01

The Pennsylvania State University
Department of Food Science presents:

El ABC de la seguridad de los alimentos

The ABC's of food safety

Countertop Food Safety Training Program for Employees of USDA-Inspected Egg, Meat & Poultry Establishments.

PENNSTATE
1855

Platillos con huevo, carne y aves

Egg, meat & poultry dishes

¿Qué opinión tiene de los platillos que se muestran en estas fotografías?

¿Los comería?

¿Ha comido últimamente alguno de estos alimentos?

(Proporcione algo de tiempo para que los participantes vean, piensen y respondan).

Notas del instructor / Instructor's notes:

What do you think of the meals when looking at these pictures?

Would you eat them?

Have you had any of these foods lately?

(Give participants some time to look, think and answer.)

Platillos con huevo, carne y aves

Egg, meat & poultry dishes

Platillos con huevo, carne y aves

¿Qué opinan de estos otros platillos? ¿Cuál se ve mejor? Lucen bien y lo más probable es que también huelan y sepan bien. ¿Creen que alguno de estos platillos pueda llegar a enfermarnos? ¿Por qué?
(De tiempo a los participantes para que respondan).

Cualquier alimento, independientemente de donde fue preparado, en una planta procesadora, en casa o en un restaurante, podría estar contaminado y enfermar o lesionar a las personas que lo consumen.

Un alimento contaminado puede verse bien, oler bien e inclusive saber bien y aún así podría enfermarnos.

Una enfermedad transmitida por los alimentos es una enfermedad causada por comer un alimento contaminado, y es muy diferente a la sensación que usted siente cuando come demasiado, a ésto se le conoce como indigestión. Las enfermedades transmitidas por los alimentos suelen ser graves y éstas pueden durar varios días. Los síntomas pueden incluir diarrea, vómito o deshidratación. Algunas enfermedades transmitidas por los alimentos pueden llegar a ser mortales.

Una parte clave de su trabajo es proteger los alimentos que usted produce de ser contaminados, y que éstos no se conviertan en la causa de una enfermedad transmitida por los alimentos.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden tener consecuencias graves para una empresa procesadora de alimentos y todos sus empleados.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Egg, meat & poultry dishes

What about these dishes? Which one looks better? They look good and probably smell and taste good as well. Do you think any of these dishes can make us sick? If so, Why?
(Give participants some time answer.)

Any food, regardless of where it has been prepared- in the food plant, at home, or at a restaurant, can become contaminated and make people sick or injure them.

A contaminated food can taste good, smell good and even look good yet, still make you sick.

A foodborne illness is an illness caused by eating contaminated food and is much different than the feeling you get when you eat too much (This is called indigestion.) Foodborne illnesses can be severe. They usually last several days or more. Symptoms may include diarrhea, vomiting, fever, or dehydration. Some foodborne illnesses can become life threatening.

It is a key part of your job to protect the food you produce from becoming contaminated and becoming the cause of a foodborne illness.

Foodborne illnesses can have serious consequences for a food processing company, including employees.

Platillos con huevo, carne y aves

Egg, meat & poultry dishes

Enfermedades transmitidas por los alimentos y grupos susceptibles

Un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos ocurre cuando dos o más personas se enferman por comer el mismo alimento contaminado. Si el alimento contaminado es distribuido desde un lugar central a diversas tiendas o restaurantes, la enfermedad puede ocurrir en diferentes lugares y en diferentes momentos.

Cualquier persona puede contraer una enfermedad transmitida por los alimentos puesto que todos nosotros los consumimos. Sin embargo, las personas pueden verse afectadas de manera diferente dependiendo de su edad, sistema inmunológico y de otros factores.

Los riesgos y peligros de una enfermedad transmitida por los alimentos son más severos en grupos susceptibles, ya que estos grupos de personas son más propensos a enfermarse.

Una enfermedad transmitida por los alimentos (ETAs) en estos grupos puede ser grave e incluso mortal. Las poblaciones susceptibles son: personas mayores, bebés, niños pequeños, mujeres embarazadas, personas con el sistema inmune deprimido como las personas con SIDA, personas que reciben quimioterapia y los receptores de trasplante de órganos. Enfermedades como el alcoholismo, diabetes, cirrosis y ciertos medicamentos (ej. antiácidos) pueden también causar una mayor susceptibilidad a las ETAs.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Foodborne outbreaks and susceptible populations

A foodborne illness outbreak occurs when two or more people become sick from eating the same contaminated food. If the contaminated food is shipped from a central location to stores or restaurants, the illness can occur at different locations and at different times.

Anyone can get a foodborne illness, since everyone consumes food. However, people can be affected differently, depending on their age, immune system and other factors.

The risks and dangers of a foodborne illness are more severe in susceptible populations, those groups of people are less capable of fighting disease.

A foodborne illness in these groups, can be severe and even life threatening. Susceptible populations include: elderly, infants, young children, pregnant women, individuals with suppressed immune systems, such as people with AIDS, people receiving chemotherapy, and organ transplant recipients. Also predisposing illnesses such as alcoholism, diabetes and cirrhosis of the liver, and individuals taking certain medications (i.e. antiacids), can cause an increased susceptibility to foodborne illness.

Mujeres embarazadas / Pregnant Women

Infantes / Infants

Adultos mayores / Elders

Niños / Children

Enfermedades transmitidas por alimentos y grupos susceptibles

Foodborne outbreaks and susceptible populations

En las noticias! Brote de ETA's

NOTA PARA EL INSTRUCTOR: El objetivo de esta sección es presentar a los participantes los datos de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos o de un retiro de producto del mercado. Antes de la lección puede accesar a:

- http://www.cdc.gov/outbreaknet/
- http://www.foodsafety.gov/index.html
- http://www.recalls.gov/food.html
- http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

Ahí encontrará información y podrá imprimir los datos más recientes sobre sobre los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos o retiro de producto del mercado (ver ejemplo).

Durante el verano del 2007 personal del Departamento de Salud de diversos estados, el Centro de Control y Prevención de Enfermedades y del Servicio de Inspección de Seguridad de los Alimentos del Departamento de Agricultura (USDA-FSIS) investigaron un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos en varios estados ocasionado por *Escherichia coli* O157:H7. Después de una investigación epidemiológica se determinó que 40 personas se enfermaron y 21 fueron hospitalizadas después de haber consumido carne congelada para hamburguesa elaborada por Topps Meat Company, LLC.

En septiembre del 2007 la empresa Topps retiro del mercado 21.7 millones de libras de carne congelada para hamburguesa, lo que significó el segundo retiro de producto del mercado más grande de toda la historia de los E.U.A. Las pruebas de laboratorio que se hicieron a paquetes de carne abiertos y cerrados dieron el mismo tipo de *Escherichia coli* O157:H7. Pruebas adicionales encontraron que el mismo tipo de microbio coincidia con el que enfermó a las vícitmas. En octubre del 2007 la empresa Topps fue demandada por las víctimas y poco después se declaró en bancarrota, cerró y todos sus empleados fueron despedidos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

In the news! A meat outbreak

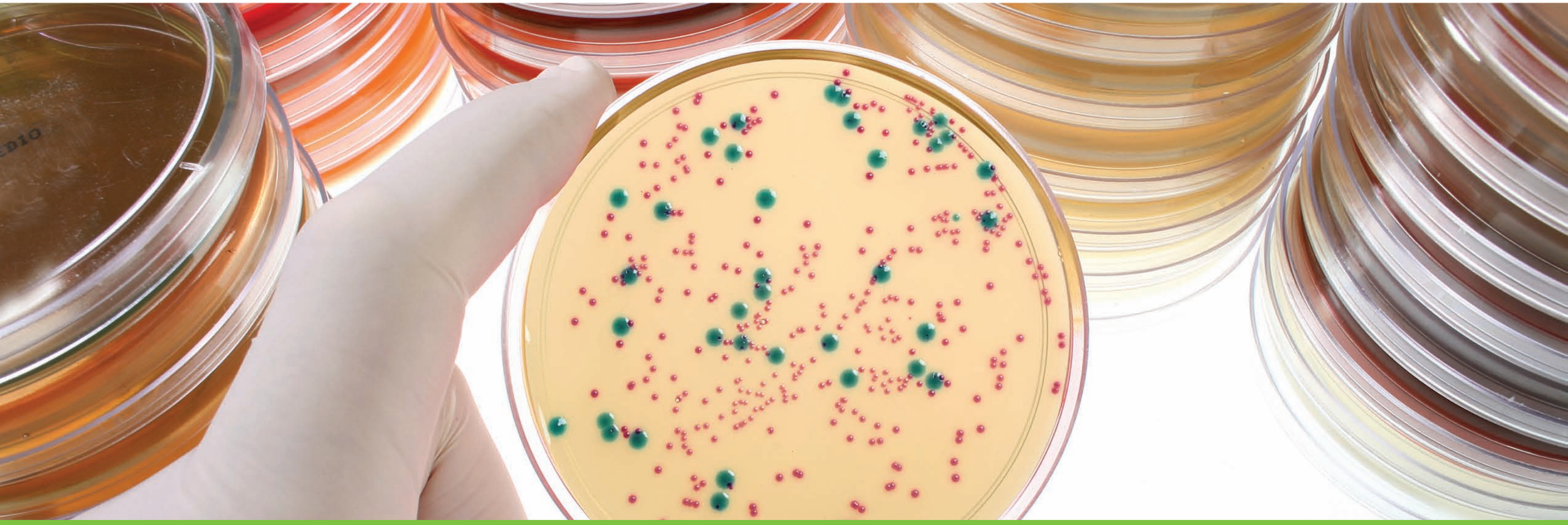
NOTE TO THE INSTRUCTOR: This section aims to present figures from a recent foodborne outbreak or product recall to participants. Before the lesson you can go to:

- http://www.cdc.gov/outbreaknet/
- http://www.foodsafety.gov/index.html
- http://www.recalls.gov/food.html
- http://www.fsis.usda.gov/FSIS_Recalls/Open_Federal_Cases/index.asp

You will find information about the most recent foodborne outbreaks or food recalls and print out figures about an incident (see example below.)

During the summer of 2007, several state health departments, the Centers for Disease Control and Prevention, and the United States Department of Agriculture's Food Safety and Inspection Service (USDA-FSIS) investigated a multi-state outbreak of *Escherichia coli* O157:H7 infections. After an extensive epidemiological investigation, it was determined that 40 people became ill and 21 were hospitalized after consuming frozen, ground beef patties made by Topps Meat Company, LLC.

In September 2007 Topps recalled over 21.7 million pounds of the frozen ground beef patties, resulting in the second largest beef recall in U.S. history. Laboratory tests conducted on opened and unopened packages of the frozen ground beef patties yielded E. coli O157 isolates. Further testing found that these isolates also matched those from the victims. In October 2007, Topps Meat was sued by victims of the outbreak. Shortly thereafter, Topps Meat filed for bankruptcy, went out of business and all of its employees were laid off.



En las noticias!
Brote de ETA's

In the news!
A meat outbreak

Qué pasaría si.... Noticias de última hora

What if..... Breaking news

Noticia de última hora! Otros tres niños han muerto. El brote de enfermedades transmitidas por los alimentos ocasionado por carne/aves /huevo se está extendiendo en todo el país.

Trescientas personas se enfermaron después de comer carne/aves/huevo contaminados con *Salmonella*.

Setenta y cinco personas han sido hospitalizadas y 12 personas han muerto en 25 estados de todo el país. Este incidente se está convirtiendo en uno de los mayores brotes de origen alimentario relacionados con carne/aves / huevo en la historia de los Estados Unidos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

This just in! Three more children have died. The beef/poultry/egg outbreak is spreading across the country.

Three hundred people became ill after eating beef/poultry/egg tainted with *Salmonella*.

Seventy-five people have been hospitalized and 12 people have died in 25 states across the nation. This incident is becoming one of the largest foodborne outbreaks related to beef/poultry/egg in the history of the United States.

Qué pasaría si....
Noticias de última hora

What if.....
Breaking news