

01

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



The Pennsylvania State University
Department of Food Science presents:

El ABC de la seguridad de los alimentos

The ABC's of food safety



**Platillos con huevo,
carne y aves**

**Egg, meat &
poultry dishes**



**Platillos con huevo,
carne y aves**

**Egg, meat &
poultry dishes**



Mujeres embarazadas / Pregnant Women



Infantes / Infants



Adultos mayores / Elders



Niños / Children


**Enfermedades transmitidas
por alimentos y grupos
susceptibles**

**Foodborne outbreaks
and susceptible
populations**



**En las noticias!
Brote de ETA's**

**In the news!
A meat outbreak**



Trescientas personas se enfermaron por comer carne/aves/huevo contaminado con Salmonella. / Three hundred people became ill after eating beef/poultry/egg tainted with Salmonella.

**Qué pasaría si.....
Noticias de última hora**

**What if.....
Breaking news**



Implicaciones de un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos

A foodborne outbreak - implications



Físicos / Physical



Químicos / Chemical



Biológicos / Biological

**Contaminantes
en alimentos**

**Food
contaminants**



Joyas / Jewelry



Envolturas de dulces / Candy Wrappers



Vidrio / Glass



Plástico / Plastic



Tornillos / Screws



Cigarros / Cigarettes

**Contaminantes
físicos**

**Physical
contaminants**



**Contaminantes
químicos**

**Chemical
contaminants**



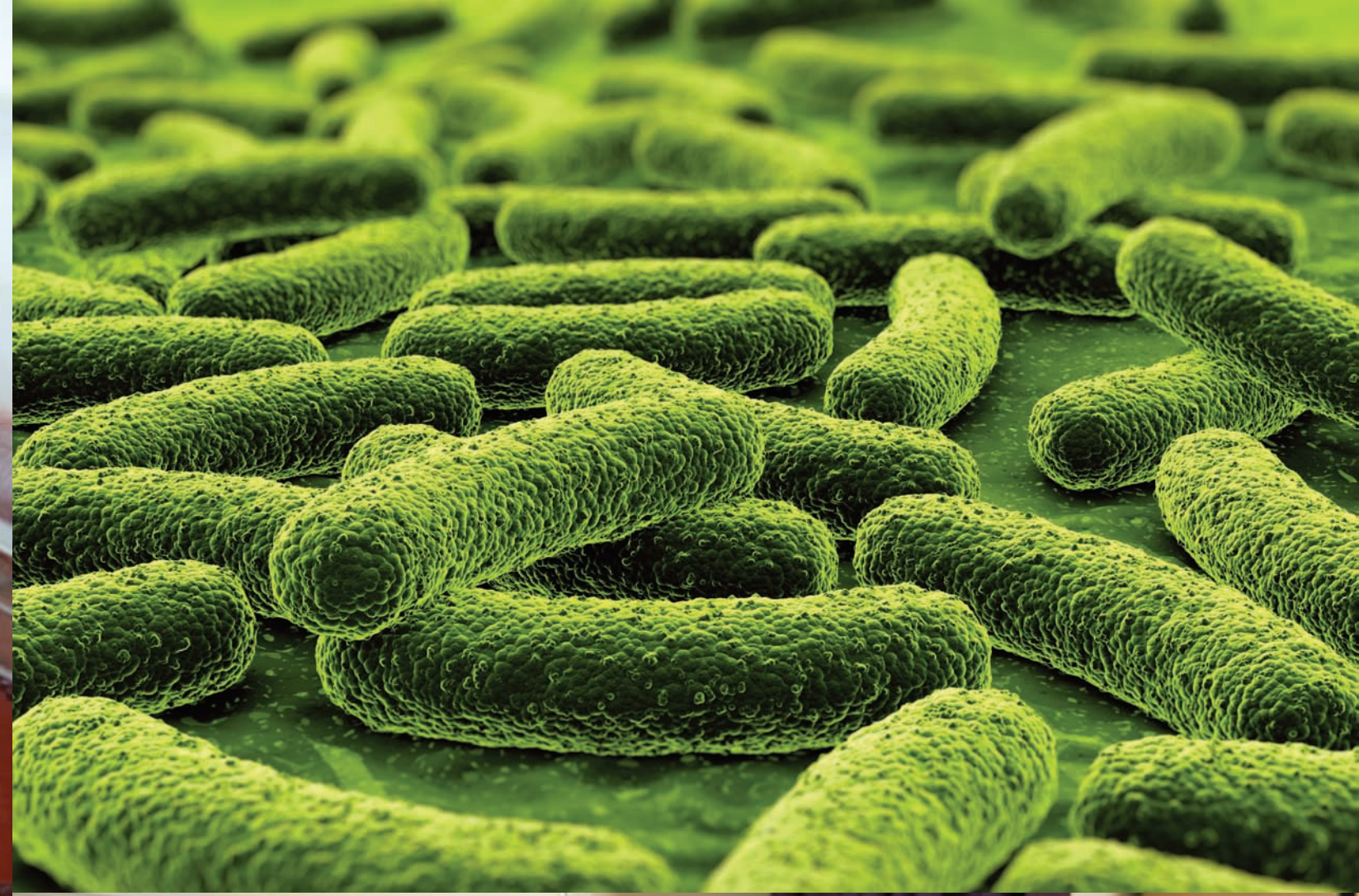
**Contaminantes
biológicos**

**Biological
contaminants**



**El bueno,
el malo y el feo**

**The good,
the bad and the ugly**

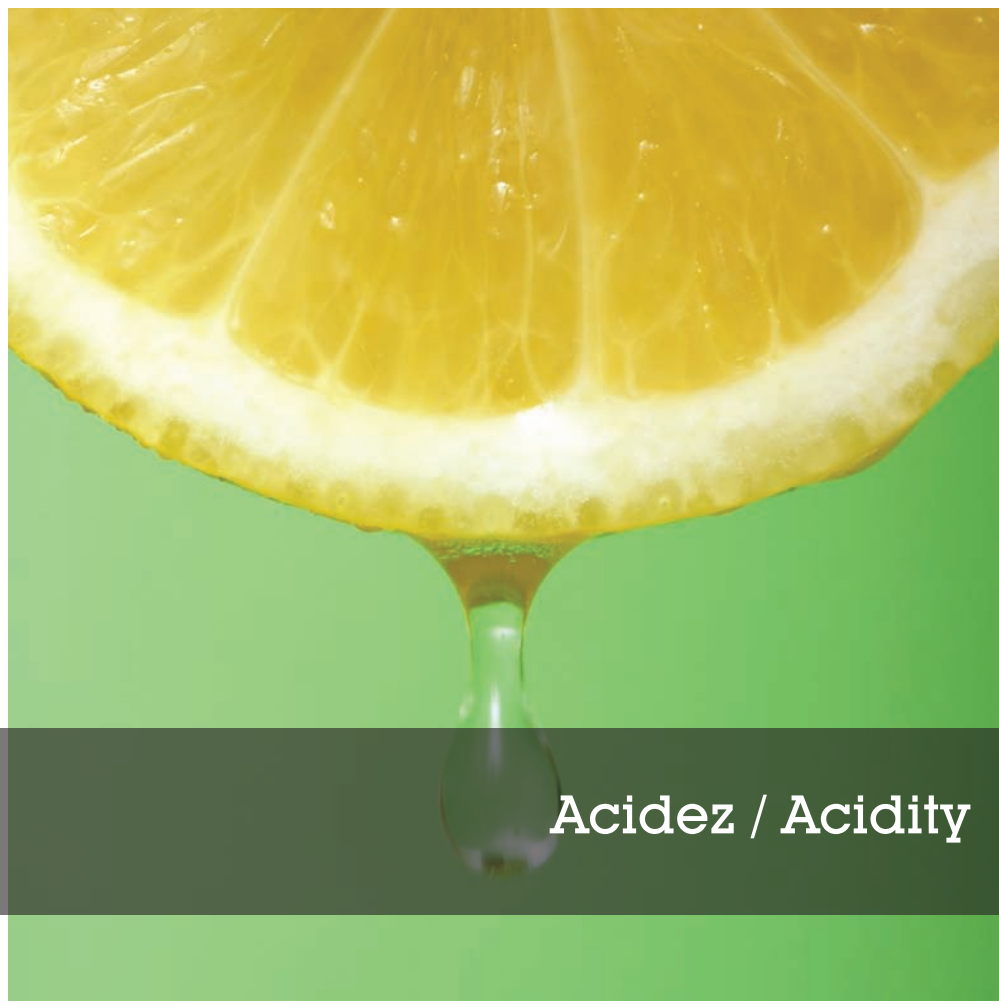


**Microorganismos
malos**

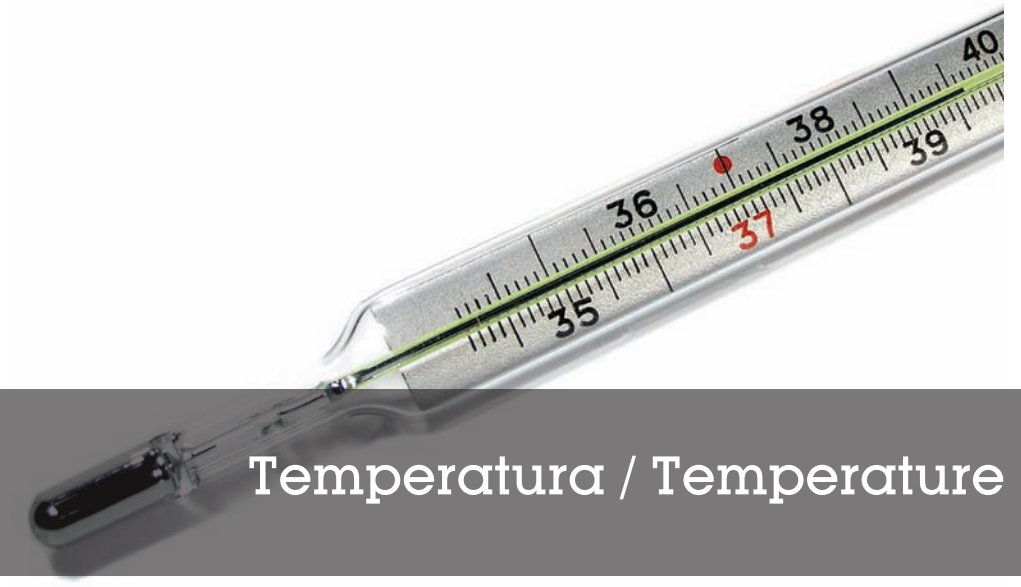
**Bad
microorganisms**



Alimento / Food



Acidez / Acidity



Temperatura / Temperature



Tiempo / Time



Oxígeno / Oxygen



Humedad / Moisture

AATTOH

FATTOM



**Alimentos listos para
el consumo (LPC)**

**Ready-to-eat
foods (RTE)**



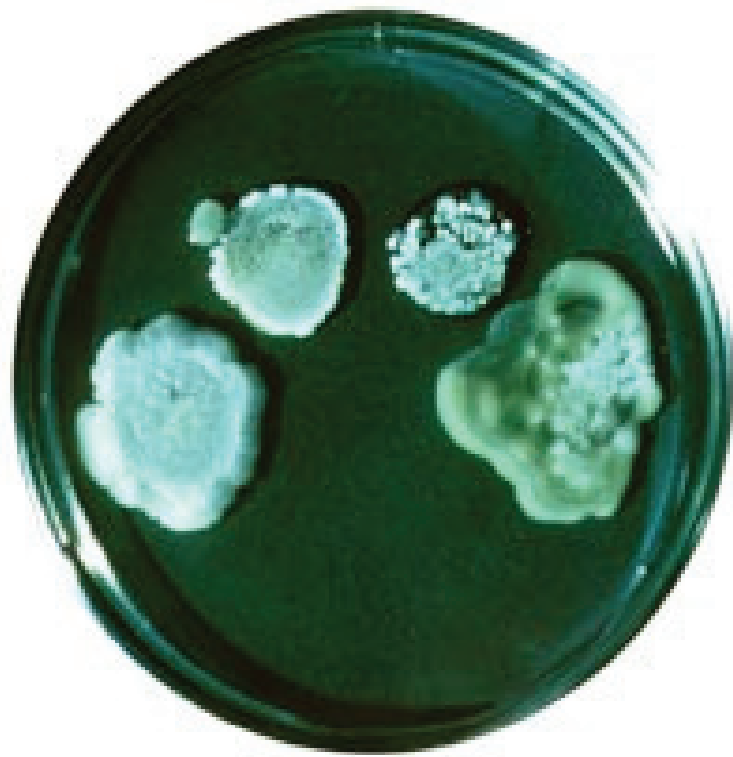
¿Cuál es mi trabajo?

What is my job?

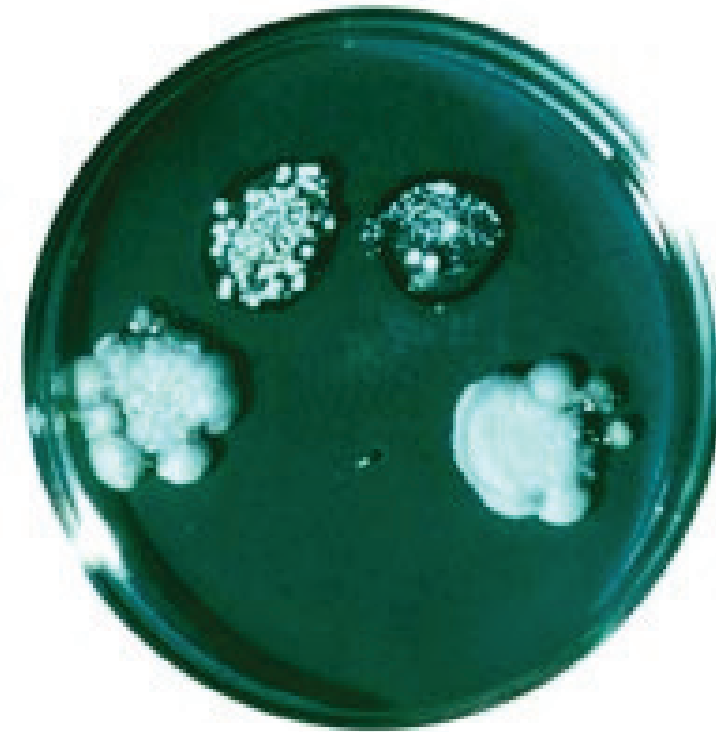


Demostración

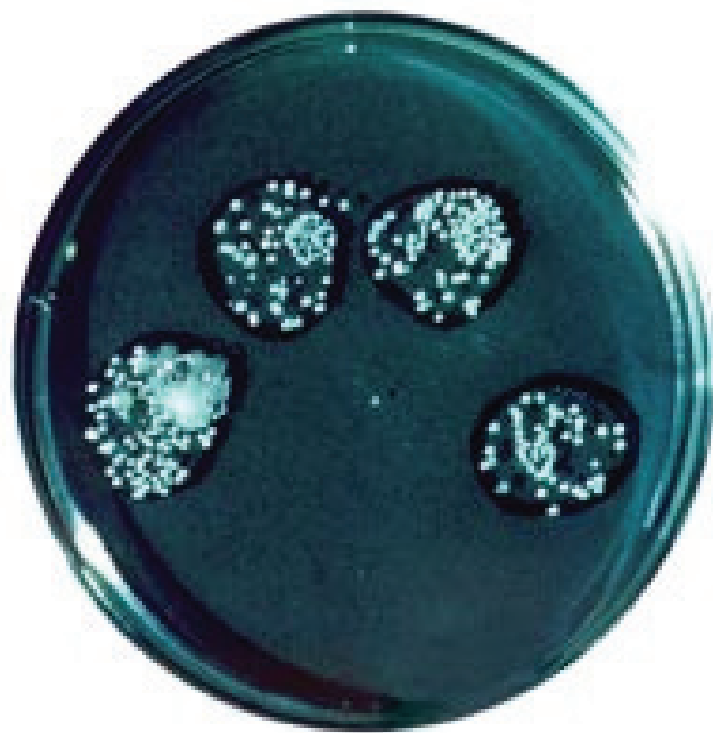
Demonstration



Mano sin lavar / Unwashed hand



Mano enjuagada / Rinsed hand



Lavada con agua y jabón durante 20 segundos / Washed 20 seconds using soap and water



Lavada durante 20 segundos y luego desinfectada / Washed 20 seconds and then sanitized

Manos

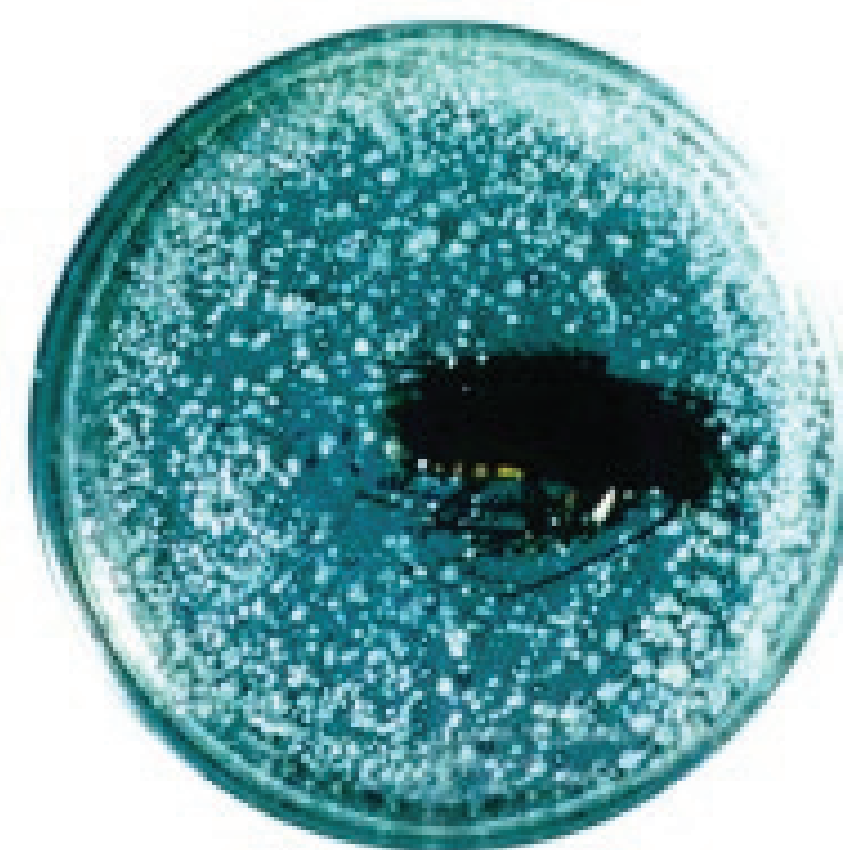
Hands



Cabello /
Hair



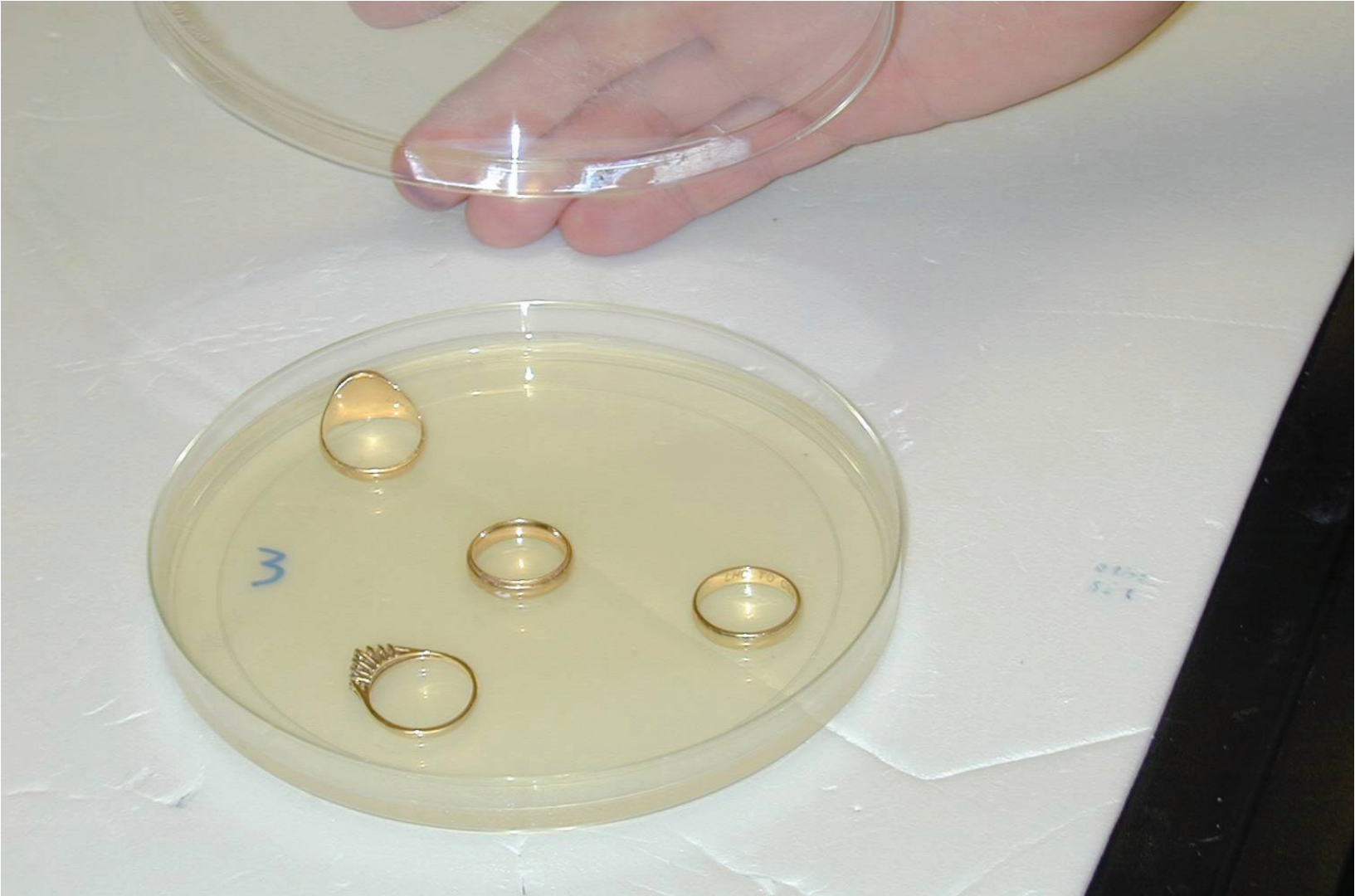
Delantal /
Apron



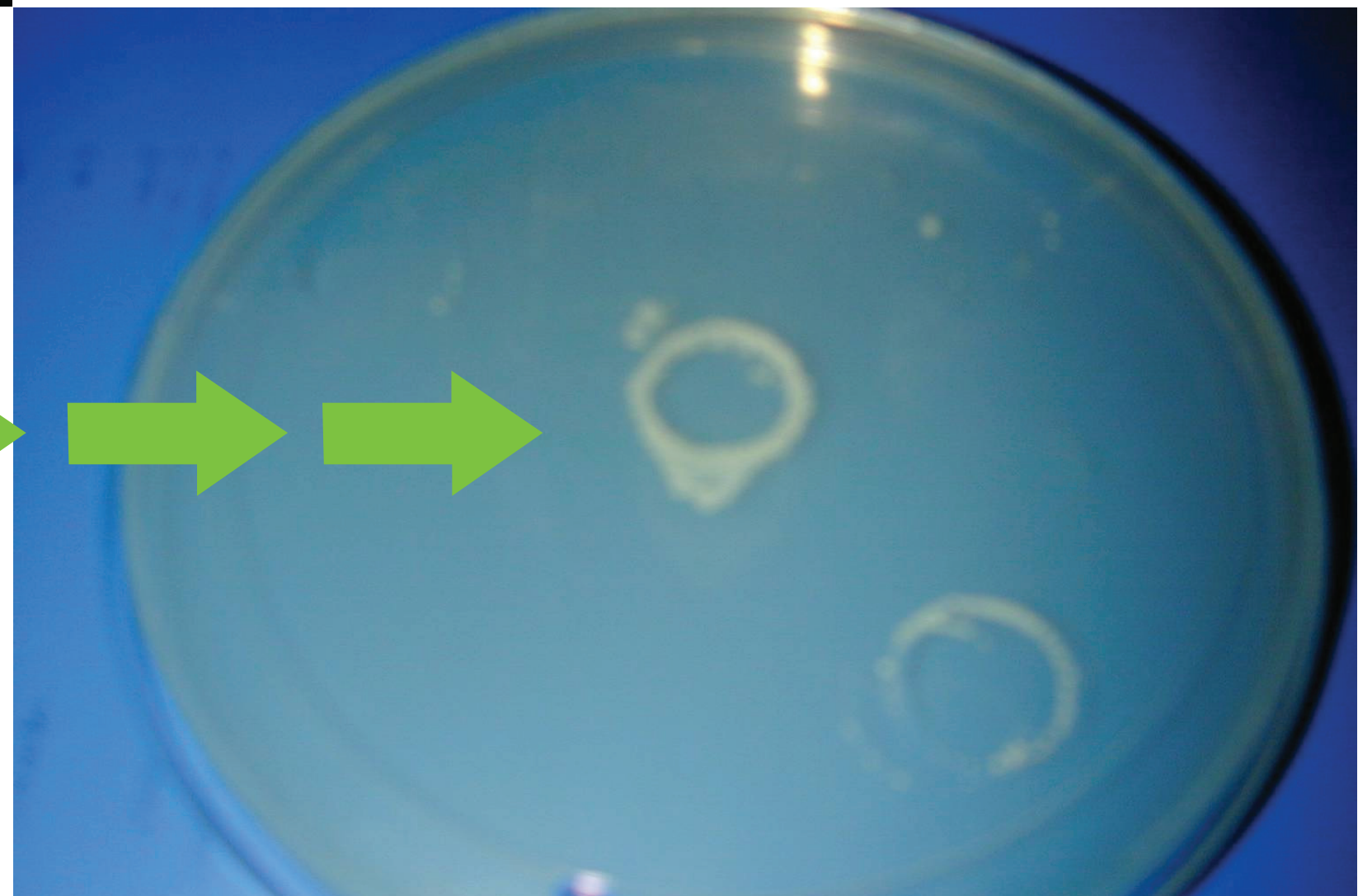
Plagas /
Pests

**Cabello, delantales
y plagas**

**Hair, apron
& pests**



**Los anillos son removidos
después de un lavado
durante 20 segundos /
Rings removed after
washing for 20 seconds**



Joyas

Jewelry

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 está dirigido únicamente al instructor con el objetivo de brindarle una perspectiva más amplia sobre el tema que está 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.

Notas del instructor / Instructor's notes:
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, pídale que se anoten.

El ABC de la seguridad de los alimentos

El instructor definirá y describirá qué son las enfermedades transmitidas por los alimentos y qué es un brote de enfermedad ocasionado por alimentos. Se explicará el efecto que un brote podría tener en la industria. También se expondrán las tres categorías de contaminantes de los alimentos y se darán ejemplos de contaminación que puede ocurrir en las plantas procesadoras de alimentos.

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Describir una enfermedad transmitida por los alimentos y enlistar sus síntomas.
- Establecer el impacto que un brote de una enfermedad transmitida por los alimentos puede tener en su trabajo, seguridad laboral e ingreso familiar.
- Identificar los tres tipos de contaminantes de los alimentos.
- Identificar los microbios que causan la contaminación y cómo pueden crecer y extenderse en una planta procesadora de alimentos.
- Identificar el papel que juegan los empleados en la seguridad 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 Pensilvania (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 Pensilvania 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 Pensilvania. 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 ABC's of food safety module

The instructor will describe and define foodborne illnesses and a foodborne outbreak. The effect that an outbreak could have on the industry is presented. The three categories of food contaminants are presented and examples of contamination that can occur in food processing plants are also discussed.

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

- Describe a foodborne illness and list its symptoms.
- State the impact a foodborne outbreak can have on their work time, job security and family income.
- Identify the three types of food contaminants.
- Identify the microbes and how they grow and can spread at a food processing facility.
- Identify the role employees play in food safety.

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.

