

Mantenga seguros los productos agrícolas frescos

Utilice las buenas prácticas agrícolas



Manténgase limpio y sano

- No maneje productos agrícolas cuando esté enfermo.
- Si se corta cúbrase la herida con una venda o curita.
- Si observa sangre en el producto tírelo.
- No escupa, tosa o estornude en el producto.

Para aprender más sobre el programa de seguridad de los alimentos en el campo de Extensión de Penn State visite extension.psu.edu/food-safety-and-quality/farm-food-safety.

Una parte de este proyecto fue hecho gracias al apoyo financiero del Departamento de Agricultura de Pennsylvania.

Penn State es una institución con igualdad de oportunidad, acción afirmativa, y está comprometida a proveer oportunidades de empleo a minorías, mujeres, veteranos, individuos con discapacidades y otros grupos protegidos por ley.

© The Pennsylvania State University 2011

Code 4914

2/19pdf



PennState Extension

Mantenga seguros los productos agrícolas frescos

Utilice las buenas prácticas agrícolas



Lávese correctamente las manos

- Mójese las manos con agua.
- Tállese las manos con jabón durante 10 a 15 segundos.
- Enjuáguese las manos con mucha agua.
- Séquese las manos con una toalla de papel desechable y tírela en el bote de basura.

Para aprender más sobre el programa de seguridad de los alimentos en el campo de Extensión de Penn State visite extension.psu.edu/food-safety-and-quality/farm-food-safety.

Una parte de este proyecto fue hecho gracias al apoyo financiero del Departamento de Agricultura de Pennsylvania.

Penn State es una institución con igualdad de oportunidad, acción afirmativa, y está comprometida a proveer oportunidades de empleo a minorías, mujeres, veteranos, individuos con discapacidades y otros grupos protegidos por ley.

© The Pennsylvania State University 2011

Code 4914

2/19pdf



PennState Extension

Mantenga seguros los productos agrícolas frescos

Utilice las buenas prácticas agrícolas



Siga las prácticas de higiene

- Únicamente tome agua potable proporcionada por la compañía.
- No comparta los vasos o tome en recipientes sucios.
- No use joyas que pudieran caerse en el producto.
- Utilice los baños y tire el papel de baño sucio en la taza del baño.
- No coma, fume o use productos de tabaco en el campo.

Para aprender más sobre el programa de seguridad de los alimentos en el campo de Extensión de Penn State visite extension.psu.edu/food-safety-and-quality/farm-food-safety.

Una parte de este proyecto fue hecho gracias al apoyo financiero del Departamento de Agricultura de Pennsylvania.

Penn State es una institución con igualdad de oportunidad, acción afirmativa, y está comprometida a proveer oportunidades de empleo a minorías, mujeres, veteranos, individuos con discapacidades y otros grupos protegidos por ley.

© The Pennsylvania State University 2011

Code 4914

2/19pdf



PennState Extension

Mantenga seguros los productos agrícolas frescos

Utilice las buenas prácticas agrícolas



Proteja el producto cosechado

- Maneje los productos agrícolas con cuidado para evitar magulladuras y daños.
- Únicamente utilice recipientes limpios para la cosecha.
- Nunca coloque productos químicos, herramientas, alimentos u objetos personales en los recipientes para la cosecha.
- Retire rápidamente del campo hacia un lugar fresco los productos agrícolas cosechados.

Para aprender más sobre el programa de seguridad de los alimentos en el campo de Extensión de Penn State visite extension.psu.edu/food-safety-and-quality/farm-food-safety.

Una parte de este proyecto fue hecho gracias al apoyo financiero del Departamento de Agricultura de Pennsylvania.

Penn State es una institución con igualdad de oportunidad, acción afirmativa, y está comprometida a proveer oportunidades de empleo a minorías, mujeres, veteranos, individuos con discapacidades y otros grupos protegidos por ley.

© The Pennsylvania State University 2011

Code 4914

2/19pdf



PennState Extension