Procedimientos de limpieza y desinfección

Paso 5. Enjuague todas las partes del equipo con agua potable. Remueva todos los residuos de detergente y cualquier suciedad visible que pueda haber quedado. Después de haberlo hecho, inspeccione el equipo buscando cualquier residuo que haya quedado. Si encuentra algún residuo en el equipo deberá limpiarlo de nuevo. Remueva toda el agua y los residuos que quedaron en el área en la que está trabajando.

Paso 6. El equipo es desinfectado con un desinfectante aprobado. Dependiendo de la concentración y el tipo de desinfectante que usa, el equipo puede ser secado al aire o enjuagado con agua potable. El paso de desinfección reducirá el número de microorganismos a niveles seguros, pero el tiempo de contacto adecuado y la concentración deben ser respetados para poder lograr esta tarea. Asegúrese de aplicar desinfectante en todas las partes del equipo.

Paso 7. El equipo es reensamblado e inspeccionado. Si usted fue quien limpió el equipo, entonces podría pedirle a alguien más que lo inspeccione.

Paso 8. El equipo podría ser desinfectado nuevamente con un desinfectante aprobado y si es necesario, enjuagado con agua potable. Un empleado designado de la compañía debe dar el visto bueno para reanudar las operaciones.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Cleaning and sanitizing procedures

Step 5. Rinse the equipment parts with potable water. Remove all detergent residues and any visible soil that may have been left. After you are done, inspect the equipment looking for any missed residues. If you find any residues on the equipment you will need to reclean. Remove residual water and residues from the area you are working.

6. Equipment is sanitized with an approved sanitizer. Depending upon the concentration and type of sanitizer you use, the equipment may be air dried or rinsed with potable water. The sanitizing step will reduce the number of microorganisms to safe levels, but the appropriate sanitizer contact time and concentration must be followed to accomplish this task. Make sure you apply sanitizer to all parts of the equipment.

7. The equipment is then reassembled and inspected. You might want to ask someone else to inspect the equipment if you are the one who cleaned it.

8. The equipment may be resanitized with an approved sanitizer, and rinsed with potable water, if required. A designated employee must give you the OK to resume the operation.

5. Enjuague / Rinsing

6. Desinfección / Sanitizing

7. Armado e inspección
/ Reassembly and inspection

8. Re-desinfección y re-enjuague
/ Re-sanitizing and re-rinsing

Procedimientos de limpieza y desinfección

Cleaning and sanitizing procedures

Control de plagas

Se conoce que los roedores, insectos y aves son fuentes de microorganismos patógenos. Si éstos tienen acceso a las instalaciones pueden esparcir esos patógenos en toda la planta y muy posiblemente en los productos alimenticios. Además, la presencia de plagas en los alimentos indica que han sido producidos de una manera no sanitaria. Esta situación puede llevar a quejas de los clientes y pérdida de ventas.

Mantener instalaciones limpias es fundamental para prevenir las plagas. Si usted mantiene la planta limpia no habrá alimento disponible para las plagas. Mantenga el material en descomposición y la basura fuera de la planta y lejos de las entradas a la misma. Este tipo de materiales pueden atraer insectos y plagas.

La mayoría de las compañías tienen implementados programas de control de plagas. Estos programas pueden ser hechos internamente o contratados a una compañía externa. Independientemente de quien lo haga, estas prácticas no deben contaminar los alimentos.

Su trabajo es cerrar las puertas, mantener su área limpia, manejar adecuadamente los desechos y basura. No mover, ni tocar los dispositivos para el control de plagas colocados en la planta.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Pest control

Rodents, insects and birds are known sources of pathogenic bacteria. If they gain access to the facilities, they can spread these pathogens throughout the facility and possibly onto the food products. Further, the presence of pests in the food indicate the food was produced in an unsanitary manner. This situation can lead to consumer complaints and a loss in sales.

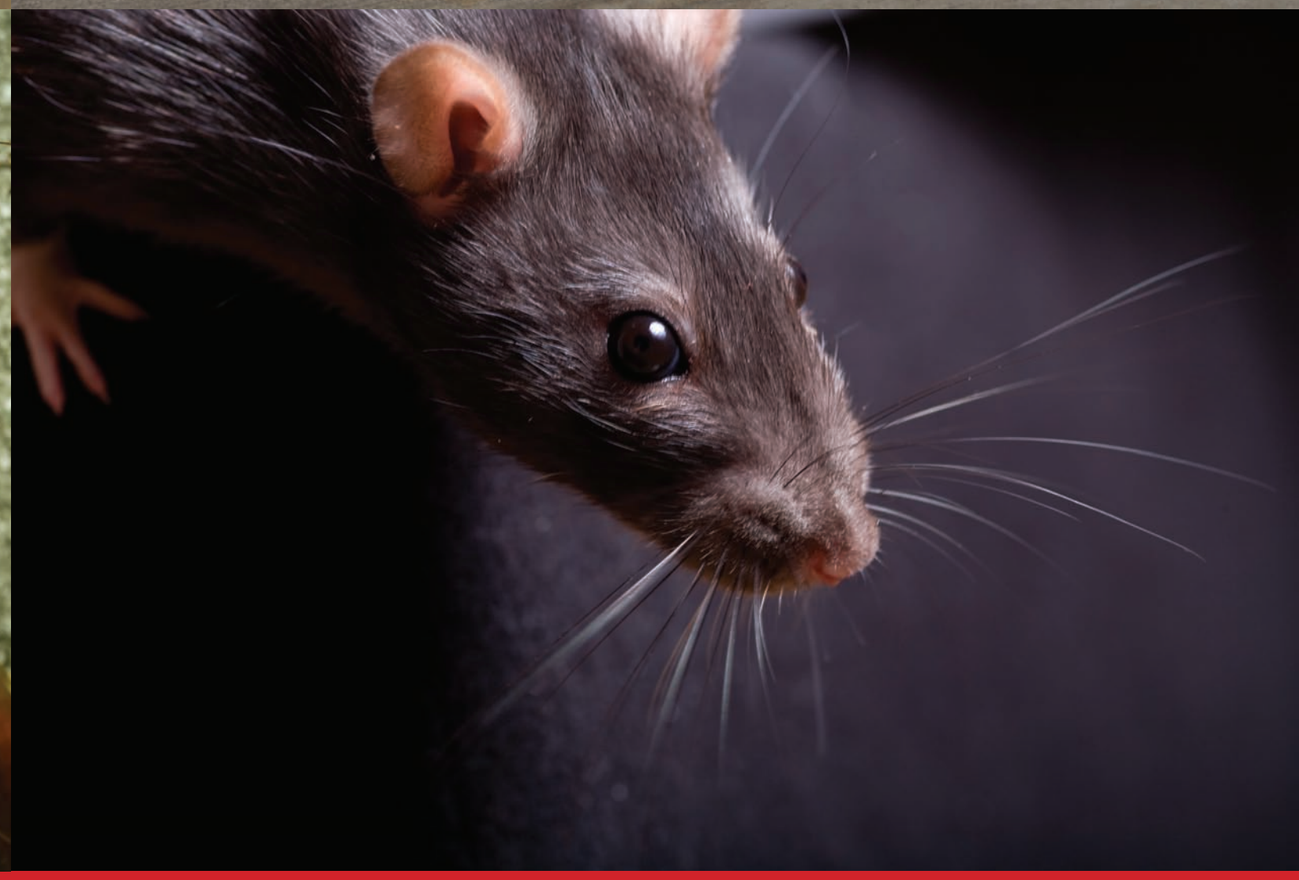
Maintaining a clean facility is a vital step to prevent pests. If you keep the facility clean, there will be no food available for pests. Keep decaying material and garbage out of the facility and away from facility entrances. This type of material can attract insects.

Most companies have pest control methods in place. These methods may be employed internally or externally. Regardless of who does it, they should not pose any contamination to the food produced.

Your job is to close the doors, keep your area clean, handle waste and garbage properly. Do not move or touch any pest control devices that are located in your facility.

Trampa pegajosa / Glue trap

Estación con cebo / Bait station



Pest control

Control de plagas

¿Cuál es mi trabajo?

Como se ha señalado antes, los POES (procedimientos de operación estándar de saneamiento o SSOP, por sus siglas en inglés) detallan los procedimientos de limpieza y desinfección a ser llevados a cabo en una planta de procesamiento de alimentos. Usted debe seguir todos los pasos incluidos en los POES de la compañía; cada paso es necesario para llevar a cabo una higienización correcta. No tome atajos en las prácticas de saneamiento. Los atajos pueden hacer el trabajo más rápido, pero también pueden comprometer la seguridad de los productos que se envían a los consumidores.

Revise los POES, incluso si usted ha estado haciendo el mismo trabajo por años. Esta revisión le puede ayudar a asegurarse que no ha olvidado algo importante. SIEMPRE limpie y después desinfecte. Recuerde que una superficie debe ser limpiada para poder ser desinfectada.

Ponga atención extra en los sitios de refugio. Estos sitios podrían necesitar un poco de esfuerzo extra para lograr una desinfección adecuada ya que estos son los lugares más probables para que las bacterias se escondan y crezcan.
Comunique a su supervisor cualquier problema de higiene. Estos incluyen:

- Si cree que algo no fue desinfectado adecuadamente.
- Si ve excremento de roedor alrededor de su área de trabajo.
- Si cree que algunas áreas no fueron limpiadas lo suficientemente seguido.
- Además si tiene dudas sobre el saneamiento, pregúntele a su supervisor, no improvise.

Este es el final de nuestra discusión sobre higienización. ¿Tienen alguna pregunta? (Si tiene un luminómetro proceda a hacer la actividad incluida en la siguiente página). Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What is my job?

As noted before, SSOPs (standard sanitation operating procedures) detail the cleaning and sanitizing procedures to be carried out at the food processing plant. You should follow all steps included in the company's SSOPs; each step is required for correct sanitation. Do not take sanitation shortcuts. While shortcuts may make your job go faster, it may compromise the safety of products that are going to consumers.

Review the SSOP, even if you have been doing the same job for years. This practice can help you make sure you haven't forgotten something important. ALWAYS clean and then sanitize. Remember, a surface must be cleaned in order to be sanitized.

Pay extra attention to harborage sites. These sites may need a little extra effort to properly sanitize, since they are the most likely places for bacteria to hide and grow.

Notify your supervisor of any sanitation lapses. These include:

- If you don't think something was properly sanitized.
- If you see some rodent droppings around your work area.
- If you think that some areas are not being cleaned frequently enough.
- Further, if you have questions about sanitation ask your supervisor, do not improvise.

This is the end of our discussion about sanitation. Are there any questions? (If you have luminometer proceed to do activity included in the next page.) Thank you for coming. Please make sure that you have signed the attendance sheet.

¿Cuál es mi trabajo?

What is my job?

Actividad opcional: luminómetro

NOTA PARA EL INSTRUCTOR: ESTA ACTIVIDAD REQUIERE UN LUMINÓMETRO.

Ya que aprendió la importancia de la limpieza y desinfección. Ahora está consciente de que el equipo para el procesamiento de alimentos debe ser limpiado y desinfectado antes de su uso en la producción de alimentos.

La limpieza de una superficie puede ser evaluada en pocos segundos utilizando un luminómetro. Un luminómetro es una herramienta de mano que ayuda a los procesadores de alimentos a monitorear la limpieza de las superficies que pueden contaminar los productos alimenticios y así comprometer la seguridad y calidad del producto.

El luminómetro mide una pequeña cantidad de luz emitida en una reacción química. La cantidad de luz es directamente proporcional a la cantidad de bacterias en la superficie – entre más bacterias hay, habrá mas luz. Usando el luminómetro, podemos obtener una indicación de cuantas bacterias están presentes. En otras palabras, que tan higiénica o limpia está la superficie.

Si su compañía tiene un bioluminómetro, pídale a la persona que hace la prueba dentro de su compañía que realice una demostración en frente de los participantes. Dos superficies necesitarán ser revisadas, una superficie sucia que será limpiada y desinfectada y evaluada de nuevo.

Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Optional activity: luminometer

NOTE TO THE INSTRUCTOR: THIS ACTIVITY REQUIRES A LUMINOMETER.

You learned the importance of cleaning and sanitizing. You are now aware that the food processing equipment should be cleaned and sanitized before it is used for food production.

The cleanliness of a surface can be assessed in few seconds using a luminometer.

A luminometer is a handy tool that helps food processors monitor the cleanliness of equipment surfaces that may contaminate food products and thus compromise product safety and quality.

The luminometer measures a small amount of light given off in a chemical reaction. The amount of light is related to the amount of bacteria on the surface - The more bacteria, the more light. By using the luminometer, we can get an indication of how many bacteria are present. In other words, how sanitary the surface is.

If your company has a bioluminometer, ask the person who runs the test to perform a demonstration in front of the participants. Two surfaces will need to be tested, a dirty surface that will be cleaned and sanitized and then retested.

Thank you for coming. Please make sure that you have signed the attendance sheet.

Actividad de bioluminiscencia

Bioluminiscence activity

Introducción

El "Programa de Entrenamiento de Mesa en Seguridad de los Alimentos" para empleados que pertenecen a establecimientos de las industrias del huevo, carne y aves inspeccionadas por la USDA fue desarrollado por el Departamento de Ciencia de los Alimentos de la Universidad Estatal de Pensilvania (Penn State University) con el objetivo de proporcionar una herramienta educativa para capacitar a los empleados de producción hispanos en periodos de tiempo cortos. Este programa de entrenamiento contiene estrategias que toman en cuenta los atributos culturales específicos de este grupo de poblacional.

El programa puede presentarse a los empleados por algún supervisor de producción, personal de control de calidad, educadores de extensión y/o consultores de la industria que deseen llevar a cabo un entrenamiento o capacitación de seguridad de los alimentos en la industria del huevo, carnes o aves.

Este programa de entrenamiento incluye varias lecciones que fueron diseñadas para proporcionar a los trabajadores de la industria alimenticia el conocimiento, habilidades y una explicación completa de las reglas de seguridad de los alimentos que tienen que seguirse en el trabajo. Cada módulo es independiente, pero todos son parte de un programa de entrenamiento completo.

¿Cómo utilizar el "Programa de Entrenamiento de Mesa en Seguridad de los Alimentos"?

El entrenamiento fue desarrollado para que usted se apoye en ilustraciones y ayudas visuales que contienen mensajes muy sencillos.

Para usar el programa o kit de entrenamiento, coloque el bastidor o rotafolio con las cartulinas sobre una mesa y rote cada página según vaya avanzando en el tema.

Cada página contiene una ilustración que corresponde al texto de la página siguiente, este texto es un resumen que el instructor puede leer a los participantes para explicar el material que se encuentran viendo en ese momento. Después de leer el texto, dé vuelta a la página y continúe con la siguiente.

No es necesario que el instructor memorice todo el texto, sin embargo, para que la sesión sea más efectiva, se recomienda que éste se familiarice con el módulo que está enseñando y lo entienda completamente.

En el texto también encontrará información (dentro de corchetes) cuya finalidad es mejorar la experiencia de aprendizaje y éste no debe ser leído a los participantes. Este texto esta dirigido únicamente al instructor con el objetivo de brindarle una perspectiva más amplia sobre el tema que esta explicando, reafirmar algún punto y/o sugerir algún ejemplo que haga más clara la exposición.

Cada página de texto contiene un recuadro pequeño con apoyo visual que muestra la imagen al reverso de la hoja.

Consejos para mejorar su sesión de entrenamiento en seguridad de los alimentos

La sesión de entrenamiento fue diseñada para no durar más de veinticinco minutos.

No capacite a más de diez o doce empleados a la vez. Todos los participantes deben poder observar el rotafolio y las ilustraciones.

No apresure la sesión de entrenamiento. Hable claramente y despacio, mientras dirige su mirada a la audiencia. Capte y atraiga la atención de la audiencia pidiéndoles ejemplos de situaciones relacionadas con el tema que han sucedido en la compañía.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Familiarícese con las reglas de seguridad de los alimentos de su compañía y transmita de manera consistente este mensaje.

Durante el entrenamiento, pregunte a los participantes si tienen alguna duda o comentario. Explique nuevamente cualquier punto que no haya quedado claro y si es necesario, vuelva a exponer todo el entrenamiento.

Los supervisores deberán encargarse de que se apliquen las reglas de seguridad de los alimentos que se abordaron durante el entrenamiento. Se recomienda que los supervisores se enfoquen en varias conductas relacionadas con la seguridad de los alimentos durante una semana inmediatamente después de la sesión de entrenamiento.

Documentación del entrenamiento en seguridad de los alimentos

Si el entrenamiento no se documentó, nunca sucedió. Sus auditores y clientes esperan observar alguna evidencia de que todos y cada uno de los empleados en la planta han recibido entrenamiento de seguridad de los alimentos. Elabore una lista de asistencia con el tema que se expondrá y la fecha, pida a todos los participantes que la firmen y consérvela en un lugar seguro. Antes de terminar con la sesión, pregunte si alguien faltó de apuntarse en la lista y de ser así, pídales que se anoten.

Programas de higienización

En esta lección el instructor describirá varias áreas de la higienización que son de vital importancia para la producción de alimentos seguros. Para cada una de estas áreas, el instructor explicará y demostrará los procedimientos y conductas adecuados para disminuir el riesgo de contaminación.

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Establecer cómo la higienización afecta de manera directa la seguridad de los alimentos.
- Comprender el impacto que pueden tener las biopelículas y sitios de refugio en la seguridad de los alimentos.
- Enlistar los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Entender las buenas prácticas de manufactura de la higienización.

Elaborado por:

Catherine N. Cutter, Ph.D.
Profesora Asociada y Especialista en Seguridad de los Alimentos
Departamento de Ciencia de los Alimentos
The Pennsylvania State University
University Park, PA. 16802.
email: cnc3@psu.edu

Sergio Nieto-Montenegro, Ph.D.
Hispanic Workforce Management, LLC.
2300 George Dieter Dr. El Paso TX. 79936
email: sergio@hispanicworkforcemanagement.com

Agradecemos por su contribución en la edición, traducción, fotos y diseño gráfico a Salvador Aguilar, Martin Bucknavage, Christopher Raines, Jorge Castillo y America Chávez-Martínez.

Un agradecimiento especial a Devault Packing Company, Inc., Dietz & Watson, Inc. y EG Emil & Sons, Inc.

Copyright© 2010 por The Pennsylvania State University y Hispanic Workforce Management, LLC. Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de este manual sin autorización.

Esta publicación fue elaborada con la colaboración de la USDA Food Safety Inspection Service y Hispanic Workforce Management, LLC.

Esta publicación está disponible en formatos alternativos a solicitud. La Universidad Estatal de Pennsylvania (The Pennsylvania State University) está comprometida con la política de que todas las personas deben tener el mismo acceso a los programas, instalaciones, admisión y empleo, sin importar sus características personales no relacionadas a la habilidad, rendimiento o calificaciones según las determinadas por las políticas de la universidad, o por las autoridades estatales o federales. Es política de la universidad mantener un ambiente académico y de trabajo libre de discriminación y acoso. La Universidad Estatal de Pennsylvania prohíbe la discriminación y acoso de cualquier persona debido a su edad, ascendencia, color, discapacidad o minusvalía, nacionalidad, raza, creencias religiosas, sexo, orientación sexual o condición de veterano. La discriminación o acoso en contra del profesorado, empleados o estudiantes no será tolerada en la Universidad Estatal de Pennsylvania. Envíe todas sus preguntas sobre la política de no discriminación al Affirmative Action Director, The Pennsylvania State University, 328 Boucke Building, University Park, PA 16802-5901, Tel 814-865-4700/V, 814-863-1150/TTY.

Introduction

"The Countertop Food Safety Training Program" for Employees of USDA-Inspected Egg, Meat & Poultry Establishments was developed by The Pennsylvania State University Department of Food Science to provide an educational tool for the egg, meat and poultry industries to train their Spanish-speaking, line employees in short periods of time. This training program contains strategies that take into account specific cultural attributes of Hispanic workers in the industry.

"The Countertop Food Safety Training Program" can be presented to employees by any production supervisor, quality control personnel, Extension educators, and/or industry consultants who wish to conduct food safety training at an egg, meat or poultry establishment.

The training program includes several lessons or modules designed to provide workers in the food industry with the knowledge, skills and a comprehensive explanation of the food safety rules that they need to follow at work. Each module is independent from each other, but they are all part of a comprehensive training program.

How to use the "Countertop Food Safety Training Program"

The training has been developed to rely on illustrations and visual aids containing simple messages.

To use the kit, set the flipchart on a table top and flip through the pages.

Each page contains an illustration that corresponds to the text on the following page. This text is a script that the instructor can read to participants to explain the material that participants are looking at on the illustration. After reading, flip the page and go to the next one.

It is not necessary for the instructor to memorize all of the text. However, to make the training session more effective, it is advisable for him/her to become familiar with it and thoroughly understand it.

There also is information for the instructor (within brackets) that is intended to improve the learning experience and it should not be read to participants.

Each text page contains a small box with a visual aid showing the picture that is on the other side of the page.

Tips for improving your food safety training session

The training session has been designed to not last more than 20 minutes.

Do not train more than 10-12 employees at a time. Everyone in the session needs to be able to see the flipchart.

Do not rush the training session. Speak clearly and slowly while looking at the audience. Obtain the audience reactions and engage them by asking them for examples of things that happen at your company.

Become familiar with your company's food safety rules and convey this consistent message during training.

During training, ask participants if they have any questions or comments. Go back to anything that is not clear to them. If necessary, retrain.

Food safety training must be followed by supervisory enforcement of food safety rules. It is recommended that supervisors focus on several food safety behaviors for one week following the training session.

Documenting Food Safety Training

If your training is not documented, it never happened. Your auditors and customers want to see evidence that every employee in the plant has received food safety training. Create an attendance sheet with the topic and date, have every participant sign it, then keep it in a safe place. Before adjourning, ask everyone if they have signed the attendance list.

Sanitation Programs Module

During this lesson the instructor will describe several areas of personal hygiene that are critical for safe food production.

For each of these areas, the instructor will explain and demonstrate appropriate procedures and behaviors for lowering the risk of contamination.

After the end of this lesson, participants will be able to:

- State how sanitation directly affects the safety of food.
- Understand biofilms and harborage sites and how they impact food safety.
- List the cleaning and sanitizing procedures.
- Understand the sanitation GMPs.

Prepared by:

Catherine N. Cutter, Ph.D.
Associate Professor and Food Safety Extension Specialist
Department of Food Science
The Pennsylvania State University
University Park, PA. 16802.
email: cnc3@psu.edu

Sergio Nieto-Montenegro, Ph.D.
Hispanic Workforce Management, LLC.
2300 George Dieter Dr. El Paso TX. 79936
email: sergio@hispanicworkforcemanagement.com

Salvador Aguilar, Martin Bucknavage. Christopher Raines, Jorge Castillo, and America Chávez-Martínez are acknowledged for assistance with graphic design, photos, editing, translating and/or formatting.

Special thanks to Devault Packing Company, Inc., Dietz & Watson, Inc. and EG Emil & Sons, Inc.

Copyright© 2010 by The Pennsylvania State University and Hispanic Workforce Management, LLC. All Rights Reserved. No part may be reproduced or distributed without permission.

This publication was produced in cooperation with the USDA Food Safety Inspection Service and Hispanic Workforce Management, LLC.

This publication is available in alternative media on request.
The Pennsylvania State University is committed to the policy that all persons shall have equal access to programs, facilities, admission, and employment without regard to personal characteristics not related to ability, performance, or qualifications as determined by University policy or by state or federal authorities. It is the povlicy of the University to maintain an academic and work environment free of discrimination, including harassment. The Pennsylvania State University prohibits discrimination and harassment against any person because of age, ancestry, color, disability or handicap, national origin, race, religious creed, sex, sexual orientation, or veteran status. Discrimination or harassment against faculty, staff, or students will not be tolerated at The Pennsylvania State University. Direct all inquiries regarding the nondiscrimination policy to the Affirmative Action Director, The Pennsylvania State University, 328 Boucke Building, University Park, PA 16802-5901, Tel 814-865-4700/V, 814-863-1150/TTY.