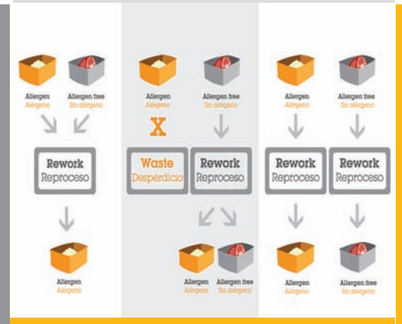
Control de alérgenos: reproceso



Las plantas procesadoras de alimentos tienen diferentes formas de tratar el reproceso para asegurar el control de alérgenos. En los siguientes ejemplos, identificaremos un producto sin alérgenos y uno que contiene proteínas de leche. En una planta procesadora que maneja múltiples alérgenos en un producto, las políticas de reproceso pueden abordar políticas más complicadas para prevenir la mezcla de alérgenos y reducir los desperdicios.

Estos ejemplos son para ayudarlo a entender por qué el reproceso debe ser llevado a cabo cuidadosamente. Siempre siga las políticas establecidas por la compañía.
Caso 1: en este ejemplo, todos los productos son reprocesados. Pero el reproceso únicamente es añadido de vuelta al producto que contiene proteínas de leche.
Caso 2: esta compañía decide no utilizar en reproceso los producto alergénicos y los considera desperdicios. Y aunque no es la mejor solución financiera, esta regla evitará la contaminación del reproceso con productos alergénicos.
Caso 3: aquí la regla es "lo igual se reprocesa con lo igual". En este caso el código de colores o etiquetado de los recipientes de reproceso es fundamental para evitar mezclas o contacto cruzado.

En todas estas situaciones, nótese que un lote de reproceso que contiene proteínas de leche nunca es añadido de vuelta a un producto que no contiene alérgenos. Necesita asegurarse que conoce y entiende los procedimientos de su empresa relacionados con reproceso con que usted trabaja. Si ocurre un error, asegúrese de avisarle a su supervisor tan pronto como sea posible.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: rework

Facilities have different ways of dealing with rework to ensure allergen control. In the following examples, we will identify a product that is allergen-free and one that contains milk protein. In a processing facility that deals with multiple allergens in product, the rework policies may address more complicated policies to prevent mixing of allergens and reduce waste.

These examples are being given to help you understand why rework needs to be utilized carefully. Always follow the policies set forth by your facility.

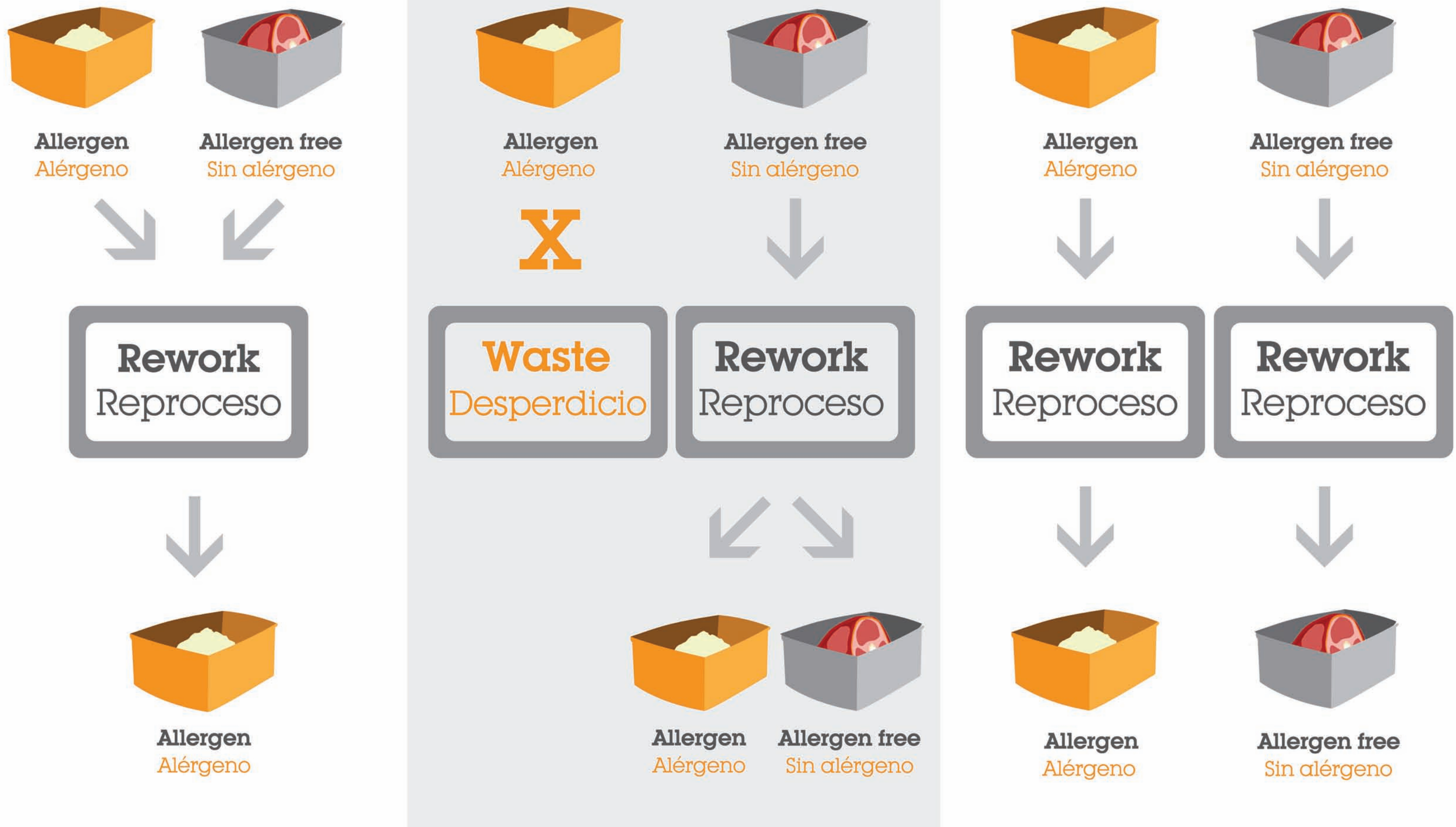
Scenario #1: In this example, all products are reworked. But the rework is only added back to a product containing milk proteins.

Scenario #2: This company chooses not to utilize rework from an allergenic product, but instead, leaves it as a waste product. Although not the best solution financially, this rule would ensure no allergen contamination from rework

Scenario #3: Here the rule is "like goes into like." Color coding or labeling of rework bins to avoid mix-ups or cross-contact is essential in this scenario.

In all these situations, notice that a batch of rework containing milk proteins is never added back to a product that is allergen-free.

You need to make sure that you know and understand the procedures of your facility regarding the rework you deal with. If a mistake does occur, make sure that you notify your supervisor as early as possible.



Control de alérgenos: reproceso

Controlling allergens: rework

Control de alérgenos: empaque y etiquetado

Recuerde que la ABSTENCIÓN es la única forma de prevenir una reacción alérgica causada por un alimento. Los consumidores confían en la información que contienen los empaques y las etiquetas de los alimentos.

Si usted está a cargo de organizar y preparar los materiales de empaque, revise la concordancia de las etiquetas con el producto que está siendo empacado. Es decir, que la etiqueta corresponda al producto. Siga los procedimientos de control de inventario correctamente. El producto en un empaque debe coincidir exactamente con la etiqueta del mismo.

Si está a cargo de cambiar las etiquetas, asegúrese que éstas reflejan las especificaciones del producto y cualquier cambio en la formulación. No importa que tan pequeño sea el cambio, si un alérgeno está presente debe ser exhibido en la etiqueta.

Se debe tener cuidado especial durante los cambios de producto. Asegúrese que las etiquetas del producto han sido cambiadas correctamente y de manera oportuna. En este paso del proceso no hay lugar para errores. Si ve algo sin etiquetar o tiene dudas, repórtelo inmediatamente a su supervisor.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: packing & labeling

Remember that STRICT AVOIDANCE is the only way to prevent food allergies. Consumers rely on information contained on food packaging and labels.

If you are in charge of retrievinging or setting up packaging materials, check the accuracy of labels in relation to the product being packaged. Follow the inventory control procedures properly. The product in a package must exactly match the label on the package.

If you are in charge of switching labels, make sure the labels reflect product specifications and any formulation changes. No matter how small the change is, it must be reflected in the label if an allergen is present.

Special care must be taken during product changeovers. Make sure product labels are switched appropriately and in a timely manner. There is no room for a mistake at this step of the process. If you see something mislabeled or have doubts, report it immediately to your supervisors.

Control de alérgenos: empaque y etiquetado

Controlling allergens: packing & labeling

Control de alérgenos: higienización

Su programa de saneamiento o higienización es clave en el control de alérgenos. La limpieza y desinfección del equipo y las superficies de contacto con los alimentos es efectiva no únicamente para remover la suciedad y los microorganismos, también es efectiva para remover los residuos de alérgenos.

Aunque desde el punto de vista microbiológico no sea necesario, la limpieza y desinfección necesitan ser llevadas a cabo después de que un producto alergénico ha tenido contacto con utensilios/superficies/piezas de equipo y antes de que ese artículo sea usado para un producto sin alérgenos.

Para prevenir el contacto cruzado, siga todos los procedimientos para asegurar que los alérgenos alimenticios son removidos de las superficies de contacto con los alimentos y de las superficies que no tienen contacto con los alimentos.

(¿Cuáles son los procedimientos de limpieza y desinfección que son llevados a cabo en la compañía para el control de alérgenos alimenticios?)

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling allergens: sanitation

Your sanitation program is key in controlling allergens. Cleaning and sanitizing of equipment, food contact surfaces, and utensils is effective at not only removing soil and microorganisms, but also food allergen residues.

Even if not needed from a microbiological standpoint, cleaning and sanitizing needs to be conducted after an allergenic product has had contact with an utensil/surface/piece of equipment, and before that article is used for an allergen-free product.

To prevent cross-contact, follow all procedures to make sure food allergens are removed from food contact and non-food contact surfaces.

(What are the sanitation procedures followed at this company to control food allergens?)

Control de alérgenos: higienización

Controlling allergens: sanitation

¿Cuál es mi trabajo?

What is my job?

El objetivo final de una planta procesadora de alimentos es asegurar que no hay alérgenos no declarados en el producto alimenticio que producen.

Los alérgenos no declarados en un producto pueden ser un problema de seguridad alimentaria para los consumidores con alergias alimenticias. Esta situación puede resultar en un retiro de producto del mercado, causando una gran carga financiera a la empresa.

Un programa de control de alérgenos y sus procedimientos ayudarán a producir alimentos seguros. Usted podría ser una parte clave en el programa de alérgenos de la compañía, y si es así, debe seguir todos los procedimientos pertenecientes a su área de trabajo. No hacerlo puede tener consecuencias graves para los consumidores y para la compañía donde trabaja.

Usted es la última línea de la defensa en contra de los alérgenos. Su trabajo es asegurarse que las tareas indicadas en el plan de control de alérgenos de la compañía son llevadas a cabo.

Notas del instructor / Instructor's notes:

The ultimate goal of a processing facility is to ensure that no undeclared allergens are contained in a food product.

Undeclared allergens in a product can be a food safety issue to consumers with a food allergy. This situation will lead to the need for a recall, causing a financial burden to the company.

An allergen control program and its procedures will help produce safe products. You may play a key part in the allergen program and if so, you must follow all procedures pertaining to your job area. Not doing so can have major consequences for the consumers and the company.

You are the last line of defense against allergens. It is your job to make sure the tasks noted in the company's allergen control plan happen.

¿Cuál es mi trabajo?

What is my job?

Actividad:
Identificación de alérgenos alimenticios en mi planta

¿Cuáles son los productos o ingredientes alimenticios alergénicos usados en esta planta?

¿Cuáles son los productos o ingredientes alimenticios en la planta de los cuales no está seguro si son considerados alérgenos?

¿Dónde son usados?

¿Cuáles son los procedimientos que se tienen para prevenir el contacto cruzado?

Este es el final de nuestra discusión sobre alérgenos alimenticios. ¿Tienen alguna pregunta?

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

Notas del instructor / Instructor's notes:

Activity:
Identifying food allergens in my plant

What are the allergenic food products or ingredients used at this facility?

What are some food products or ingredients at your facility that you are not sure if they are considered allergens?

Where are they used?

What are the procedures in place to prevent cross-contact?

This is the end of our discussion about food allergens. Are there any questions?

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

Actividad: Identificación de alérgenos alimenticios en mi planta

Activity: Identifying food allergens in my plant

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.

Alergenos alimenticios

En este módulo el instructor explicará algunos antecedentes importantes acerca de los alergénos alimenticios. También se hablará sobre el control de alergénos en la industria de los alimentos, especialmente a nivel de producción. La discusión incluye acciones específicas que los empleados pueden tomar para controlar los alergénos en los productos elaborados en una planta de procesamiento de alimentos. El instructor también explicará y demostrará los procedimientos y conductas adecuados para minimizar el riesgo de contacto cruzado.

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Establecer qué es un alergéno alimenticio y cómo pueden afectar la seguridad de los alimentos.
- Demostrar las prácticas correctas para el control de alergénos en la planta procesadora de alimentos.
- Enlistar las áreas de control de alergénos que requieren de un cuidado especial para elaborar productos seguros.

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.

Food Allergens Module

In this module the instructor will describe important background information on food allergens. Allergen control by the food industry, especially at the production level will be then explored. The discussion will include specific actions employees can take to control allergens in the products manufactured at a food processing facility. The instructor will explain and demonstrate appropriate procedures and behaviors for lowering the risk of cross-contact.

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

- State what is an allergen and how they directly affect the safety of food.
- Demonstrate correct practices for allergen control at a food processing facility.
- List the areas in an allergen control plant that need special care to produce safe products.

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