a entrar al área de trabajo después de un descanso. No coma, fume, ni mastique chicle o tabaco mientras esté en las áreas de producción.

Siga estas reglas para reducir contaminación de cultivos alimentarios y la contaminación indirecta:

1. Lávese las manos al reportarse para trabajar y después de comer, beber, fumar o usar el baño.
2. Los empleados que están compostando o aplicando estiércol, desyerbando, o plantando deben lavarse las manos y cambiarse los guantes antes de cosechar el producto. Debido a que muchos patógenos viven en el suelo, no lavarse las manos entre las tareas puede contaminar el producto de forma cruzada. Si se usan guantes de tela, se deben dedicar pares por separado para cada uso o sitio específico. Cambiar guantes desechables entre tareas.
3. Los empleados que cosechan, lavan o empaacan productos deben lavar las manos y ponerse un delantal y guantes limpios después de la cosecha y antes de lavar o empaacar.
4. Se deben usar restricciones para el cabello durante el proceso de lavado y empaque. Los sombreros, bufandas, redes para el cabello u otra cubierta que restrinja el cabello pueden reducir la posibilidad de que caigan pelos sueltos sobre el producto.
5. No se usarán joyas durante el lavado o empaque. Los anillos con montaduras, cadenas largas y aretes presentan riesgos de seguridad y contaminación. Excepción: El uso de un anillo de bodas sencillo está permitido.

ACCIDENTES: Se proporcionan suministros de primeros auxilios en o cerca de las áreas de trabajo. Su supervisor le dirá dónde encontrar los suministros de primeros auxilios en su área. Cualquier artículo incluidos los cultivos contaminados por sangre, fluidos corporales o desechos corporales, deben destruirse o desecharse en recipientes de basura designados. El equipo expuesto debe limpiarse de sangre, fluidos corporales o desechos corporales. Informe cualquier incidente de este tipo a su supervisor para asegurarse de que se manipulan los elementos contaminados a fin de minimizar la exposición y desecharlos adecuadamente.

Su SALUD: Informe a su supervisor si se siente enfermo. También debe informar a su supervisor si tiene una herida abierta, erupción cutánea o dolor en el cuerpo. Si, en opinión de su supervisor, es probable que exponga a otros empleados o cultivos a una condición insalubre, se le indicará que no trabaje durante el resto del día. También, es posible que deba entregar a su supervisor una declaración del médico de que puede regresar después de una enfermedad.

VISITANTES: Los visitantes que no son empleados, no pueden estar en áreas de trabajo. Visite con ellos fuera de las áreas de producción de cultivos. Informe inmediatamente a su supervisor cualquier persona sospechosa que ande vagando o entre en áreas de trabajo.

COOPERACIÓN: Al seguir estos procedimientos simples pero importantes, podemos asegurar a nuestros clientes que están recibiendo alimentos seguros y saludables de nuestra compañía.

