¿Cuál es mi trabajo?

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) sugiere "que es más probable que un equipo informado y en alerta detecte las debilidades de un sistema de defensa de los alimentos y que responda adecuadamente ante la detección de signos de contaminación intencional".

Como empleado, usted juega un papel esencial en la defensa de los alimentos de la planta. A continuación se presentan tres requisitos de trabajo relacionados con la defensa de los alimentos que debe tomar en cuenta:

1. Estar atento de cualquier comportamiento sospechoso que podría señalar a alguien como un agresor potencial. También, debe estar alerta de los eventos sospechosos que puedan indicar que ha ocurrido alguna contaminación intencional (o que podría ocurrir en el futuro). Reporte estas sospechas a su supervisor.

2. Si tiene responsabilidades que son parte del programa de defensa de los alimentos, asegúrese de entender como hacerlas correctamente y después illévelas a cabo!.

3. Conozca cuales son las actividades adicionales que puede tener si la seguridad de los alimentos está en riesgo. Estas actividades podrían ser adicionales a sus actividades regulares.

Veamos "qué puede hacer" para ayudar en la defensa de los alimentos…

Notas del instructor / Instructor's notes:

What is my job?

The United States Department of Agriculture (USDA) states that "An informed and alert staff is more likely to detect weaknesses in a food defense system and to detect and properly respond to signs of intentional contamination."

As an employee, you play an essential role in food defense at your facility. Here are three job requirements related to food defense that you should take seriously:

1. Be aware of suspicious behaviors that may point to someone being a potential aggressor. Also, be aware of suspicious events that may point to intentional contamination occurring (or potentially occurring in the future). Report these suspicions to your supervisor.

2. If you have job duties that are part of a food defense program, make sure you understand how to do those duties properly. Then, perform them!.

3. Know what additional job duties you may have if food security is compromised. These duties may be in addition to your regular duties.

Let's look at "what you can do" to aid in food defense….

¿Cuál es mi trabajo?

What is my job?

Comportamientos sospechosos

Al estar alerta de los comportamientos sospechosos, es importante recordar los motivos y los instrumentos que un agresor tiene cuando ataca a los alimentos. La siguiente lista incluye algunos detalles específicos a observar:

- Conozca quienes deben estar en la planta. Los empleados deben ser identificables – por medio del uniforme, gafete de identificación, etc. Los visitantes como los vendedores o contratistas deben tener un gafete que fue emitido a la entrada de la planta. Si no reconoce a alguien o la persona no tiene la identificación adecuada, avísele a su supervisor.
- Identifique comportamientos inusuales. ¿Está alguien en alguna área que no le corresponde? ¿Alguien está escondiendo algo debajo de su uniforme?.
- Los empleados no deben traer objetos personales a las áreas de producción.

Su buen juicio es probablemente la mejor medida para distinguir si un comportamiento es sospechoso o no. Cuando sospeche que algo no está bien lo mejor es reportarlo a su supervisor.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Suspicious behaviors

When keeping an eye out for suspicious behaviors, it is important to remember the motives and tools an aggressor has when attacking food. Here are some specifics to watch for:

- Know who should be in the facility. Employees should be identifiable - through uniform, ID badge, etc. Visitors, such as vendors or contractors should have a badge issued upon entering the facility. If you do not recognize someone or they do not have the proper ID, notify your supervisor.
- Identify unusual behavior. Is someone in an area where they do not belong? Are they hiding something under their uni form.
- Employees should not bring personal items into production areas.

Your good judgment is probably the best measure of whether a behavior is suspicious or not. It is best to report to your supervisor when you suspect something isn't right.

Comportamientos sospechosos

Suspicious behaviors

Eventos sospechosos

De igual forma, utilice su buen juicio para determinar si un evento es sospechoso o únicamente es un error.

La sospecha de manipulación o saboteo del producto podría ser notada en la recepción, el proceso o el empaque. El empaque abierto o dañado es una señal. Otras señales son la apariencia, sabores y olores inusuales.

Los objetos extraviados que podrían ser usados para ayudar en la contaminación de algún producto deben reportarse o localizarse de inmediato. Estos objetos incluyen productos químicos tóxicos, suministros de laboratorio y los horarios de producción o transporte.

Las situaciones que ponen en riesgo las medidas de seguridad incluyen puertas entreabiertas (esto podría ser un caso de un empleado que va a cambiar la temperatura en algún área de trabajo, sin embargo éste sigue siendo un problema serio de seguridad y debe ser corregido), ventanas mal cerradas, manipulación evidente o retiro de etiquetas de los tanques o recipientes, violación de cerraduras, cámaras de seguridad o mallas y bardas. SIEMPRE reporte a su supervisor cualquier cosa que no se vea bien.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Suspicious events

Again, use good judgment in determining if an event is suspicious or just an error.

Suspected product tampering may be noticed in receiving, processing, or packaging. Compromised packaging is one sign. Another is unusual product smell, appearance or taste.

Missing items such as those that could be used to aid in the contamination of a product should be reported or located. Items include toxic chemicals, laboratory supplies, production or transportation schedules.

Compromised security measures can include doors that are propped open (this could be a case of an employee just wishing to change the temperature of the work area, but still it is a serious security issue and should be corrected), unlatched windows, tamper-evident tags removed from tanks, tampering with locks, security cameras or fencing.

ALWAYS report to your supervisor anything that does not look right.

Eventos sospechosos

Suspicious events

Desempeño adecuado de los controles

Su planta ha adoptado procedimientos para prevenir la contaminación deliberada de los alimentos. Como empleado, su responsabilidad es asegurar que estos procedimientos son llevados a cabo correctamente. No hacerlo podría dar oportunidad para que alguien contamine el producto. Algunos de estos procedimientos son:

- Usar la identificación adecuada, no preste su identificación a nadie o permita visitantes dentro de la planta sin la identificación requerida.
- Inspeccione las materias primas buscando signos de alteración.
- Asegúrese que la información de códigos de fechas y trazabilidad sea la correcta y legible para en caso de que haya un problema y sea necesario hacer un retiro de producto del mercado.
- Siempre mantenga seguros los objetos restringidos. Esto incluye las llaves que usted tiene para el acceso a los productos químicos que utiliza, puntos de acceso que usa cotidianamente, contenedores asegurados o camiones a los que requiere acceder.
- Registre toda la información requerida de la forma en que sus responsabilidades de trabajo lo especifican.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Perform controls properly

Your facility has adopted procedures as a means to prevent deliberate contamination. As an employee, it is your duty to ensure these procedures are properly performed. Not doing so may provide an opportunity for someone to contaminate product. Some of these procedures may include:

- Wear appropriate identification, don't loan your identification to anyone or let visitors in without proper identification.
- Inspect raw materials for tampering.
- Ensure that code dates/tracking information is correct and readable in case there is a problem and a recall needs to occur.
- Keep restricted items secure at all times. This includes keys you may have access to, chemicals you use, access points that you use, or secured tanks or trucks that you have access to.
- Record all required information as your job duties specify.

Desempeño adecuado de los controles

Perform controls properly

Actividad - estudios de caso

Antes de terminar, hagamos una actividad que nos ayudará a entender algunas de las prácticas relacionadas con la defensa de los alimentos. Repasaré tres situaciones diferentes de la vida real y ustedes discutirán que se debe hacer en cada una de ellas.

(Repasar cada situación, hacer preguntas y dar tiempo a los participantes para observar, pensar y responder a cada una de éstas).

Situación #1
Usted trabaja en un área justo afuera del laboratorio. Mencione algunas actividades sospechosas que piensa que deberían ser reportadas a su supervisor.

- Entrar al laboratorio cuando no hay nadie (después de horas de trabajo o durante una junta.).
- Sacar objetos del laboratorio (alguien que no sea empleado del laboratorio o al final del turno.).

Notas del instructor / Instructor's notes:

Activity - case studies

Before we finish, let's do an activity that will help us to understand some of the practices related to food defense. I will go over three different real life situations and you will discuss what you should do.

(Go over each situation, ask questions and give participants time to look, think and answer each of the questions.)

Situation #1
You work in an area directly outside the laboratory. Name some suspicious activities that you think should be reported to your supervisor if you observed them.

- Access to lab when not occupied (after hours or during a meeting.)
- Removal of objects from lab (non-lab employee or at end of shift.)

Actividad - estudios de caso

Activity - case studies

Actividad - estudios de caso

Situación #2
Durante su turno de trabajo usted tiene acceso a un área restringida que se encuentra bajo llave y que contiene productos químicos de limpieza. ¿Qué comportamientos o eventos sospechosos debería reportar a su supervisor?

- Personas no autorizadas preguntando por las llaves sin alguna razón justificable.
- Una persona no autorizada entrando a esta área sin alguna autorización previa.
- Encontrar una puerta sin seguro o abierta que fue dejada así en el turno anterior.
- Pérdida de productos químicos.

Situación #3
La mayoría de los lugares de trabajo tienen pocos trabajadores insatisfechos o enojados y normalmente ellos no recurrirán al terrorismo de alimentos. Desafortunadamente los empleados pueden ser la causa del terrorismo de alimentos. ¿Qué comentarios de un compañero de trabajo deberían reportarse al supervisor por qué podrían poner en riesgo la defensa de los alimentos?

- Hacer amenazas de daño intencional a la seguridad de los alimentos.
- Hacer preguntas delicadas de manera sospechosa: ¿Cómo se puede acceder a las áreas restringidas? ¿Cuándo no está el producto bajo la supervisión de los empleados? ¿Cómo se puede acceder al producto?.

Este es el final de nuestra discusión sobre sobre defensa de los alimentos. ¿Tienen alguna pregunta? Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Activity - case studies

Situation #2
During your shift, you have access to a locked, restricted area that contains cleaning chemicals. What suspicious behaviors or events should you report to your supervisor?

- Unauthorized persons asking for keys with out a reason.
- Unauthorized persons gaining access to area.
- Door left unlocked/opened from previous shift.
- Missing chemicals.

Situation #3
Most workplaces have a few unhappy workers and usually they will not resort to food terrorism. Unfortunately employees can be the cause of food terrorism. What comments by a co-worker should be reported to a supervisor because they may compromise food defense?

- Making threats about intentionally com promising food safety.
- Asking sensitive questions in a suspicious manner: How is access gained to restricted areas? When is product not under employee supervision? How could someone gain access to product?.

This is the end of our discussion about food defense. Are there any questions? Thank you for coming. Please make sure that you have signed the attendance sheet.

Actividad - estudios de caso

Activity - case studies

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.

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.

Puntos básicos sobre defensa de los alimentos

En esta lección el instructor describirá los componentes básicos de un plan de defensa de los alimentos, las medidas necesarias para prevenir que ocurran actos deliberados de contaminación, y las medidas que deben establecerse en caso de que algo así suceda.

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Diferenciar entre seguridad de los alimentos y defensa de los alimentos.
- Entender sus responsabilidades en la protección del suministro de los alimentos.
- Saber cuál es su papel en el plan de defensa de los alimentos de la compañía.
- Reconocer eventos sospechosos, conductas y medidas necesarias para proteger el suministro de los alimentos.

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.

The Basics of Food Defense Module

During this lesson the instructor will describe the basic components of a food defense plan, the controls necessary to prevent such deliberate acts of contamination from occurring, and measures that need to be in place in case such an event were to happen.

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

- Differentiate between food safety and food defense.
- Understand their responsibilities in protecting the food supply.
- Learn what is their role in the company's food defense plan.
- Recognize suspicious events, behaviors and controls needed protecting the food supply.

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