Actividad

Contaminación cruzada

Revisemos algunos ejemplos de situaciones que pueden pasar 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.

Algunas otras tarjetas mostrarán solo una situación incorrecta que ustedes deberán identificar y discutir.

(El objetivo de esta actividad es demostrar algunas situaciones que podrían ocasionar contaminación cruzada en una planta procesadora de alimentos).

Notas del instructor / Instructor's notes:

Activity

Cross-contamination

Let's review some examples of situations that can 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.

Some other cards will only contain one incorrect situation that you should identify and discuss.

(The purpose of this activity is to demonstrate situations that may lead to cross-contamination at a food processing facility.)

Actividad
Contaminación cruzada

Activity
Cross-contamination

¿Qué está incorrecto?

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deberán contestar ambas preguntas).

Este empleado no se quitó la vestimenta exterior antes de sacar la basura.

Antes de sacar la basura de la planta debe quitarse la vestimenta exterior, ya que ésta se puede contaminar y después causar contaminación cruzada al producto con el que trabaja.

Recuerde que siempre debe lavarse las manos después de manejar desperdicios o basura. Esta práctica ayudará a prevenir la contaminación cruzada.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What's incorrect?

What is incorrect in this picture?.

Why?

(Participants must answer both questions.)

This employee did not remove his outer garments when taking out the trash.

Whenever you take out trash, you must remove your outer garments. They can become contaminated and then cross-contaminate the product you work with.

Remember, that you must always wash your hands after handling waste or trash. This step will also help prevent cross-contamination.

Incorrecto / Incorrect

Correcto / Correct

¿Qué está incorrecto?

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deberán contestar ambas preguntas).

El empleado no está usando el delantal con el código de colores correcto.

La mayoría de las empresas tienen un sistema de código de colores como una forma de prevención de la contaminación cruzada.

No vaya a las áreas donde no corresponda el color de su vestimenta exterioral color que ahí se utiliza.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What's incorrect?

What is incorrect in this picture?.

Why?

(Participants must answer both questions.)

The employee is not wearing the appropriate color coded apron.

Most companies use a color coding system as a way to prevent cross-contamination.

Do not go to an area that does not match the color of your outer garments.

Incorrecto / Incorrect

Correcto / Correct

¿Qué está incorrecto?

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deberán contestar ambas preguntas).

Los empleados de mantenimiento dejaron las herramientas detrás de la línea de producción, y después de terminar la reparación, la línea de producción no fue inspeccionada antes de reanudar las labores.

Los empleados de mantenimiento deben seguir las buenas prácticas personales cuando se mueven de un área a otra y antes de empezar cualquier reparación: lavado y desinfección de manos, cambió de vestimenta exterior, seguir los patrones de tráfico, etc.

Las líneas de producción siempre deben inspeccionarse después de una reparación, y si es necesario deben limpiarse y desinfectarse.

Notas del instructor / Instructor's notes:

What's incorrect?

What is incorrect in this picture?.

Why?

(Participants must answer both questions.)

Maintenance employees left behind tools on the production line. The line was not inspected before resuming production after the repair was completed.

Maintenance employees should follow good personal practices when moving from one area to another and before starting any repairs: hand washing, hand sanitizing, change outer garments, follow traffic patterns, etc.

Lines should always be inspected after a repair. If needed, they must be cleaned and sanitized.

¿Qué está incorrecto?

What's incorrect?

¿Qué está incorrecto?

¿Qué está incorrecto en esta foto?

¿Por qué?

(Los participantes deberán contestar ambas preguntas).

En esta foto, el empleado está trabajando en el área de producto crudo y trae su vestimenta exterior sucia, además no trae delantal ni mangas para los brazos.

Esta práctica es inaceptable ya que los microorganismos pueden transferirse a los alimentos de la ropa sucia y de su cuerpo.

Este es el final de nuestra discusión sobre la contaminación cruzada. ¿Tienen alguna pregunta?

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

Notas del instructor / Instructor's notes:

What's incorrect?

What is incorrect in this picture?.

Why?

(Participants must answer both questions.)

In this picture, the employee is working in a raw product area wearing dirty clothes, no arm sleeves and apron.

This is an unacceptable practice because microorganisms can transferred to food from his dirty clothes or his body.

This is the end of our discussion about cross-contamination. 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.

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.

Notas del instructor / Instructor's notes:

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.

Contaminación cruzada

En este módulo el instructor definirá qué es la contaminación cruzada, sus causas y por qué es un problema en la industria de los alimentos. También se cubrirán temas relacionados con estrategias de prevención y medidas que pueden tomarse en cuenta para evitar la contaminación cruzada.

Para cada una de estas áreas, el instructor explicará y mostrará procedimientos y conductas adecuadas para disminuir el riesgo de contaminación.

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Expresar qué es la contaminación cruzada y cómo puede prevenirse en la planta.
- Demostrar cuáles son las prácticas correctas para evitar la contaminación cruzada.

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.

Cross-Contamination Module

During this module the instructor will describe what cross-contamination is, its causes and why it is a problem in the food industry. Prevention strategies and what you can do to prevent cross-contamination are also covered.

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 what cross-contamination is and how it can be prevented at the facility.
- Demonstrate correct practices to prevent cross-contamination.

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 policy 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.