03

The Pennsylvania State University
Department of Food Science presents:

Higiene personal

Personal hygiene

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

PENNSTATE
1855

Higiene personal

¿Qué es la higiene personal? (Permita que alguno de los participantes responda.)

La higiene personal se refiere a nuestros hábitos de limpieza.

¡Nuestro cuerpo, cabello, manos, en fin todo nuestro cuerpo!

Esta persona es un ejemplo de malos hábitos de higiene personal.

La contaminación de los alimentos puede ser causada por malos hábitos de higiene personal en el trabajo.

Los seres humanos ocasionan la mayoría de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Entonces, la higiene personal deja de ser un asunto "personal" cuando manejamos los alimentos que otras personas consumirán.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Personal hygiene

What is 'personal hygiene'? (Let someone in the audience give a definition.)

Personal hygiene refers to our habits of cleanliness.

Our body, hair, hands - everything!

This photo is an example of someone exhibiting very poor hygiene.

Food contamination can happen due to poor personal hygiene practices at work.

Humans are responsible for most foodborne outbreaks.

Thus, personal hygiene stops being a personal issue when we handle food that other people will eat.

Higiene personal

Personal hygiene

Higiene personal

Una buena higiene personal es clave para minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos. Es esencial para prevenir la introducción y la proliferación de microbios en los ambientes de procesamiento de alimentos como en el que trabajamos.

La higiene personal incluye:

- Higiene de las manos.
- Limpieza personal.
- Prácticas personales.
- Reglas de vestimenta o uniformes.
- Uso de guantes.
- Lavado de manos.

Existen procedimientos específicos que debemos seguir en nuestro trabajo y que estudiaremos en esta clase.

Las personas en esta fotografía están usando uniformes limpios, guantes y redecillas para el cabello.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Personal hygiene

Good personal hygiene is critical for minimizing the risk of food contamination. It is essential to prevent the introduction and spread of microbes in the processing environment, such as the one in which we work.

Personal hygiene includes:

- Hand hygiene.
- Personal cleanliness.
- Personal practices.
- Uniforms or dress codes.
- Glove usage.
- Handwashing.

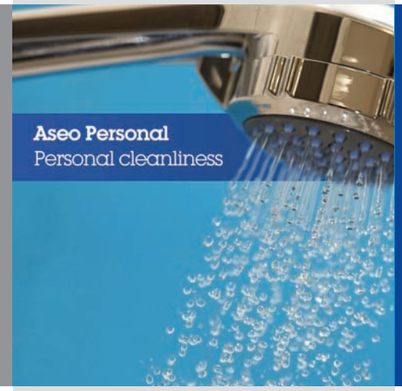
There are specific procedures that must be followed at work and we will cover them during this lesson.

The people in this picture are wearing clean uniforms, gloves and hair restraints.

Higiene personal

Personal hygiene

Aseo personal



El aseo personal significa mucho para la mayoría de nosotros. Siempre debemos tener en mente que trabajamos en una planta procesadora de alimentos donde existen ciertas reglas y leyes que debemos de cumplir.

¿Qué es lo que dicen las normas y reglamentos? Cada una de las personas que trabajan en los establecimientos de carne, aves y huevo inspeccionados por la USDA y que tienen contacto directo con los alimentos, las superficies de contacto con los alimentos o los materiales de empaque deben cumplir en todo momento con las prácticas de higiene para proteger a los alimentos de la contaminación.

En este módulo revisaremos las diferentes prácticas de higiene personal que debemos seguir para mantenernos limpios y aseados.

Tenga en mente que los empleados que tienen buenos hábitos de higiene personal en la casa tienen menos probabilidad de transferir microbios dañinos a los alimentos en el trabajo.

SIEMPRE debe tener una buena higiene personal y estar aseado.

Para mantener los alimentos limpios y seguros es necesario que venga trabajar todos los días con ropa limpia y también es muy importante bañarse diariamente.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Personal cleanliness

Personal cleanliness is meaningful to most of us.

We must remember that we all work at a food processing facility where there are certain rules and regulations that must be followed at all times.

What does the regulation say? Every person working in USDA-Inspected Egg, Meat & Poultry Establishments, in direct contact with food, food contact surfaces, and food-packaging materials, must conform to hygienic practices while on duty to the extent necessary to protect against contamination of food.

There are different personal hygiene practices or methods for maintaining personal cleanliness. We will cover them in this module.

Remember that employees who practice proper hygiene at home are less likely to transfer harmful microbes to food in the work environment.

ALWAYS maintain adequate personal cleanliness.

To keep food products clean and safe, you need to wear clean clothes to work everyday. It is also very important to shower daily.

Aseo Personal

Personal cleanliness

Código de vestimenta

A todos nos gusta vestirnos de forma diferente, sin embargo todas las compañías procesadoras de alimentos tienen códigos y reglamentos de vestimenta particulares que los empleados deben seguir.

Para minimizar el riesgo de contaminación de los productos alimenticios siempre debe cumplir con el código de vestimenta de la empresa.

El código de vestimenta podría incluir reglas sobre:

1. Prendas exteriores como los mandiles, las batas, guantes, etc.
2. Calzado.
3. Joyas.
4. Sujetadores de cabello, que por lo general son proporcionados por la empresa.
5. Objetos personales como su ropa, dinero, cigarros, encendedores, plumas y lápices.

Estas personas son un ejemplo de empleados mostrando un código de vestimenta específico de la compañía en la que trabajan.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Dress code

We all like to dress differently. However to protect food products from contaminants, food processing companies may have specific dress codes that employees must follow at all times.

Always follow your company's dress code so you can minimize the risk of product contamination.

The dress code might includes rules about:

1. Outer garments such as aprons, frocks, gloves, etc.
2. Footwear.
3. Jewelry.
4. Hair restraints, which are usually provided by the employer.
5. Personal items such as personal clothing, money, cigarettes, lighters, pens, and pencils.

These people are an example of employees exhibiting a company's specific dress code.

Código de vestimenta

Dress code

Vestimenta exterior

Las prendas exteriores tienen la finalidad de proteger los productos alimenticios de la contaminación, no la de protegerlo a usted del alimento. Siempre úselas de forma adecuada, cubriendo completamente su ropa de calle, así como lo hacen los empleados de estas fotos.

Debe ponerse prendas exteriores que sean específicas para las tareas que desempeña en su trabajo.

Las prendas exteriores incluyen pero no se limitan a: batas, batas de laboratorio, mangas protectoras, mandiles, guantes, cascos, redecillas y cubre barba. Algunos empleados incluso tendrán que ponerse un abrigo para entrar a los congeladores.

Es buena idea cambiarse la bata o el mandil si se ensucia durante su turno de trabajo.

En algunas ocasiones las prendas exteriores siguen un código de colores. No vaya a las áreas donde el color no coincida con su ropa exterior.

No importa que ropa traiga puesta, siempre debe mantenerla limpia!

Notas del instructor / Instructor's notes:

Outer garments

Outer garments are intended to protect the food products from contamination, not to protect you from the food. Always wear them properly by covering your street clothes as needed, just like the employees in these pictures.

You must wear suitable outer garments specific to your job functions.

Outer garments include, but are not limited to: frocks, lab coats, arm guards (sleeves), aprons, gloves, hard hats, hair and beard nets. Some employees may be required to wear freezer coats.

If your coat or apron becomes soiled during the shift, it is a good idea to change it.

There are some instances when outer garments are color coded. Do not go to an area that does not match your outer garment color.

Regardless of what you wear, keep it clean!

Vestimenta exterior

Outer garments

Calzado

El calzado puede llevar contaminantes de diversas áreas al medio ambiente de la planta procesadora de alimentos.

Todos los empleados que trabajen en el área de producción, las áreas de recepción o de embarque, los cuartos fríos o congeladores deben usar el calzado limpio y adecuado para la tarea que desempeñan.

Su calzado, botas de plástico o zapatos de seguridad fueron diseñados específicamente para las condiciones ambientales donde trabaja.

Tómese tiempo para limpiar su calzado y si éste no es proporcionado por la compañía, asigne un par de zapatos exclusivos para el trabajo.

Si en la planta hay algún tapete sanitario, tallador de calzado o espuma en el piso, usted deberá caminar despacio a través de esta barrera. Estos mecanismos o aparatos fueron diseñados para remover los contaminantes potenciales que podrían estar en su calzado.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Footwear

Your footwear can transfer contaminants to the food plant environment from different areas.

All employees working on the company's production floor, receiving or shipping docks, or in the coolers or freezers must wear clean and appropriate footwear.

Your footwear, plastic boots or safety shoes, have been designed for the specific environmental conditions where you work.

Take the time to clean your footwear. If footwear is not provided by the company, designate a pair of your own shoes for work.

If there is a sanitary mat, foot scrubber, floor spray, or foam on your way to your work area, walk through it slowly. These devices are designed to remove potential food contaminants that might be in your footwear.

Calzado

Footwear

Redecillas

Es importante evitar que caiga cabello en el alimento. El cabello alberga bacterias que pueden contaminar el producto. Además, los consumidores consideran muy desagradables los alimentos que tienen un cabello.

Generalmente su empleador le proporciona algún tipo de sujetador de cabello como redecillas o mallas.

El cabello largo debe amarrarse de manera adecuada para evitar que esté suelto.

Al traer puesta una redecilla para el cabello o cofia es necesario cubrirse todo el cabello y las orejas.

Si usa barba o bigote entonces será necesario ponerse un cubre barba.

Algunas compañías también requieren que sus empleados utilicen casco. Si utiliza casco o gorra también es necesario ponerse la redecilla o cofia debajo del casco o gorra.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Headcoverings

It is important to keep hair from falling into food. Hair harbor bacteria and can cross contaminate food. Also, consumers consider food with a strand of hair very unappealing.

Appropriate hair restraints are usually provided by the employer.

You also should properly tie long hair back.

When wearing a hairnet, cover all your hair and ears.

If you have a beard or mustache, you are required to wear a beard net.

Some companies also require their employees to wear hard hats. If you wear a hat, you still may need to wear a hairnet.

Redecillas | Headcoverings

Dejando las áreas de producción

Es importante utilizar ropa limpia y seguir las políticas de vestimenta de la compañía. Recuerde que las prendas exteriores están destinadas a proteger a los productos alimenticios de la contaminación, no para protegerlo a usted de los alimentos.

Cuando vaya al baño, al comedor o afuera del edificio todos los abrigos, delantales, guantes y cualquier otro equipo de protección, como las mangas de plástico o los protectores de los brazos, deben permanecer en una zona designada para este propósito. Algunas empresas hasta podrían requerir que tenga que quitarse el cubre cabello cuando los empleados dejan las áreas de producción.

Al salir de las áreas de producción todos los empleados deben utilizar un gancho para colgar batas, abrigos y/o delantales. Esta práctica reducirá el riesgo de contaminación de su uniforme. No deje que los uniformes toquen el suelo y no los cuelgue en áreas no designadas para este fin como barandales o sobre algún equipo.

Finalmente, cuando salga de las áreas de producción siempre recuerde que debe caminar por los pasillos marcados o previamente indicados.

NO tome atajos dentro de la planta.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Leaving production areas

It is important wear clean clothes and follow the company's dress code.

Remember, outer garments are intended to protect the food products from contamination, not to protect you from the food.

All coats, aprons, gloves and any other protection equipment such as arm guards or plastic sleeves must stay in a designated area when going to the restroom, lunchroom or outside building. Some companies may require employees to remove hair coverings when leaving production areas.

All employees should use a designated rack to store frocks, coats and/or aprons when leaving production areas. This approach will minimize the risk of contaminating your uniform. Do not let uniforms touch the floor and do not hang them in non-designated areas, such as railings or on equipment.

Finally, when leaving production areas, remember to always follow the previously designated walkways.

DO NOT take shortcuts.

Dejando las áreas de producción

Leaving production areas

Estado general de salud y heridas

Algunos microbios malos pueden ser transmitidos a los alimentos por trabajadores enfermos. Las prácticas adecuadas de higiene personal pueden prevenir la transferencia de microbios dañinos de los empleados a los alimentos que están produciendo, sin embargo hay ocasiones en que estas prácticas no son suficientes para prevenir la contaminación de los alimentos. Si usted tiene cualquiera de las siguientes enfermedades, no debe trabajar con los alimentos:

- Vómito.
- Diarrea.
- Ictericia (color amarillento de la piel.).
- Dolor de garganta con fiebre.

Si presenta alguno de estos síntomas no debe asistir a trabajar aunque siempre debe consultar la política de la empresa de ausencia por enfermedad.

Reporte inmediatamente a su supervisor cualquiera de estas condiciones. Los trabajadores con alguna de estas enfermedades pueden contaminar los alimentos y provocar que alguien más se enferme.

Además, no deberá trabajar con alimentos si usted tiene una llaga abierta, una cortadura o lesión que no pueda cubrirse adecuadamente. Si es posible, la herida debe vendarse y cubrirse con un dedil o guante. Este procedimiento asegurará que la venda o banda no caiga en los alimentos cuando está trabajando. Si se corta en el trabajo, avísele inmediatamente a su supervisor.

Notas del instructor / Instructor's notes:

General health & wounds

Some bad microbes can be passed to food by ill employees. While proper personal hygiene techniques can prevent the transfer of harmful microorganisms from employees to the food they are producing, there are a few instances were such practices are not good enough. If you have any of the following illnesses, you should NOT work with food:

- Vomiting.
- Diarrhea.
- Jaundice (yellowing of the skin.) or
- A sore throat with fever.

In these cases, you should not come to work. However you must always follow your company's policy for sick leave.

Report such health conditions to your supervisors immediately. Sick workers who have one of these diseases can contaminate food and make someone who eats it sick.

If you have a cut or lesion, it must be appropriately bandaged and covered with a finger cot or glove. This approach will ensure that the bandage does not fall into food while performing your job duties. If you cut yourself at work, report it immediately to your supervisor. Also, if you have an open sore, cut or lesion that you cannot properly cover, you should not work with food.

Estado general de salud y heridas

General health & wounds

Comer y beber

Esta prohibido comer, masticar chicle o beber en las áreas de procesamiento y almacenamiento de alimentos y también en las áreas donde se lava y desinfecta el equipo.

Todos los empleados – operadores, supervisores y personal administrativo- deben comer y beber ÚNICAMENTE en las áreas asignadas para esta práctica como el comedor.

Recuerde que debe lavarse las manos antes de regresar a trabajar.

Comer y beber en las áreas asignadas ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Eating and drinking

Eating food, chewing gum or drinking beverages is prohibited in areas where food may be exposed or where equipment or utensils are washed.

All employees – workers, supervisors and management - must eat and drink ONLY in designated areas, such as the lunchroom.

And remember, you must wash your hands before returning to work.

Eating and drinking only in designated areas helps prevent food contamination.

Comer y beber

Eating and drinking

No fumar

La boca contiene millones de microbios.

Al fumar se pueden transferir microbios de la boca a la mano, y si no se lava las manos después de fumar y antes de regresar al trabajo usted puede contaminar los alimentos con los que trabaja.

Además, las colillas de cigarros podrían caerse en los alimentos y promover la contaminación.

Fume y use tabaco únicamente en las áreas asignadas para esto y recuerde que debe lavarse las manos antes de regresar a trabajar.

Notas del instructor / Instructor's notes:

No smoking

There are millions of microbes in your mouth.

Smoking can transfer microbes from your mouth to your hand. If hands are not washed after smoking and before returning to work, you can contaminate the food you work with.

Also, cigarette butts can fall into food and cause contamination.

Smoke and use tobacco only in the designated areas. Remember, you must wash your hands before returning to work.

No fumar

No smoking

Estornudar y escupir

Cuando escupimos, estornudamos o tosemos podemos contaminar los alimentos con saliva.

No escupa mientras se encuentre en las áreas de trabajo.

Si necesita estornudar o toser muévase a un área donde no haya alimentos y cúbrase la boca, inmediatamente después lávese las manos.

¿Qué pasa si al estornudar o toser no se puede alejar rápidamente? ¿Debe estornudar o toser cubriéndose con el brazo y cambiarse la ropa exterior?

Al estornudar o toser nunca debe usar su uniforme como pañuelo.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Sneezing & spitting

When we spit, sneeze or cough, we can contaminate food with saliva.

Do not spit while you are in food production areas.

If you need to sneeze or cough, make sure that you move away from food and cover your mouth, then wash your hands.

What if you can't move away quickly? Should you sneeze into your arm and change your outer garments?

If you sneeze and cough, you should never use your uniform as a paper towel.

Estornudar y escupir

Sneezing & spitting

Joyas

En el área de procesamiento de alimentos está prohibido usar cualquier tipo de joyas como aretes, collares y/o cadenas. Las joyas pueden albergar microbios y además, algunas piezas de joyería sueltas, como la pedrería podrían caer en los alimentos y presentar un peligro físico para alguien que sin saber lo consuma.

No importa que traiga guantes, el uso anillos con piedras no está permitido.

Las argollas de matrimonio suelen ser la única joya que algunas compañías permiten usar.

Las pulseras y collares de alerta médica pueden usarse si no están expuestos.

La joyería suelta como cadenas y esclavas representa un riesgo de seguridad para usted. Piense en el peligro que representa que se le atore una cadena en alguna de las máquinas o equipo que hay en la planta.

Quítese todas las joyas antes comenzar a trabajar o mejor aún no las traiga al trabajo, déjelas en su casa.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Jewelry

Any type of jewelry, such as earrings, necklaces, rings, and/or chains, should not be worn in food production areas. Loose jewelry, or parts of it (stones), might fall into food and become a physical hazard to someone who unknowingly consumes it. Jewelry also can be a source of microbes.

Rings with stones cannot be worn, even with gloves.

Wedding bands may be the only piece of jewelry that some companies allow.

Medical alert bracelets and necklaces can be only worn if not exposed.

Loose jewelry also represents a safety issue to the employee. Think about a necklace getting caught in a machine -it can be dangerous.

Take all jewelry off before starting to work. Better yet, do not bring it to work.

Joyas / Jewelry

Joyas / Jewelry

Cosméticos, uñas y esmalte

Las uñas postizas y el esmalte de uñas no están permitidos en la planta procesadora de alimentos, ya que podrían caerse y contaminar el producto.

Las uñas largas también pueden albergar microbios que pueden contaminar los alimentos. Mantenga sus uñas cortas y limpias.

El maquillaje, la loción y los perfumes no son permitidos ya que existe la posibilidad de que estos contaminen los alimentos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Cosmetics, fingernails & polish

Artificial fingernails and nail polish are not allowed in the food processing plant since they might come off and contaminate the food product.

Long fingernails also can harbor microbes that can contaminate food. Keep your nails short and clean.

Make up, cologne and perfume are discouraged because of the potential to contaminate food.

Cosméticos, uñas y esmalte

Cosmetics, fingernails & polish

Objetos personales

Es necesario que los objetos personales como plumas, lápices, dinero, cigarrillos, clips, encendedores o adornos NO se guarden o se coloquen en bolsillos localizados por encima de la cintura. Ésto es para evitar que los objetos personales caigan sobre los alimentos, recipientes, mezcladores o molinos.

Es preferible usar abrigos o delantales sin bolsillos y botones.

Los objetos personales incluyen también cosas que usamos diariamente como las joyas y relojes. No debe usar reloj mientras trabaja, es mejor dejar estos objetos en la casa o en su casillero.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Personal items

To avoid objects falling into food, food containers, mixing or grinding equipment, NO personal objects such as pens, pencils, money, cigarettes, clips, lighters or adornments may be put in pockets above the waist.

It is preferable to use coats or aprons without any pockets or buttons.

Personal objects also include things we wear, such as jewelry and watches. Wearing watches is not acceptable at work. It is better to leave them at home or in your locker.

Objetos personales

Personal items

Vestidores

Los vestidores o casilleros son proporcionados por la empresa para que pueda cambiarse, guardar su ropa y sus pertenencias mientras trabaja.

Esta prohibido almacenar alimentos, bebidas abiertas o cualquier otra sustancia ilegal en los casilleros. Recuerde que los alimentos atraen plagas.

Los casilleros podrían ser fumigados e inspeccionados frecuentemente.

No guarde la basura en los casilleros, tírela en los botes.

No coloque nada encima los casilleros.

No debe comer y beber en el área de casilleros y siempre mantenga esta área limpia.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Lockers

The lockers are provided by the company for you to change and store your clothes and personal belongings during work.

Storing of food, open beverages or any illegal substance in the lockers is prohibited. Remember, food attracts pests.

Lockers may be fumigated and inspected regularly.

Do not keep trash in the lockers. Throw it in the trash can.

Do not put anything above the lockers.

Eating and drinking is not permitted in the locker room area. Keep the locker room area clean at all times.

Vestidores | Lockers

Papel sanitario

Toilet paper

El papel de baño es un tema muy delicado.

Si no se tira correctamente éste puede significar una fuente de contaminación muy importante.

No tire el papel de baño sucio en el piso o en el bote. Es muy importante tirarlo en el inodoro y bajarle.

Recuerde que SIEMPRE debe lavarse las manos después de usar el baño.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Toilet paper is a sensitive topic.

If not properly disposed, soiled toilet paper could be a major source of contamination in a food processing facility.

Do not throw soiled toilet paper in the trash can or on the floor. It is very important to throw soiled toilet paper in the toilet and flush it.

Remember that you must ALWAYS wash your hands after using the restroom.

NOT on the floor.

NO en el piso.

NOT in the trash can.

NO en el bote.

In the toilet and flush it!

En la taza, y bájele.

Actividad

Hábitos de higiene personal

Revisemos algunos ejemplos de situaciones que ocurren dentro de una planta procesadora de huevo, carne y aves y que hemos estudiado el día de hoy.

Les mostraré una tarjeta con dos fotografías y les preguntaré qué es lo que está mal en la foto del lado izquierdo de la tarjeta.

Después observaremos la práctica correcta que se muestra en la foto del lado derecho de la tarjeta.

(El objetivo de esta actividad es mostrar las prácticas de higiene personal adecuadas que se deben seguir en una planta procesadora de alimentos).

Notas del instructor / Instructor's notes:

Activity

Personal hygiene practices

Let's review some examples of situations that happen within the egg, meat and poultry processing industries and that we covered today.

I will display a card with two pictures and ask you what is wrong in the picture on the left side of the card.

We will then look at the correct way that is shown in the picture on the right side of the card.

(The purpose of this activity is to demonstrate appropriate personal hygiene practices that should be followed at a food processing facility.)

Actividad

Hábitos de higiene personal

Activity

Personal hygiene practices

¿Qué está incorrecto?

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deben contestar ambas preguntas).

Este trabajador trae puesta una bata limpia, guantes y mangas, pero no está cubriendo su brazo completamente.

Cuando se trabaja con alimentos todas las partes del cuerpo deben estar cubiertas.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What's incorrect?

What is incorrect in this picture?.

Why?

(Participants must answer both questions.)

This worker is wearing a clean smock, gloves and sleeves, but he is not fully covering his arm.

All body parts must be covered when working with food products.

¿Qué está incorrecto?

What's incorrect?

¿Qué está incorrecto?

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deben contestar ambas preguntas).

La empleada trae puestos aretes y una cadena al estar trabajando con alimentos.

En la foto del lado derecho, se puede observar que ya no trae ninguna joya puesta. Nótese también, que su ropa está limpia y su redecilla para el cabello está colocada correctamente, cubriendo todo el cabello y las orejas.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What's incorrect?

What is incorrect in this picture?

Why?

(Participants must answer both questions.)

The employee is wearing earrings and a chain when working with food.

In the picture on the right side you, can see that she removed her jewelry. Also note, she is wearing clean clothes and her hairnet is properly positioned. It covers all her hair and ears.

¿Qué está incorrecto?

What's incorrect?

¿Qué está incorrecto?

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deben contestar ambas preguntas).

El trabajador no tiene puestos los guantes mientras maneja el producto.

Se deben usar guantes siempre que se manejen alimentos listos para el consumo (LPC). Recuerde que debe lavarse las manos antes de ponerse los guantes.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What's incorrect?

What is incorrect in this picture?

Why?

(Participants must answer both questions.)

The worker is not wearing gloves while handling product.

Gloves must always be worn when handling ready-to-eat foods (RTE). Remember to wash your hands before putting on your gloves.

¿Qué está incorrecto?

What's incorrect?

¿Qué está incorrecto?

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deben contestar ambas preguntas).

El trabajador va a entrar al baño con la bata puesta.

Cuando abandona el área de producción, su ropa se puede contaminar, especialmente dentro del baño.

Quítese la vestimenta exterior y cuélguela en el área designada antes de ir al baño, comedor, fuera de las instalaciones o cuando vaya a abandonar el área de producción.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What's incorrect?

What is incorrect in this picture?

Why?

(Participants must answer both questions.)

The worker is going to the restroom with his smock on.

Whenever you leave your food production areas, your clothes can become contaminated, especially in the restroom.

Before going to the restroom, lunchroom, outside building or leaving your production area, take your outer work clothing off and hang it up at the designated area.

¿Qué está incorrecto?

What's incorrect?

¿Qué está incorrecto?

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deben contestar ambas preguntas).

Este trabajador no trae puesta correctamente la cofia o redecilla para el cabello.

En la foto opuesta el trabajador trae puesta correctamente la redecilla para el cabello. La redecilla debe cubrir todo el cabello y las orejas.

Si utiliza gorra o casco, también es necesario que utilice una redecilla para el cabello.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What's incorrect?

What is incorrect in this picture?

Why?

(Participants must answer both questions.)

This worker is not wearing his hairnet properly.

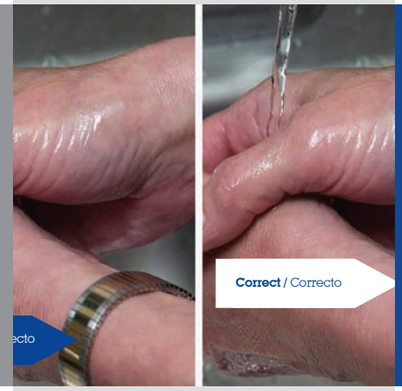
In the next pictures the worker is wearing his hairnet the correct way. Hairnets should cover all visible hair and the ears.

If you wear a hat, you still may need to wear a hairnet.

¿Qué está incorrecto?

What's incorrect?

Joyería



¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deben contestar ambas preguntas.).

No se permite usar reloj de pulsera en el trabajo.

Los relojes de pulsera representan un peligro físico para los alimentos.

Este es el final de nuestra discusión sobre higiene personal. ¿Tienen alguna pregunta?

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

Notas del instructor / Instructor's notes:

Jewerly

What is incorrect in this picture?

Why?

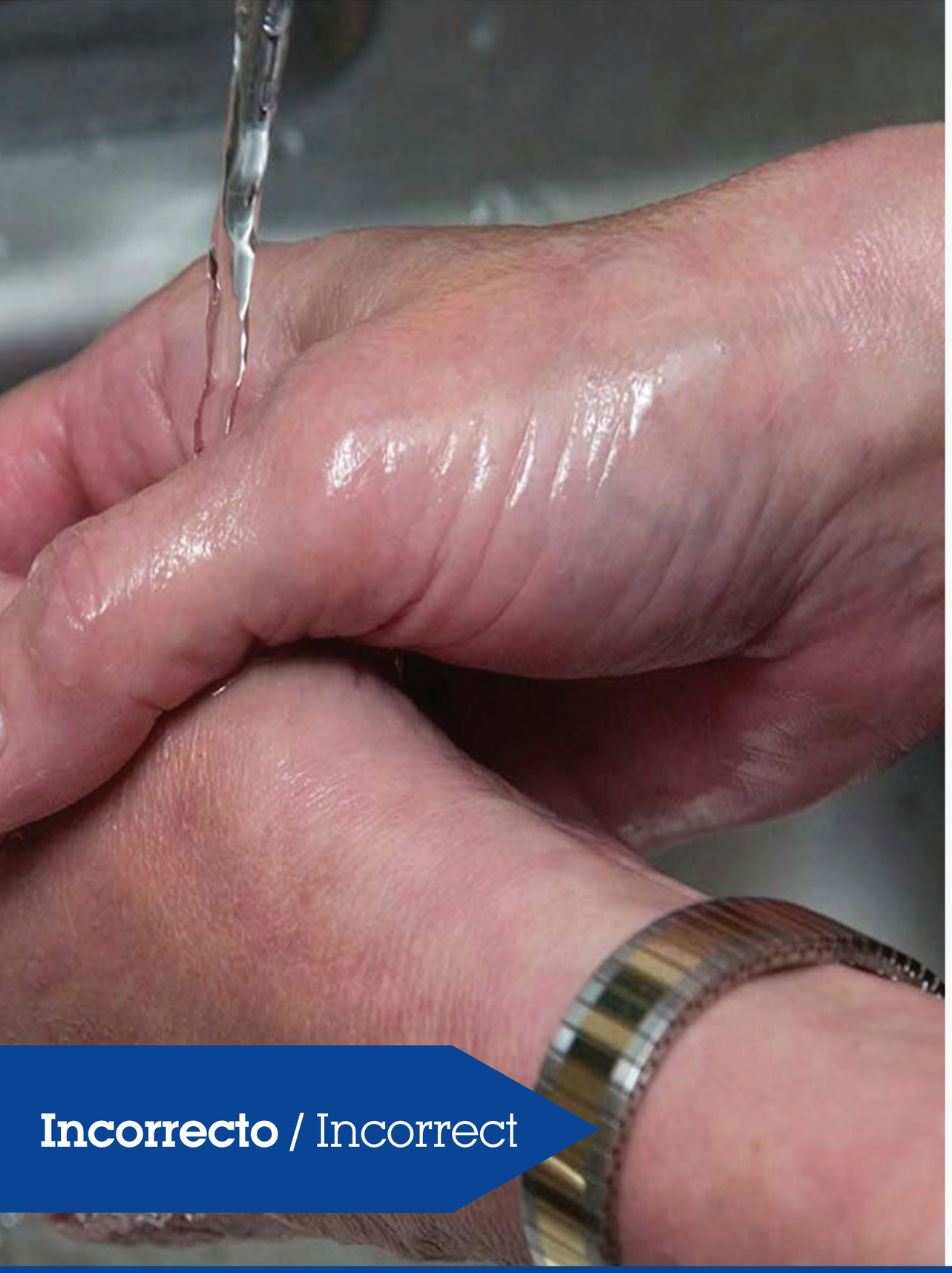
(Participants must answer both questions.)

Wearing watches is not acceptable at work.

They represent a physical hazard to food.

This is the end of our discussion about personal hygiene. Are there any questions?

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



¿Qué está incorrecto?

What's incorrect?

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.

Notas del instructor / Instructor's notes:

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.

Higiene personal

En esta lección el instructor describirá varias áreas de la higiene personal que son vitales para la producción de alimentos seguros. Para cada una de estas áreas, el instructor explicará y demostrará los procedimientos y conductas adecuados para disminuir el riesgo de contaminación.

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Establecer cómo la higiene personal inadecuada afecta directamente la seguridad de los alimentos.
- Demostrar el uso correcto de la ropa, redecillas para el cabello y vestimenta de protección.
- Enlistar las áreas de higiene personal que requieren de un cuidado especial.
- Comprender las buenas prácticas de manufactura de la higiene personal.

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.

Personal Hygiene Module

During this lesson the instructor will describe several areas of personal hygiene that are critical for safe food production.

For each of these areas, the instructor will explain and demonstrate appropriate procedures and behaviors for lowering the risk of contamination.

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

- State how poor personal hygiene directly affects the safety of food.
- Demonstrate correct usage of clothing, hair restraints and outer garments.
- List the areas of personal hygiene that need special care.
  Understand the personal hygiene GMPs.

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.