02

The Pennsylvania State University
Department of Food Science presents:

Contaminación cruzada

Cross-contamination

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

PENNSTATE
1855

¿Qué significa esto para usted?

¿Podría decirnos alguién que está pasando en estas fotografías?

(Espere la respuesta por un momento).

Este es un ejemplo de contaminación cruzada. La contaminación cruzada es un término que probablemente ha escuchado en su trabajo. ¿Alguien sabe qué es la contaminación cruzada?

La contaminación cruzada es la transferencia de sustancias o microbios (contaminantes) de algo que está SUCIO a algo que esta LIMPIO, en nuestro caso transferencia a productos alimenticios.

En esta fotografía el empleado que trae puesta una bata azul está trabajando en un área de producto crudo. Este empleado normalmente trabaja en un área de producto listo para el consumo y se le pidió un poco de ayuda en el área de producto crudo. Si el empleado regresa a trabajar en el área de productos listos para el consumo sin cambiarse su ropa, éste representará una fuente de contaminación cruzada para los alimentos listos para el consumo.

Esta es una práctica inaceptable porque los microorganismos están siendo transferidos de un área sucia a un área limpia a través de las prendas de vestir.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What does this mean to you?

Can anyone in the audience tell us what is happening in these pictures?

(Wait a moment for a response.)

This is an actual example of potential cross-contamination.

Cross-contamination is a term that you have probably heard at work. Does anyone know what cross-contamination is?

Cross-contamination is the transfer of harmful substances or microbes (contaminants) from something DIRTY to something CLEAN - in our case, to food products.

In this picture, the employee is working in a raw product area wearing a blue coat. This employee works at a ready-to-eat product area and was asked to help in the raw product area. If he returns to work in the ready-to-eat area without changing his garments, he will be a source of cross-contamination for the ready-to-eat foods.

This is an unacceptable practice because microorganisms can be transferred to food by other garments.

¿Qué significa esto para usted?

What does this mean to you?

Contaminación cruzada

Recuerde, los contaminantes biológicos y químicos están en todos lados y por lo tanto, la contaminación cruzada ocurre a través de otros alimentos (alimentos crudos), manipuladores de alimentos como usted, o del ambiente donde se maneja el alimento (aire, superficies de contacto con el alimento, plagas o equipo).

La contaminación cruzada es un tema muy serio porque puede ocasionar diversos problemas como hacer que nuestros clientes se enfermen, así como reducir la calidad del producto y su vida en anaquel.

En el ambiente de la planta, siempre hay la probabilidad de que ocurra la contaminación cruzada – una condición en la que un microbio o sustancia química no deseada contamina nuestros productos alimenticios. Esta contaminación ocurre cuando el alimento que estamos haciendo entra en contacto con superficies de equipo sucias, empleados o productos crudos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Cross-contamination

Remember, biological and chemical contaminants are everywhere and therefore, cross-contamination can occur from other foods (raw food), food handlers like you, or the food handling environment (air, food contact surfaces, pests, or equipment).

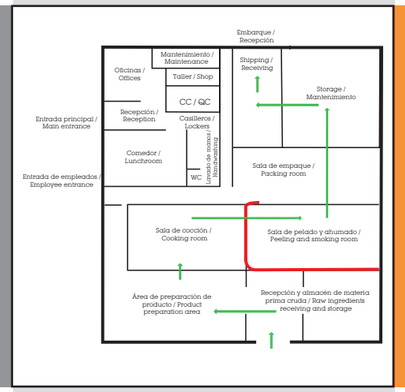
Cross-contamination is a serious matter because it can make our customers ill, as well as reduce product shelf life and/or quality.

In the plant environment, there always is the potential for cross contamination – a condition where unwanted microbes or chemicals contaminate our food products. This contamination occurs when the food we are making comes in contact with unclean equipment surfaces, employees, or raw products.

Contaminación cruzada

Cross-contamination

Patrones de tráfico



Al igual que los empleados, los microbios se mueven por toda la planta. Existen muchas oportunidades para que ocurra la contaminación cruzada en una planta procesadora de carne, aves o huevo. El equipo y los empleados son el principal vehículo para que los microbios se muevan dentro de la planta.

La premisa para prevenir la contaminación cruzada es eliminar las oportunidades de que las cosas SUCIAS entren en contacto con las cosas LIMPIAS.

Las plantas procesadoras de alimentos usualmente están diseñadas para separar el producto que entra del producto que sale. Por ejemplo, frecuentemente las áreas de recepción están físicamente separadas de las áreas de embarque de producto. Una separación física de los productos entrantes y los productos salientes ayuda a reducir el riesgo de contaminación cruzada, sin embargo existen muchas condiciones en la planta que requieren de procedimientos adicionales para ayudar en la prevención de la contaminación cruzada.

La mayoría de las compañías han desarrollado patrones de tráfico o rutas internas que ayudan a evitar que los empleados lleven la contaminación de un área a otra. Cuando se camina dentro de la planta es importante seguir los patrones de tráfico existentes. Este diagrama le ayudará a identificar como se debe mover el producto dentro de la planta.

Si usted no conoce en que dirección debe ir, pregúntele a su supervisor. NO TOME atajos o caminos cortos! Recuerde, usted puede transportar microbios de un área SUCIA a una LIMPIA.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Traffic patterns

Like employees, there are many opportunities for cross-contamination to occur at a meat, poultry, or egg processing plant. Equipment and employees are the primary way microbes move around the plant.

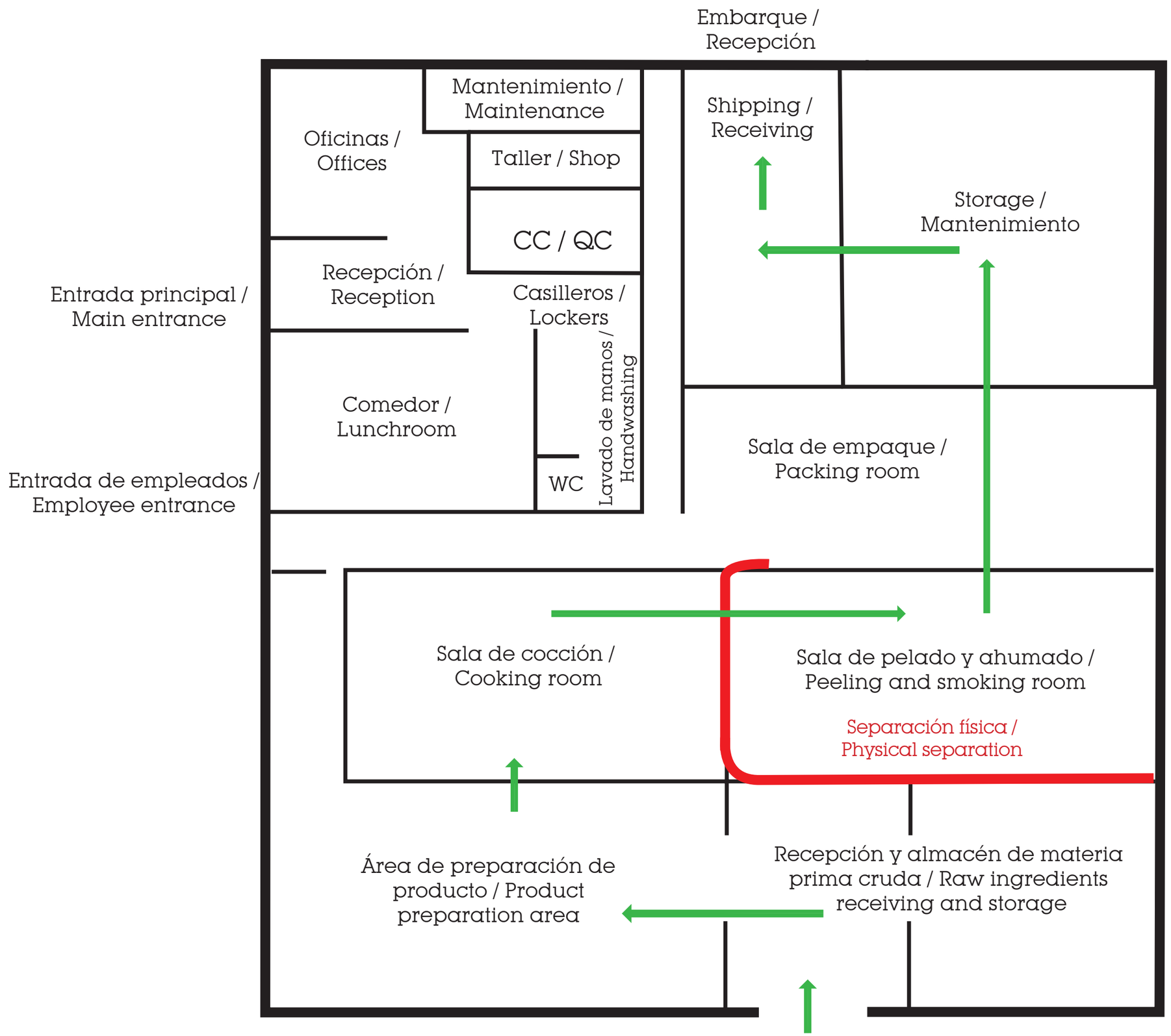
The premise behind preventing cross-contamination is to eliminate the opportunities for contact between DIRTY items and CLEAN items.

Food plants are usually designed to separate incoming from outgoing product. For example, receiving areas are often physically separated from shipping areas. While a physical separation of incoming and outgoing products by space helps reduce the likelihood of cross-contamination, many plant conditions exist that require extra procedures to aid in preventing cross contamination.

Most companies have developed internal traffic patterns or routes that prevent employees from carrying contamination from one area to another. It is important to follow the company's traffic patterns when walking inside the facility. This diagram helps to identify how product should be moving through a facility

If you do not know which way you should go, ask your supervisor. DO NOT take shortcuts!

Remember, you can carry microbes from a DIRTY area to a CLEAN area.



Patrones de tráfico

Traffic patterns

Agua estancada

Standing water

El agua estancada es una condición donde los charcos de agua permanecen por largos períodos de tiempo en el suelo o en el equipo. Esta situación no es una condición deseable.

El agua estancada acumulada en una planta procesadora de carne, aves o huevo debe removerse tan seguido como se requiera.

El agua estancada puede albergar microbios y puede servir como una fuente de contaminación de las áreas de producto terminado.

El agua se puede propagar en la planta a través de los zapatos de los trabajadores, las ruedas de los montacargas o carros de transporte. Incluso las gotas de agua estancada pueden ser rociadas accidentalmente en los productos.

Use una escobilla de goma para transportar el agua a los desagües y si es posible trate de no pisar el agua estancada.

Si hay disponibles baños sanitarios para los pies, utilícelos SIEMPRE.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Standing water is a condition where puddles of water lay for long periods of time on the floor or equipment. This situation is not a desirable condition.

Accumulated standing water in a meat, poultry or egg processing plant should be removed as needed.

Standing water can harbor harmful microbes and can serve as a source of contamination to the finished product areas.

Water can be spread across the plant through employees' shoes, forklift wheels or transporting carts. Even droplets of standing water can be sprayed inadvertently onto product.

Use a squeegee to move water to drains and try not to stand in it, if possible.

If there are footbaths available, ALWAYS use them.

Agua estancada

Standing water

Condensación

Condensation

La condensación en una planta procesadora de alimentos es un problema serio. Puede formarse condensación en las armaduras de las cubiertas, tales como grúas, unidades de aire y tuberías, y después gotear en los alimentos o en las superficies de contacto con los alimentos representando un riesgo potencial de contaminación por el acarreo de microbios a los alimentos o a las superficies de contacto con los mismos.

Las empresas de alimentos tratan de evitar que se forme condensación sobre los productos alimenticios, ya sea mediante la colocación o instalación de equipos de protección. Aún así, la condensación debe vigilarse y controlarse. Si es necesario se debe mover el producto, o cubrir el equipo cuando no este en uso.

Use un trapeador asignado únicamente para eliminar la condensación, límpielo y desinféctelo antes y después de usarlo.

Todos los equipos o utensilios que hayan sido contaminados por la condensación deben limpiarse y desinfectarse.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Condensation in a food processing plant is a serious matter. Condensation can form on overhead fixtures, such as hoists, air handling units and pipes, and then drip into food or onto food contact surfaces. This situation poses a potential risk of contamination by carrying microbes onto food or food contact surfaces.

While facilities can reduce condensation over food products, either through equipment placement or guard installation, condensation must still be monitored and handled. If needed, move the product or cover the equipment when not in use.

Use a designated mop for removing condensation and clean and sanitize before and after using it.

All equipment or utensils that have been contaminated by condensation must be cleaned and sanitized.

Condensación

Condensation