

EMPLOYEE HEALTH AND HYGIENE POLICIES

English & Spanish

□

- All employees and visitors to the location are required to follow proper hygiene procedures.
- Employees must wash their hands before beginning or returning to work (eg. from all breaks, use of restroom facilities). Signs will be posted in designated areas to remind you of this policy.
- Rest areas and restrooms will be equipped with soap and water for washing hands. Only use single-use towels to dry hands and place in waste receptacle. Hand washing water must be potable. However, in some instances, the operation may add chlorine or other acceptable agents to potable water in order to further reduce the possibility of contamination during hand washing. Although this water may not be suitable for drinking it shall be acceptable for hand washing. Employees will use the restrooms in a manner to maintain usability and will report any lack of usability to a supervisor. Used toilet tissue must be placed into the toilet fixture.
- Employees should not wear loose clothing and instead should wear snug-fitting clothes. Employees are not to wear jewelry in crop handling areas. Non-removable jewelry needs to be reported to a supervisor on advisement for how to cover the jewelry (eg. waterproof gloves).
- Smoking, eating and drinking are allowed in designated areas only. Signs will be posted to remind you of those locations. Enclosed vehicles may be used as a designated location. Only bottled water is acceptable in the work area provided it is in clear plastic containers and stored below the product flow zone. Glass containers are not allowed in the fields, storages or near the harvest operation. Garbage containers will be provided and maintained in the eating area.
- If you are experiencing flu like symptoms or have infectious conditions, you are prohibited from handling harvested potatoes.
- If you have knowledge of harvested potatoes that has come in contact with blood or other body fluids, you must report it to supervisors so that contaminated produce can be discarded. Potatoes that have come into contact with blood or other body fluids will be disposed of, buried, burned or put into safe garbage container. Machinery that has come into contact with blood or other body fluids will be disinfected with bleach or other safe disinfectants.
- First aid kits are available for all employees. Any cuts, abrasions or other injuries must be immediately reported to a supervisor and properly and promptly treated.
- You are required to always be watchful for foreign material such as; glass, metal, golf balls, packaging materials, rocks, bones, personal effects, insects, rodents, parts or feces. Any broken glass must be immediately reported to a supervisor for proper clean up.

EMPLOYEE HEALTH AND HYGIENE POLICIES (continued)

- Any type of foreign material must be removed from the harvested potatoes or avoided in the field. If you are unable to remove the foreign material, contact your supervisor with information on the location of the material.
- You need to be alert for potential chemical hazards such as pesticides, oils, and fuels. Any type of leak or spill needs to be reported to the supervisor for immediate attention.
- Employees who are stationed around equipment must know the location of the controls to safely start and stop machinery. You must notify a supervisor immediately if there are any unsafe conditions with the equipment that may endanger employees or contaminate potatoes.
 - Keep any type of chemical containers away from harvested potatoes and raw potato storage areas.
- Monitor crop production areas and document the presence, signs, or non-presence of wild or domestic animals entering the land/production or storage areas.
- If you are responsible for pesticide applications, you must be properly trained on best management practices, have read and understood the pesticide label, and, if necessary, be certified by Idaho State Department of Agriculture to apply restricted use pesticides.

- **I have received orientation on the above information and fully understand the required policy.**

- **Employee Signature** _____
Date _____

- **Supervisor Signature** _____
Date _____

POLITICAS DE SALUD E HIGIENE DEL EMPLEADO

- Todos los empleados y visitantes de este predio deben seguir procedimientos apropiados de higiene.
- Los empleados deben lavarse las manos antes de comenzar o antes de volver al trabajo (por ejemplo. Después de un descanso o intermedio, use los lavamanos del baño).
Figuras/Símbolos serán colocados en áreas designadas para recordar esta política.
- Las zonas de descanso y los baños serán equipados con jabón y agua para lavarse las manos. Se debe usar solamente toallas descartables para secarse las manos y colocarlas en el basurero. El agua para lavarse las manos debe ser potable. Sin embargo, en algunos casos el proceso puede incluir en el agua potable, cloro u otros agentes aceptables, para reducir más aún la posibilidad de contaminación durante el lavado de las manos. Aunque esta agua puede no ser adecuada para beber será apropiada para el lavado de las manos. Los empleados deberán usar los baños de forma higiénica y mantener su utilidad reportando cualquier desperfecto o mal uso a un supervisor. El papel higiénico usado debe ser colocado en el interior del inodoro o letrina.
- Los empleados no deberán vestir ropa suelta y en su lugar, deberán vestir ropa ajustada y cómoda. Los empleados no están autorizados a portar joyas en áreas de manipulación de la cosecha. Joyas que no se pueden quitar, se deben reportar a un supervisor para buscar la forma de cubrirlas. (Ej. Guantes de goma)
- Fumar, comer y beber es permitido solamente en áreas designadas. Figuras/Símbolos serán colocados para reconocer esos lugares. Los vehículos dentro del predio se pueden utilizar como área designada. Solamente el agua embotellada es admisible en el área de trabajo siempre y cuando esté en envase plástico claro y se mantenga alejada de la zona de flujo de producto. Los envases de cristal no se permiten en los campos, almacenes o cerca a la labor de cosecha. Envases de basura serán proporcionados y mantenidos en áreas en que se permite comer.
- Si usted está sintiendo síntomas de gripe o parecidos, o sobrelleva un estado infeccioso, se le prohíbe manipular las papas cosechadas.
- Si usted tiene conocimiento que las papas cosechadas han entrado en contacto con sangre u otros fluidos corporales, usted debe informar de esto a los supervisores para poder desechar el producto contaminado. Papas que han entrado en contacto con sangre u otros fluidos corporales serán desechadas, enterradas, quemadas o puestas en un envase de basura protegido. La maquinaria que ha entrado en contacto con sangre u otros fluidos corporales será desinfectada con cloro u otros desinfectantes adecuados.
- Los botiquines de primeros auxilios están disponibles para todos los empleados. Cualquier corte, herida u otras lesiones deben ser comunicadas inmediatamente a un supervisor y ser tratadas adecuadamente y sin demora.

- Usted está en la obligación de estar siempre alerta a la posible presencia de cualquier material diferente a la cosecha (material extraño) por ejemplo; cristal, metal, pelotas de golf, materiales de empaquetado, rocas, huesos, efectos personales, insectos, roedores, partes/porciones de algo o heces. Cualquier pieza de vidrio roto, debe ser reportada inmediatamente a un supervisor para su correspondiente limpieza.
- Cualquier tipo de material extraño se debe evitar en el campo o apartar de las papas cosechadas. Si usted no puede retirar el material extraño, contáctese con su supervisor e infórmele sobre la localización del material.
- Usted necesita estar alerta a potenciales riesgos químicos tales como pesticidas, aceites, y combustibles. Cualquier tipo de fuga o derrame necesita ser comunicado al supervisor para su atención inmediata.
- Los empleados que tienen su puesto de trabajo alrededor de un equipo o maquinaria, deben conocer la localización de los controles para poner en marcha y detener sin peligro la maquinaria. Se debe notificar a un supervisor inmediatamente en caso de existir cualquier desperfecto del equipo que ponga en riesgo a los empleados o contamine las papas.
- Guarde cualquier tipo de envases químicos lejos de las papas cosechadas y de los almacenes de papa cruda.
- Supervise las áreas de producción de papa y documente la ausencia o la presencia, huellas, de animales salvajes o domésticos que ingresan al terreno de producción o a los almacenes.
- Si usted es responsable de la aplicación de pesticidas, debe estar apropiadamente entrenado en la mejor forma de manipulación, haber leído y entendido la etiqueta del pesticida, y si es necesario, estar certificado por el Departamento de Agricultura del Estado de Idaho para aplicar pesticidas de uso controlado.

- **Recibí orientación sobre la información indicada arriba y entiendo toda la política requerida.**

- **Firma del Empleado** _____
Fecha _____

- **Firma del Supervisor** _____
Fecha _____