Implicaciones de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos

A foodborne outbreak - implications

¿Cree que algo así le podría pasar a la compañía para la que trabaja?

¿Qué pasaría con esta empresa y con su trabajo?

(Permita que los participantes respondan. Genere un breve debate sobre las consecuencias que este evento representaría para la empresa y el empleo de los trabajadores).

Si hubiera un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos causado por su producto, la gente dejaría de comprarlo.

Su empresa cerraría y los empleados que aquí trabajan serían despedidos debido a que la gente no compraría el producto.

Aunque no se enferme, esto significa que usted y su familia se verían directamente afectados si ocurriera un brote de enfermedades de origen alimentario.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Do you think a scenario like this can happen to the company you work for?

What would happen to this company and to your jobs?

(Let participants answer. Generate a short discussion on the consequences of this incident to the company and employees' jobs.)

If there were an outbreak caused by your product, people would stop buying it.

Your company would close and the employees who work there would be laid off because people would not buy your product anymore.

While you may not get sick, this scenario demonstrates that you and your family would be directly affected by a foodborne outbreak.

Implicaciones de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos

A foodborne outbreak - implications

Contaminantes en alimentos

Una parte importante de su trabajo es evitar que los alimentos con los que trabaja se contaminen y que sean la causa de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos.

¿Alguien sabe lo que es un contaminante de alimentos?
(Permita que los participantes respondan).

Un contaminante es cualquier agente físico, químico o biológico que se encuentra involuntariamente en los alimentos y que podría comprometer su seguridad o hacerlos que no sean adecuados para el consumo.

Estos contaminantes pueden hacer que los consumidores se enfermen o causarles lesiones cuando se consumen con los alimentos.

Todos los programas de seguridad alimentaria en la industria, incluyendo éste, tienen como objetivo reducir al mínimo el riesgo de contaminación del producto.

Hay varias formas en que los alimentos pueden contaminarse, pero afortunadamente, usted puede ayudar a prevenir que esto suceda.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Food contaminants

A key part of your job is to protect the food you make from becoming contaminated and causing of a foodborne outbreak.

Does anyone know what is a food contaminant?
(Let participants answer.)

A contaminant is any biological, chemical, or physical material unintentionally added to food that may compromise its safety or suitability for consumption.

These contaminants can cause consumers to become ill or injured when they are consumed with foods.

Food safety programs, including this one, aim to minimize the risk of product contamination.

There are several ways food can become contaminated. Fortunately, you can help prevent contamination from happening.

Físicos / Physical

Químicos / Chemical

Biológicos / Biological

Contaminantes en alimentos

Food contaminants

Contaminantes físicos

Los contaminantes físicos son materiales extraños duros o blandos que se introducen en los alimentos debido a malas prácticas de manejo o por accidente.

Lesiones graves como asfixia o laceraciones (cortadas graves) pueden ser ocasionadas debido a la presencia de contaminantes físicos en los productos alimenticios. Incluso los contaminantes físicos que no causan lesiones pueden dar lugar a quejas de los consumidores y a la pérdida de ventas.

Los contaminantes físicos pueden incluir:

- Uñas, clips, metales, cabello, lápices, bolígrafos, gorras, vidrio, dinero, cigarros y colillas de cigarro, envoltorios de caramelos, astillas de hueso, vendas, joyas y otros objetos similares.

¿Cuáles son algunos de los posibles contaminantes físicos que podrían estar presentes en sus instalaciones? ¿Qué puede hacer para asegurarse de que éstos no lleguen a los alimentos? (Permita que los participantes respondan).

Siempre que encuentre algún contaminante físico en su área de trabajo deberá avisarle inmediatamente a su supervisor.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Physical contaminants

Physical contaminants are soft or hard foreign materials that get into the food usually by accident, often through poor handling practices.

Serious injuries, such as choking or lacerations (severe cuts), can result from the presence of physical contaminants in the food products. Even foreign contaminants that don't cause injury can lead to consumer complaints and loss of sales.

Physical contaminants can include:

- Nails and clips, metal, hair, pencils, pens, caps, broken glass, money, cigarettes and cigarette butts, candy wrappers, bone chips, bandages, jewelry and other similar items.

What are some potential physical contaminants at your facility? What can you do to make sure they don't get into the food?

(Let participants answer.)

Whenever you find a physical contaminant in your facility, you should tell your supervisor immediately.

Joyas / Jewelry

Envolturas de dulces / Candy Wrappers

Vidrio / Glass

Plástico / Plastic

Tornillos / Screws

Cigarros / Cigarettes

Contaminantes físicos

Physical contaminants

Contaminantes químicos

La contaminación química se produce cuando el alimento entra en contacto con compuestos químicos nocivos durante el procesamiento, o cuando los compuestos químicos se añaden a los alimentos de forma incorrecta.

Los contaminantes químicos incluyen:

- Plaguicidas.
- Productos de limpieza.
- Productos desinfectantes.
- Aceites para maquinaria.
- Alérgenos.
- Aditivos para alimentos.

Informe inmediatamente a su supervisor si ve cualquier sustancia química que se utiliza de forma incorrecta o éstos no están almacenados correctamente.

Cuando utilice productos químicos en el trabajo, recuerde que SIEMPRE debe seguir los procedimientos de manejo correctos.

¿Qué puede hacer en el trabajo para evitar que los contaminantes químicos lleguen a los alimentos?

(Permita que los participantes respondan).

Notas del instructor / Instructor's notes:

Chemical contaminants

Chemical contamination occurs when food comes in contact with harmful chemical compounds during processing or when chemical ingredients are added to food incorrectly.

Chemical contaminants include:

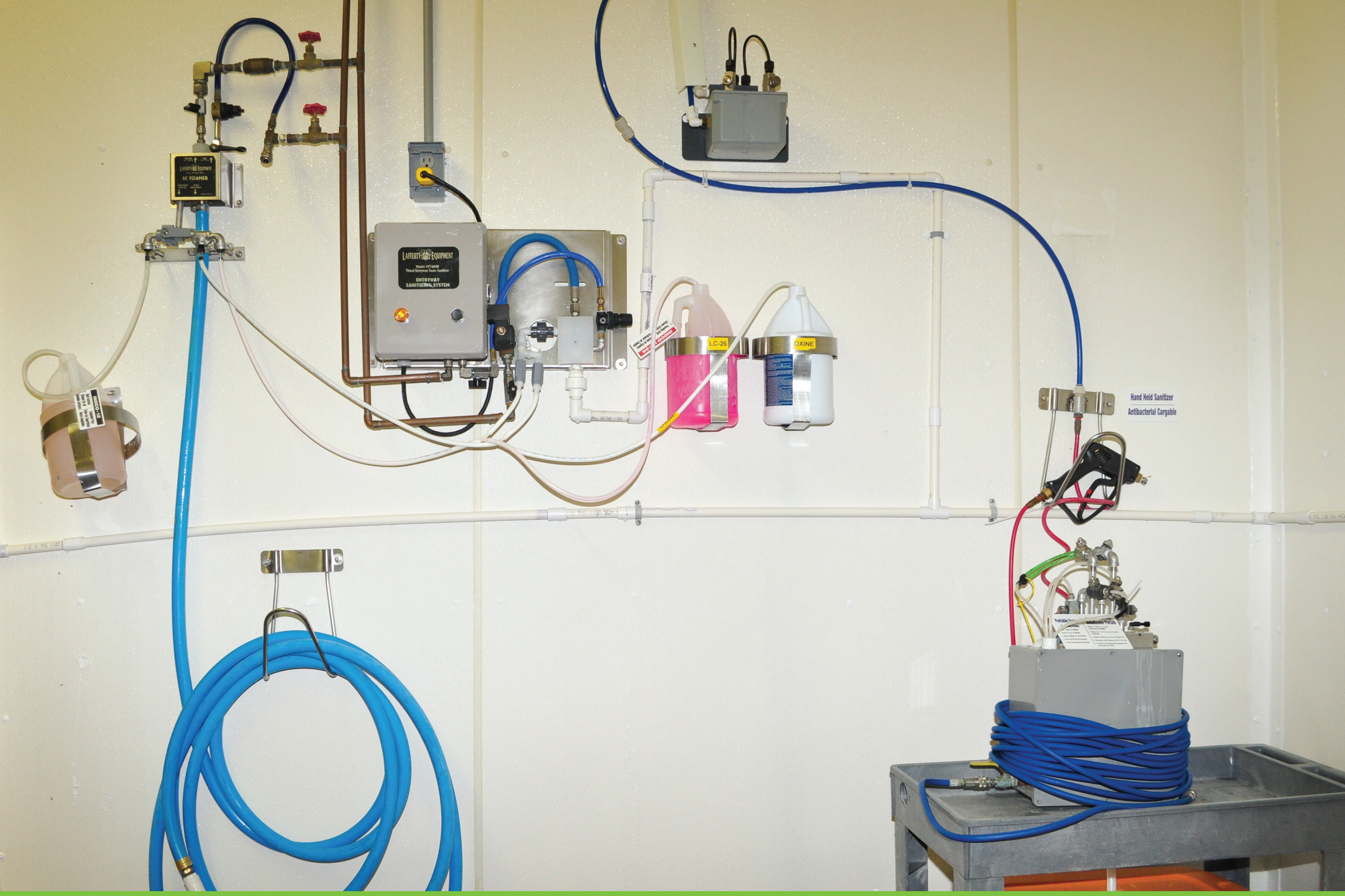
- Pesticides.
- Cleaning compounds.
- Sanitizing products.
- Machine oils.
- Allergens.
- Food additives.

If you see any chemicals that are used incorrectly or not stored properly, report it immediately to your supervisor.

Remember to ALWAYS follow the proper procedures when handling chemicals at work.

What can you do at work to prevent chemical contaminants from getting into food?

(Let participants answer.)



Contaminantes químicos

Chemical contaminants

Contaminantes biológicos

Los microorganismos o microbios son organismos vivos tan pequeños que sólo pueden ser vistos bajo el microscopio. Para darle una mejor idea, si las bacterias fueran de 1 centímetro de largo, entonces un hombre promedio mediría 10.5 millas de altura (17km).

Existen microorganismos en todas partes, en el aire, el agua, la suciedad, en nuestro cuerpo, el suelo, el medio ambiente e incluso en los ALIMENTOS. Vivimos en armonía con la mayoría de los microbios y la mayoría de los microbios no nos harán daño. Sin embargo, hay varios de ellos que si les permitimos crecer nos podrían llegar a enfermar.

Los microorganismos patogénicos o patógenos son la causa más común de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los microorganismos o microbios usualmente se dividen en: bacterias, levaduras, hongos, parásitos y virus.

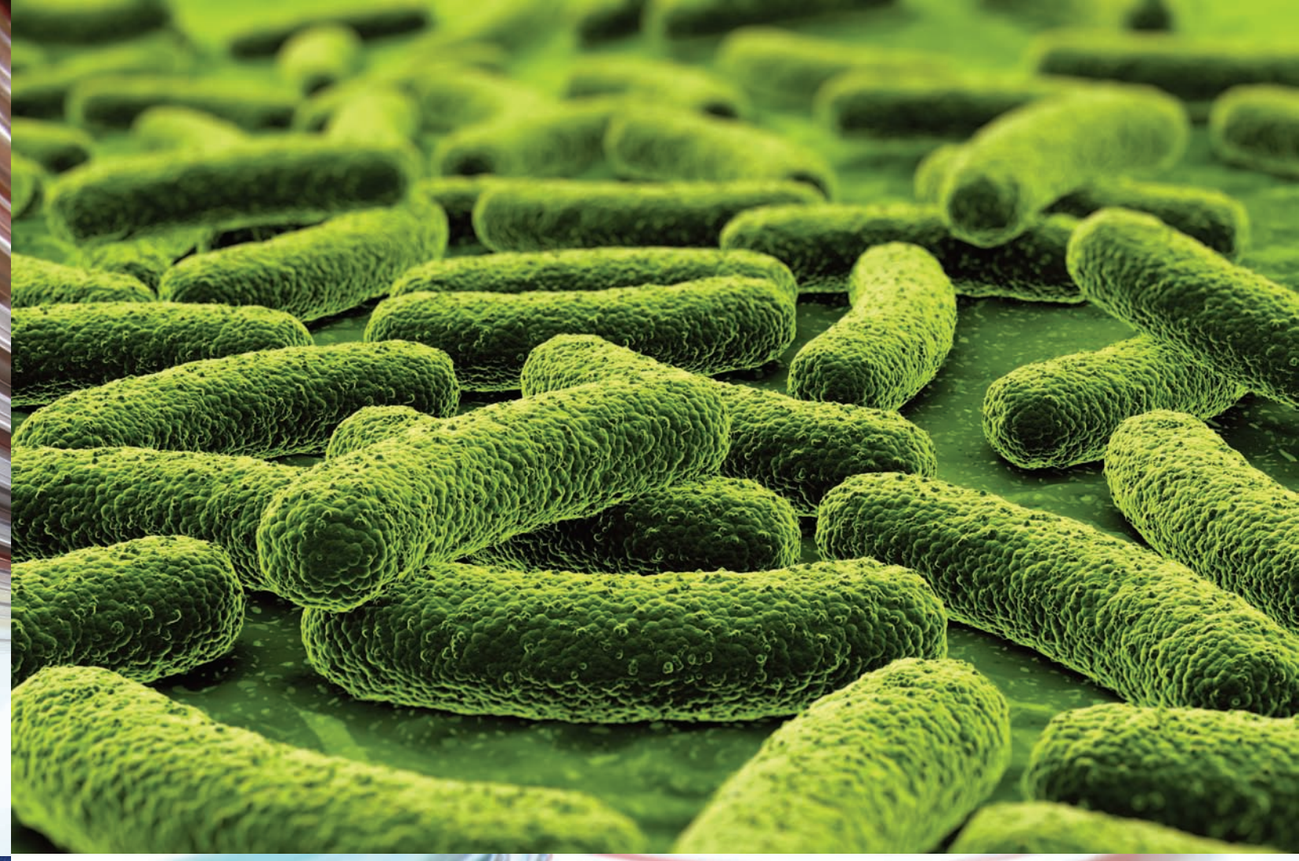
Notas del instructor / Instructor's notes:

Biological contaminants

Microoorganisms or microbes are small living organisms that are so small that they can only be seen under the microscope. Consider that, if bacteria were 1 centimeter long, then an average man would be 10.5 miles tall (17kms).

There are microorganisms everywhere: in air, water, dirt, skin, soil, environment, and even in FOOD. We live in harmony with most microbes and most microbes will not hurt us. But, there are several of them that could grow enough to make us sick.

Pathogenic microorganisms or pathogens are the most common cause of foodborne outbreaks. Microorganisms or microbes are usually divided in: bacteria, yeasts, molds, parasites, and viruses.



Contaminantes biológicos

Biological contaminants