Tarimas

Las tarimas de plástico y madera podrían ser una fuente de contaminación. Las tarimas se mueven alrededor de toda la planta y pueden transportar contaminantes de una zona a otra. Las tarimas de madera son difíciles de limpiar y desinfectar porque son muy porosas.

Todas las tarimas deben inspeccionarse. Las tarimas sucias no deben utilizarse en las áreas donde existe la posibilidad de contaminar los productos alimenticios. Las tarimas rotas son un problema de seguridad y deben retirarse de las instalaciones.

No incline las tarimas en las paredes o el equipo.

No use las tarimas como sillas o plataformas para pararse.

Asegúrese de seguir los procedimientos que indican donde pueden utilizarse y mantenerse las tarimas, incluyendo los procedimientos de limpieza de las mismas.

No olvide cambiarse los guantes, y lavarse y desinfectarse las manos después de manipular tarimas. Si su bata entra en contacto con una tarima, necesita cambiarla.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Pallets

Plastic and wooden pallets can be a source of contamination. Pallets move freely around the facility and can carry contaminates from one area to another. Wooden pallets are difficult to clean and sanitize because they are too porous.

All pallets should be inspected. Dirty pallets should not be used in areas where there is the potential for contaminating food products. Broken pallets are a safety concern and should be removed from the facility.

.

Do not lean pallets against walls or equipment.

Do not use pallets as chairs or platforms to sit or stand.

Be sure to follow plant procedures for where specific pallets are to be used and how they are to be maintained, including any cleaning procedures.

Do not forget to change gloves and wash and sanitize your hands after handling pallets. If your coat contacts a pallet, you need to change it.

Tarimas

Pallets

Desperdicios / basura

Waste / trash

Los desechos y la basura son fuentes de contaminación y deben ser colocadas en los contenedores designados para esto. Estos contenedores deben vaciarse diariamente y tan seguido como sea necesario. Además éstos deben limpiarse con regularidad.

La limpieza de los contenedores de desperdicios o sacar la basura de la planta podría no ser su responsabilidad, pero si ve que los recipientes están llenos, debe avisarle inmediatamente a su supervisor.

La eliminación regular de residuos evitará que se acumulen dentro de las instalaciones. Esta práctica también incluye los baños y las salas de descanso.

Siempre debe lavarse las manos después de manipular desechos o basura. Esta práctica ayudará a prevenir la contaminación cruzada.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Waste and trash are sources of contamination and should be placed in designated containers. These containers should be emptied daily and more often, if needed. They also must be cleaned on a regular basis.

Cleaning waste containers or taking out trash throughout the plant might not be your responsibility, but if you see that receptacles are full, you should tell your supervisor immediately.

Regular removal of waste will keep trash and contaminants from building up within the facility. Include restrooms and break rooms in regular waste removal.

You must always wash your hands after handling waste or trash. This step will help prevent cross-contamination.

Desperdicios / basura

Waste / trash

Desagües

Los desagües pueden acumular suciedad, partículas de alimentos, tierra y microorganismos.

Para prevenir que esta contaminación se extienda en los desagües, estos deben limpiarse regularmente y de forma cuidadosa.

Para minimizar el riesgo de contaminación cruzada hacia las superficies de contacto con los alimentos siga las prácticas adecuadas de limpieza y desinfección de los desagües.

Los desagües también pueden ser un punto de entrada de plagas. Asegúrese de mantener las rejillas de los desagües o las tapaderas en su lugar para prevenir que alguna plaga entre a las instalaciones.

Notas del instructor / Instructor's notes:

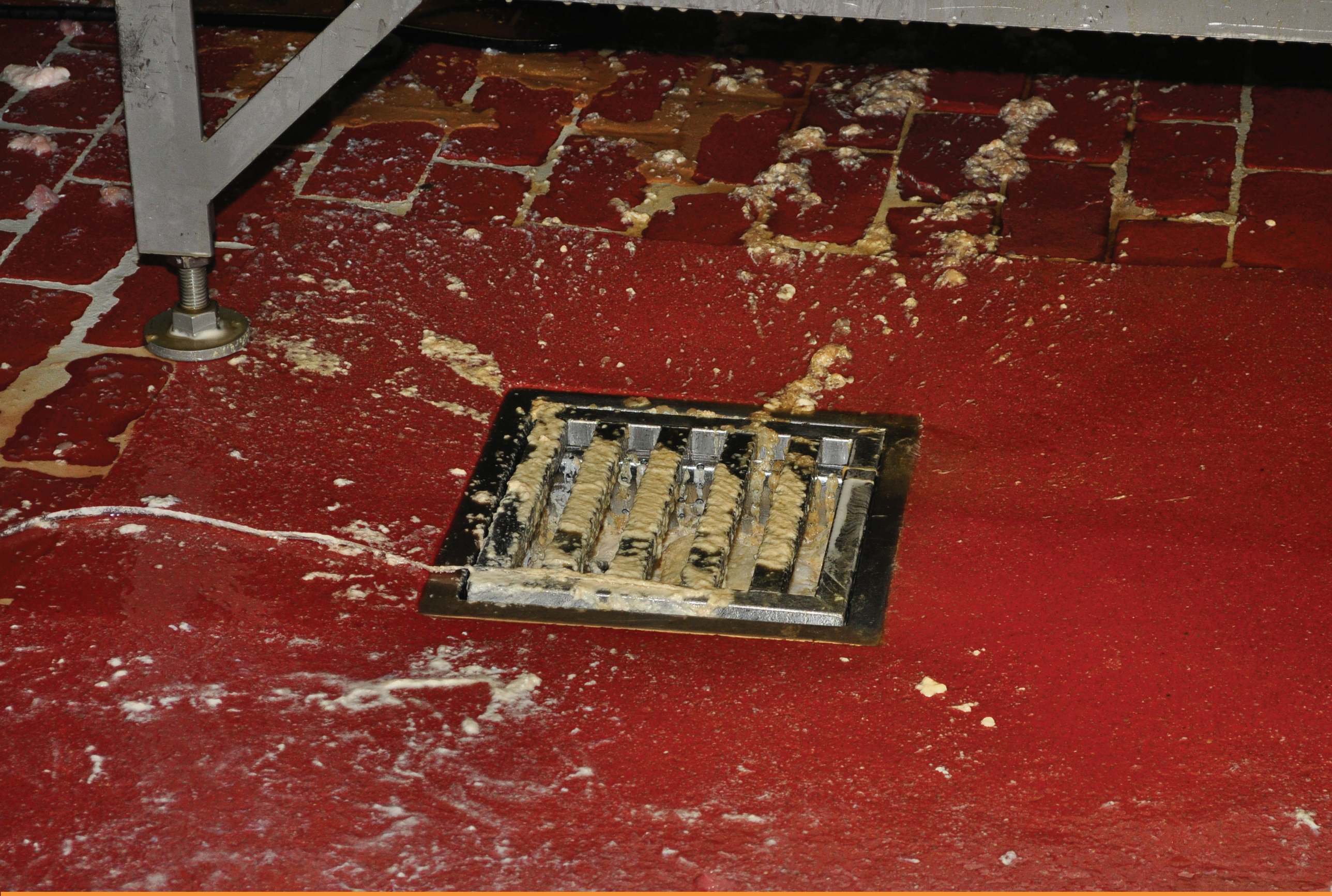
Drains

Drains can accumulate moisture, food particles, soils and microorganisms.

To prevent this contamination from spreading from drains, they should be cleaned regularly and carefully.

Follow proper procedures for cleaning and sanitizing drains to minimize cross-contamination with other food contact surfaces.

Drains also can be an entry point for pests. Be sure to keep drain grates or plugs in to prevent pests from entering the facility.



Desagües

Drains

Empleados de mantenimiento

Los empleados de mantenimiento son un reto en el tema de la contaminación cruzada.

Ellos generalmente trabajan en todas las áreas de la planta, incluyendo las áreas de producto crudo y las áreas de producto terminado.

Los empleados de mantenimiento deben seguir las buenas prácticas de higiene cuando se desplazan de un lugar a otro y antes de comenzar cualquier reparación: lavarse las manos, cambiarse la vestimenta exterior, seguir los patrones de tráfico establecidos, etc.

Los establecimientos de alimentos a menudo tienen dos juegos de herramientas, un juego para el uso en las áreas de producto crudo y otro para su uso en las áreas de producto terminado. Si las herramientas se utilizan en ambas zonas, éstas deben limpiarse y desinfectarse antes de usarse en las áreas de producto terminado. Todas las herramientas deben mantenerse limpias, independientemente de donde se utilizan.

¿Qué reglas deben seguir los empleados de mantenimiento en su lugar de trabajo?

Notas del instructor / Instructor's notes:

Maintenance employees

Maintenance employees are a challenge when it comes to cross-contamination.

They generally work in all areas of the plant, including both the raw area and the finished or RTE product area.

Maintenance employees must follow good personal practices when moving from one area to another and before starting any repairs: washing hands, changing outer garments, following established traffic patterns, etc.

Food facilities often will have two sets of tools - one for use in raw areas and another for use in finished product areas. If tools are used in both areas, they must be properly cleaned and sanitized before using them in the finished product area. All tools should be kept clean, regardless of where they are used.

What rules must be followed by the maintenance employees at your facility?

Empleados de mantenimiento

Maintenance employees

Reparaciones temporales

Es comprensible que el equipo de procesamiento pueda necesitar alguna reparación temporal de vez en cuando.

A continuación presentamos algunas reglas para recordar si tales reparaciones son necesarias:

(1) Los materiales utilizados para hacer las reparaciones no deben contaminar el producto. Esta práctica es necesaria si las reparaciones se van a realizar en partes de los equipos que van a entrar en contacto directo con los alimentos.

(2) Todas las reparaciones temporales deben tener una fecha y documentarse. Las reparaciones temporales deben volverse reparaciones permanentes tan pronto como sea posible.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Temporary repairs

From time to time, temporary repairs may be needed on food processing equipment.

Here are some rules to remember if such repairs are needed:

(1) Materials used to make the repairs should not contaminate the product. This approach is especially true if the repair is made to equipment that comes in direct contact with the food.

(2) All temporary repairs should be dated and recorded appropriately. Temporary repairs should become permanent repairs as soon as possible.

Reparaciones temporales

Temporary repairs