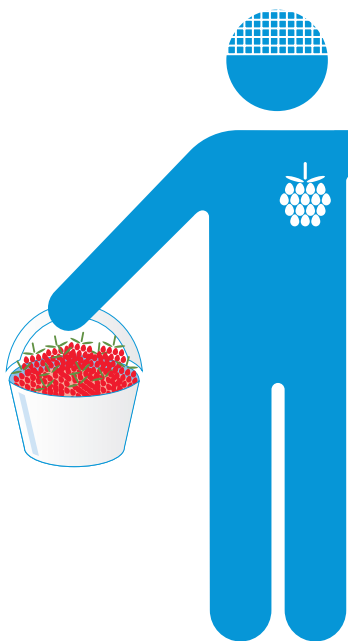




¡Deje su huella
positiva en la cadena
de producción de la
frambuesa!

Guía de Buenas Prácticas del *Cosechero*

*para la Inocuidad en la
Frambuesa*



Inocuidad

La *inocuidad de un alimento* es la garantía de que no causará daño al consumidor.



¿Por qué y para qué esta Guía?



Cuando cosecha la frambuesa,
esta llega a la mesa de alguien en
el mundo con su huella.
Trabajemos entre todos para que
sea una huella limpia.



¿Puede mi forma de trabajar poner en riesgo mi fuente de ingresos?

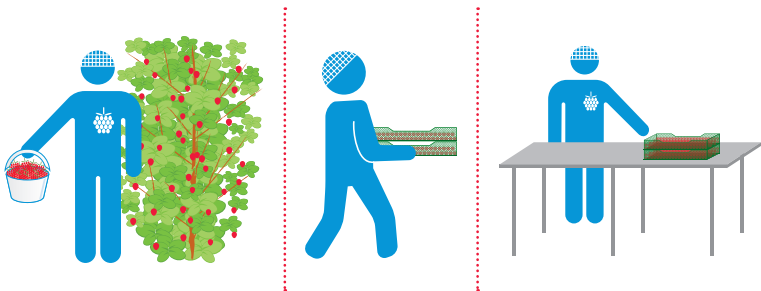
SI, si descuidamos las prácticas de higiene podemos
transmitir una enfermedad y **TODA LA INDUSTRIA
DE LA FRAMBUESA SE VERÁ AFECTADA.** Desde el
cosechero hasta el exportador, su trabajo y fuente de
ingresos se ponen en riesgo.



1. Uso de la toca (redecilla o cubrecabello)



- > Debe usarla apenas entre al campo.
- > Debe sacársela en la puerta de salida del campo.
- > Puede complementar adicionalmente con gorro, pero la redecilla o toca es obligatoria.

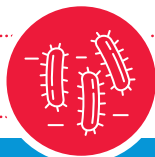


2. Lavado de manos

- > Lavarse SIEMPRE las manos antes de empezar a trabajar.
- > Lavarse SIEMPRE las manos después de usar el baño.
- > Lavarse SIEMPRE las manos después de comer.
- > Exija agua limpia, jabón líquido, papel para secarse las manos y basurero.
- > Cuente hasta 20 durante el lavado de manos y preocúpese especialmente de las uñas.

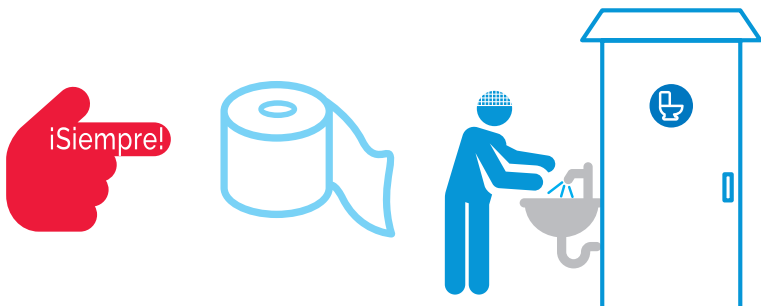


MANOS MAL LAVADAS CONTIENEN BACTERIAS Y VIRUS QUE NO VEMOS Y QUE SE TRASPASARÁN A LA FRUTA QUE TOCAMOS!



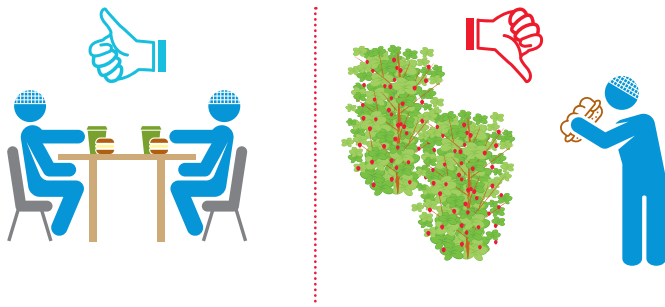
3. Uso de baños

- > Use papel higiénico y bótelo donde corresponda. **JAMÁS EN EL PISO.**
- > Lávese **SIEMPRE las manos** después de usar el baño.



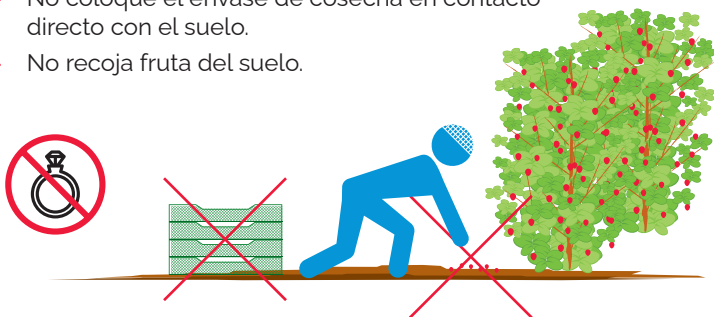
4. Para comer

- > Coma sólo en los horarios y lugares permitidos.
- > No lleve ningún tipo de comida, bebidas ni golosinas a los lugares de trabajo.



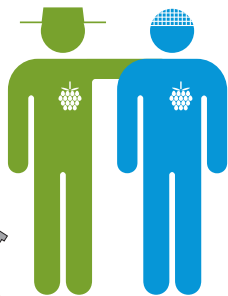
5. Durante la cosecha, además...

- > Mantener uñas cortas y sin pintar.
- > No use joyas ni uñas postizas ni accesorios.
- > No coloque el envase de cosecha en contacto directo con el suelo.
- > No recoja fruta del suelo.

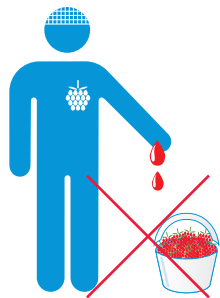


> En caso de vómito:

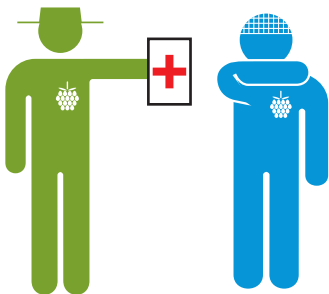
- Aléjese de las plantas y de la fruta. Si no alcanza a salir del área de cosecha, hágalo en la entre--hilera.
- Tape lo vomitado con tierra.
- Informe al supervisor inmediatamente.
- Lave sus manos inmediatamente.



- > Si tiene una herida o presenta sangramiento, avise al supervisor.
- > Si contaminó el área con sangre, elimine la fruta que cosechó en ese momento.



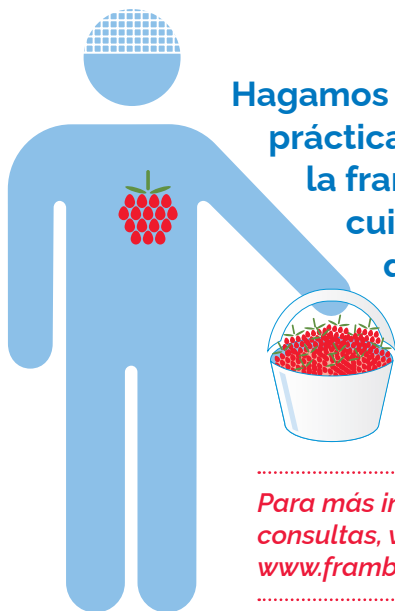
- > Si se siente enfermo, avise al supervisor.
- > No estornude ni tosa encima de la fruta y use el antebrazo para cubrirse.



- > No coma ni fume durante la cosecha.
- > Exija materiales de cosecha limpios y devuelva los sucios.
- > No lleve sus mochilas o artículos personales al área de cosecha.
- > No lleve animales a su trabajo.



*Llevamos las frambuesas
en el corazón. Por eso,
dejemos una huella
positiva en nuestro
trabajo.*



**Hagamos de las buenas
prácticas productivas de
la frambuesa un hábito y
cuidemos entre todos lo
que hemos construido.**

*Para más información o
consultas, visítenos en:
www.frambuesachilena.cl*



Esta guía forma parte de las "Buenas Prácticas para la Inocuidad en la
Frambuesa", iniciativa liderada por:



Esta guía, sus textos e imágenes, son propiedad intelectual protegida. Se prohíbe su reproducción parcial o total por cualquier medio o su distribución física o electrónica sin la expresa autorización de sus autores.