

07

The Pennsylvania State University
Department of Food Science presents:

Puntos básicos sobre defensa de los alimentos

The basics of food defense

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



Protegiendo el suministro de alimentos



Protecting the food supply

Tradicionalmente, los procesadores de alimentos se han preocupado por la contaminación accidental de los alimentos, y en consecuencia, han desarrollado procedimientos y políticas para prevenir estos incidentes. Recientemente otra preocupación ha llamado la atención – la contaminación intencional – el acto deliberado de contaminar los alimentos para causar daño a los consumidores.

La defensa de los alimentos es el término utilizado por la Administración de Alimentos y Fármacos (FDA, por sus siglas en inglés), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés), el Departamento de Seguridad Interna (DHS, por sus siglas en inglés), etc. para abarcar las actividades asociadas con la protección de las actividades terroristas del suministro de alimentos de la nación. Las plantas procesadoras de alimentos utilizan este término para enfocarse en la contaminación intencional.

Durante este módulo, revisaremos los componentes básicos de un plan de defensa de los alimentos, los controles necesarios para prevenir que ocurran los actos deliberados de contaminación y las medidas que se deben tomar en caso de que ocurra un evento de este tipo.

El objetivo de este entrenamiento de defensa de los alimentos es asegurar que comprenda sus responsabilidades en la protección del suministro de alimentos.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Traditionally, food processors have concerned themselves with accidental contamination and thus, have developed policies and procedures to prevent such occurrences.

Recently another concern has drawn attention -intentional contamination- the deliberate act of contamination of food to inflict harm upon consumers.

Food defense is the collective term used by the Food and Drug Administration (FDA), the United States Department of Agriculture (USDA), the Department of Homeland Security(DHS), etc. to encompass activities associated with protecting the nation's food supply from intentional contamination.

During this module, we will cover the basic components of a food defense plan, the controls necessary to prevent such deliberate acts of contamination from occurring, and measures that need to be in place in case such an event were to happen.

The purpose of this food defense training is to ensure you understand your responsibilities in protecting the food supply.





**Protegiendo el suministro
de alimentos**



**Protecting the
food supply**

Seguridad de los alimentos vs. Defensa de los alimentos



Food safety vs. Food defense

La defensa de los alimentos no es lo mismo que la seguridad de los alimentos.

La defensa de los alimentos se enfoca en proteger el suministro de alimentos de la contaminación intencional o deliberada con diversos agentes químicos, biológicos u otras sustancias peligrosas.

Estos agentes incluyen una amplia variedad de materiales que son difíciles de detectar una vez que están en el alimento. Además, estos incidentes no ocurren regularmente, por lo que no podemos predecir si van a ocurrir, ni cuando ocurrirán si es que llegaron a suceder.

Notas del instructor /
Instructor's notes:

Food defense is not the same as food safety.

Food defense focuses on protecting the food supply from intentional or deliberate contamination, with a variety of chemicals, biological agents or other harmful substances by people who want to do us harm.

These agents include a wide variety of materials and are often difficult to detect once in the food. Additionally, these incidents do not regularly occur, so we cannot predict when and if they will even occur.





Peligros químicos / Physical hazards



Peligros físicos / Chemical hazards



Peligros biológicos / Biological hazards



Food safety
vs. Food defense

Seguridad de los
alimentos vs. Defensa
de los alimentos

El plan de defensa de los alimentos



The food defense plan

En la actualidad muchas compañías tienen un plan de defensa de los alimentos implementado para proteger a los alimentos de la contaminación intencional.

El plan de defensa de los alimentos incluye procedimientos y políticas para prevenir, mantener, proteger, responder y recuperarse de la contaminación intencional o deliberada de los alimentos que se producen en su compañía.

La administración tiene la responsabilidad de desarrollar el plan de defensa de los alimentos de la compañía y usted es responsable de seguir los procedimientos adecuados que se incluyan en el plan.

**Notas del instructor /
Instructor's notes:**

Many food companies now have a food defense plan in place to protect the food from intentional contamination.

The food defense plan includes policies and procedures to prevent, maintain, protect, respond to and recover from the intentional or deliberate contamination of the food that is produced at your company.

The management is responsible for developing your company's food defense plan, and you are responsible of following the appropriate procedures included in the plan.





Protección de los alimentos



Protect food



**El plan de defensa
de los alimentos**



**The food defense
plan**

¿Quién podría adulterar un alimento?



Who might adulterate a food product?

Existe un número de grupos o tipos de personas que podrían considerar la contaminación intencional de los alimentos como una forma de promover su causa. Estos grupos incluyen:

- Terroristas.
- Activistas.
- Empleados enojados.
- Personas socialmente dañadas.

Estas personas pueden entrar a las instalaciones de nuestro trabajo de distintas maneras: ser contratadas como empleados nuevos o temporales; haciéndose pasar por un proveedor o contratista o entrar a la planta cuando no hay nadie.

Notas del instructor / Instructor's notes:

There are a number of groups or types of people that may consider intentional contamination of food as a way to further their cause.

These include:

- Terrorists.
- Activists.
- Disgruntled employee.
- Socially damaged people.

They can gain access to our facilities in a number of different ways - getting hired as a new or temporary employee; posing as a contractor or supplier; or sneaking into our facility when no one is around.





¿Quién podría adulterar un alimento?

Who might adulterate a food product?

Historias sobre contaminación intencional de los alimentos



Stories of intentional contamination of food

En este punto de la lección, usted podría estarse preguntando: ¿Ha pasado esto antes? La respuesta es sí, a continuación presentamos dos ejemplos de ataques intencionales al suministro de alimentos:

El primer caso implica a un culto o secta en Oregon, éste era liderado por Bhagwan Shree Rajneesh. Este grupo tenía como objetivo influir en los resultados de una elección local incapacitando a los votantes. Este grupo utilizó *Salmonella* para contaminar barras de ensaladas en al menos 10 restaurantes de la localidad. Ellos también admitieron haber contaminado crema para café en algunos restaurantes y productos agrícolas en tiendas de autoservicio. No resultaron muertes de este incidente, pero, aproximadamente 751 personas se enfermaron y 45 requirieron de hospitalización. Este caso ocurrió en 1984 y tomó al FBI más de un año de investigaciones para ligar el incidente con la secta.

En otro incidente, un trabajador de un centro hospitalario grande, contaminó las donas y pastelillos con el microorganismo *Shigella* que el empleado obtuvo del laboratorio, posiblemente debido a las pobres medidas de seguridad. Este empleado envió un correo electrónico desde la computadora de un supervisor a 45 empleados del laboratorio invitándolos a comer donas y pastelillos en el comedor. Doce empleados comieron donas y pastelillos y se enfermaron. Cuatro de los empleados tuvieron que ser hospitalizados. El trabajador del laboratorio se declaró culpable.

Notas del instructor / Instructor's notes:

At this point in the lesson, you might be asking yourself: Has this happened before? The answer is yes, here are two examples of intentional attacks to the food supply:

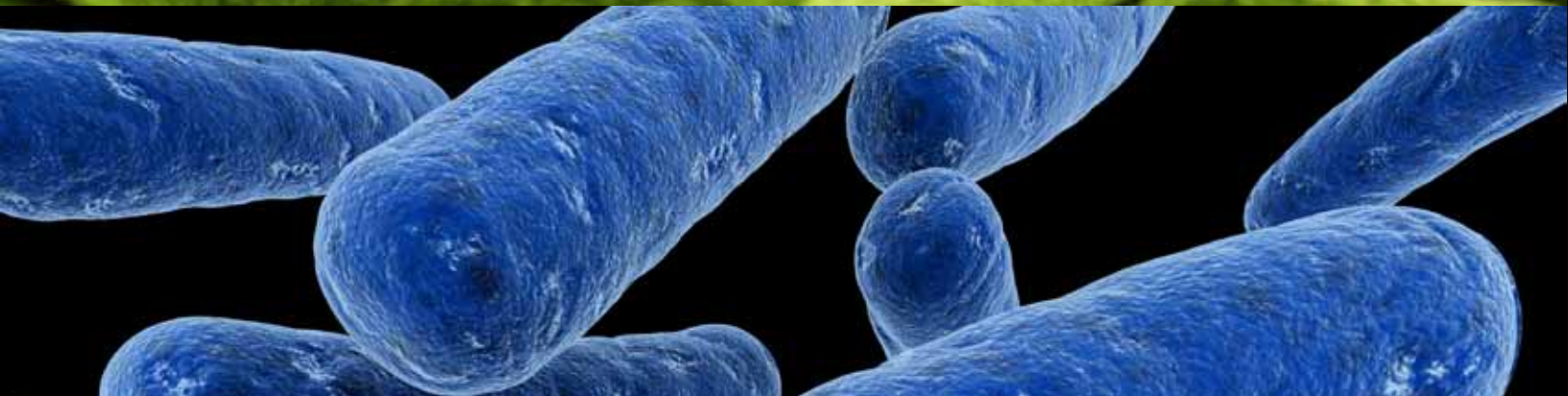
The first case involves a cult based in Oregon that was headed by Bhagwan Shree Rajneesh. This group aimed to affect the results of a local election by incapacitating voters. This group used *Salmonella* they had cultivated to contaminate salad bars in at least 10 local restaurants. They also admitted to contaminating coffee creamer at restaurants and produce at grocery stores. No deaths resulted from this incident but approximately 751 individuals became ill and 45 required hospitalization. This case occurred in 1984 and took more than a year of investigation by the FBI to link the incident to the cult.

In another incident, a worker at a large medical center contaminated doughnuts and muffins with the microorganism *Shigella*, that the employee had obtained from the lab (possible due to lax security measures). The employee then invited 45 laboratory workers to enjoy the doughnuts and muffins in the break room using the e-mail on a supervisor's computer. Twelve workers ate some amount of the muffins or doughnuts and became ill. Four of the employees had to be hospitalized. The laboratory worker pleaded guilty in the case.

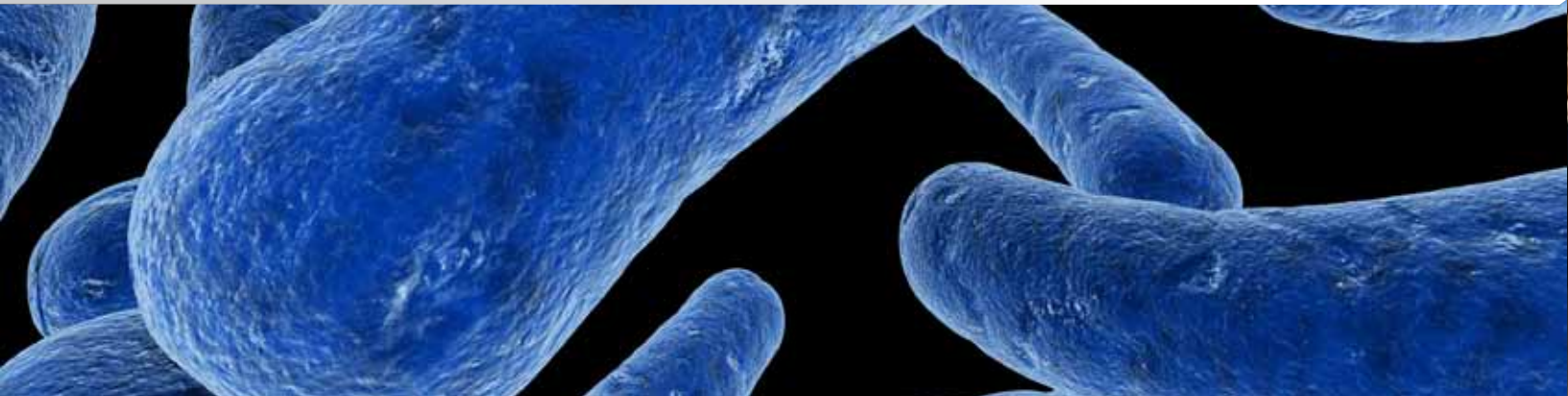




Salmonella / Salmonella



Shigella / Shigella



**Historias sobre
contaminación intencional
de los alimentos**

**Stories of intentional
contamination of food**

Programa de defensa de los alimentos



The food defense plan

Su planta puede estar en el proceso de desarrollo o haber ya desarrollado e implementado un plan de defensa de los alimentos.

El plan de defensa de los alimentos de la compañía normalmente cubrirá las siguientes áreas:

- Seguridad exterior.
- Seguridad general en el interior de la planta.
- Seguridad en el área de matanza y proceso.
- Seguridad en los almacenes.
- Seguridad en el área de recepción y embarque.
- Seguridad del agua y el hielo.
- Seguridad en el manejo del correo.
- Seguridad del personal.

¿Cuáles son algunas de las acciones preventivas que se aplican en esta compañía?

Notas del instructor / Instructor's notes:

Your facility may be in the process of developing a food defense plan or may have already implemented it.

The company's food defense plan will normally address the following areas:

- Outside security.
- General inside security.
- Slaughter and processing security.
- Storage security.
- Shipping and receiving security.
- Water and ice security.
- Mail handling security.
- Personnel security.

What are some of the preventive actions in place at this company?





**Programa de defensa
de los alimentos**

The food defense plan

Control de las personas



People controls

Ahora nos enfocaremos en las cuestiones que están bajo el control de la planta procesadora de alimentos. Comencemos con las personas. El control de las personas que tienen acceso a las instalaciones es uno de los métodos de control más importantes. En una planta procesadora de alimentos la gente puede ser clasificada en dos grupos básicos: empleados (aquellos que trabajan en la planta regularmente) y visitantes (incluyendo vendedores, contratistas, grupos de visita e inspectores).

Algunos controles como los gafetes de identificación son similares para ambos grupos. Para los empleados, éstos pueden incluir una foto y pueden tener un código de barras o una cinta magnética que les permita el acceso a toda o algunas partes de la planta. Para los visitantes, el gafete de identificación debe identificar claramente que la persona fue autorizada para entrar a la planta.

Los supervisores y los empleados deben estar entrenados para notar algún comportamiento inusual y reportar tal conducta cuando sea apropiado. Más adelante discutiremos algunos comportamientos sospechosos que se pueden buscar.

La planta debe tener algunos sistemas para revisar la entrada y salida de los visitantes. Ésto asegurará que los visitantes son tomados en cuenta y que los gafetes de identificación se mantienen bajo el control de la planta. Durante el registro se debe determinar el objetivo de la visita y si es necesario, hacer arreglos para que un empleado acompañe al visitante durante toda la visita.

Notas del instructor / Instructor's notes:

We will focus on the issues that are under the control of the food processing facility. Let's start with people.

Controlling the people that have access to the facility is one of the most important methods of control. In a food processing facility, the people can be broken down into two basic groups: employees (those working at the facility on a regular basis) and visitors including vendors, contractors, tour groups, and inspectors).

Some controls such as ID badges are similar for both groups. For employees, these may include a picture and a bar code or magnetic strip that allows them to access all or part of the facility. For visitors, ID badges should clearly identify the person was approved to enter the facility.

Supervisors and employees should be trained to notice unusual behavior and report such behavior when appropriate. We will discuss some behaviors you can look for later in the session.

The facility should have some systems for checking visitors in & out. This will ensure that visitors are accounted for and identification badges are maintained under the facility's control. During check-in, the purpose or the visit can be determined and, if necessary accommodations for a company employee to accompany the visitor through the facility should be made.





**Control de
las personas**

People controls

Controles físicos



Normalmente existen un gran número de controles físicos para prevenir el acceso a las áreas críticas de la planta. Los puntos de acceso por los que los agresores pueden entrar a la planta necesitan tener un control adecuado. Por esta razón el acceso a las instalaciones de los empleados se limita a una puerta común y todas las demás puertas permanecen cerradas para impedir el acceso desde el exterior. Para restringir el acceso a personas sin autorización la puerta principal puede estar cerrada, vigilada o monitoreada. Las ventanas, aperturas y puntos de acoplamiento también son considerados puntos de acceso y necesitan controlarse.

Asegúrese que los puntos de entrada a la planta están cerrados y con seguro como es requerido. En el exterior de la planta también pueden haber tanques, pozos y unidades de tratamiento de aire que pueden ser objetivos de los agresores. Poner bajo llave tales unidades es muy importante ya que podrían haber menos barreras para acceder a ellas y menos monitoreo en estos sitios.

La seguridad interna puede consistir en accesos restringidos a áreas como los laboratorios y almacenes de productos químicos.

El acceso restringido ayuda a reducir el flujo de tráfico o el acceso a áreas delicadas como el almacén de productos químicos, laboratorios o el acceso a tanques grandes. Las áreas restringidas pueden ser cerradas con candado, requerir un código para el acceso o estar constantemente vigiladas o monitoreadas.

La vigilancia puede ser usada para monitorear las áreas más delicadas y las que proporcionan acceso sin restricciones. También, mantenga su área de trabajo limpia y sin suciedad. Es más difícil esconder agentes contaminantes potenciales si la planta está limpia.

Physical controls

Notas del instructor / Instructor's notes:

There are often a number of physical controls in place to prevent access to critical areas. Access points where aggressors can enter a facility need to have adequate control. For this reason, employee access is limited into the building through a common door and all other doors are locked to the outside. The main door can be locked, guarded or monitored to restrict the access of unauthorized persons. Windows, vents, and docking points are also considered access points and need to be controlled.

Make sure entry points into the facility are closed and locked as required. The exterior of a facility may also have tanks, wells or air handling units that can be a target for aggressors. Securing such units is very important since there may be less barriers to accessing them and less monitoring at these sites.

Interior security can consist of restricted access to areas such as laboratories, chemical storage rooms.

Restricted access helps to reduce the flow of traffic or access in sensitive areas, such as chemical storage rooms, laboratories, or access to large tanks. Restricted areas may be locked, require a code for access or be guarded/monitored.

Surveillance may be used by the facility to monitor areas that are more sensitive or that provide unfettered access.

Also, keep your work area clean and free from debris. It is more difficult to hide agents if the plant area is clean.





Controles físicos

Physical controls

Controles de recepción y embarque



Receiving & shipping controls

Los controles son especialmente importantes en la recepción y embarque ya que el control de los alimentos y otros artículos durante el transporte podrían estar en peligro.

Para determinar si hay algún signo de manipulación debe hacerse una inspección de los camiones y otros medios de entrega. Cuando existan evidencias de manipulación, se deben revisar los sellos de seguridad en los cargamentos que llegan y los que se embarcan. También se deben realizar inspecciones de los camiones con la carga no llena para detectar signos de alteración.

La verificación y/o notificación de entregas debe ser una práctica obligatoria. Esta práctica asegurará que las entregas no autorizadas sean hechas a la planta. No permita la descarga de vehículos no autorizados.

Los registros son una excelente forma de asegurar que los cargamentos no han sido puestos en peligro. Comparar la clave de los sellos, revisar la cadena de seguridad y la orden de carga son formas de cómo deben ser usados los registros.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controls are especially important in shipping and receiving because control of food and other items during the transportation process may be compromised.

Inspection of trucks and other means of delivery should be done to determine if there are any signs of tampering. When present, tamper-evident seals on both in-coming and out-going shipments must be verified that they are intact. Inspections of partial loads for signs of tampering should also be conducted.

The verification and/or notification of deliveries should be a required practice. This step will ensure that no unauthorized deliveries are made to the facility. Do not allow unauthorized vehicles to unload.

Records are an excellent way to make sure shipments have not been compromised. Matching seal numbers, ensuring chain-of-custody, and checking the bill of lading are all ways that records should be used.





**Controles de recepción
y embarque**

**Receiving &
shipping controls**

Controles de producto



Product controls

Los controles de producto son otra parte muy importante del plan de defensa de los alimentos. Estos controles podrían incluir:

- Recepción de certificados de análisis (COA, por sus siglas en inglés) indicando la seguridad de los ingredientes.
- Restricción del acceso a los ingredientes, los procesos o el producto final.
- Asegurarse que el producto terminado está sellado y codificado correctamente.

¿Cuáles son algunas de las medidas de control que se aplican en esta planta procesadora de alimentos?

Notas del instructor / Instructor's notes:

Controlling product is another important step of the food defense plan. This approach may include:

- Receiving a certificate of analysis (COA) indicating the safety of an ingredient.
- Restricting access to ingredients, processes or finished product.
- Ensuring that the finished product is properly sealed and coded.

What are some of the different control measures in place within you facility?





**Controles de
producto**



Product controls



¿Cuál es mi trabajo?

What is my job?

Comportamientos sospechosos



Suspicious behaviors

Al estar alerta de los comportamientos sospechosos, es importante recordar los motivos y los instrumentos que un agresor tiene cuando ataca a los alimentos. La siguiente lista incluye algunos detalles específicos a observar:

- Conozca quienes deben estar en la planta. Los empleados deben ser identificables – por medio del uniforme, gafete de identificación, etc. Los visitantes como los vendedores o contratistas deben tener un gafete que fue emitido a la entrada de la planta. Si no reconoce a alguien o la persona no tiene la identificación adecuada, avísele a su supervisor.
- Identifique comportamientos inusuales. ¿Está alguien en alguna área que no le corresponde? ¿Alguien está escondiendo algo debajo de su uniforme?
- Los empleados no deben traer objetos personales a las áreas de producción.

Su buen juicio es probablemente la mejor medida para distinguir si un comportamiento es sospechoso o no. Cuando sospeche que algo no está bien lo mejor es reportarlo a su supervisor.

Notas del instructor / Instructor's notes:

When keeping an eye out for suspicious behaviors, it is important to remember the motives and tools an aggressor has when attacking food. Here are some specifics to watch for:

- Know who should be in the facility. Employees should be identifiable - through uniform, ID badge, etc. Visitors, such as vendors or contractors should have a badge issued upon entering the facility. If you do not recognize someone or they do not have the proper ID, notify your supervisor.
- Identify unusual behavior. Is someone in an area where they do not belong? Are they hiding something under their uniform.
- Employees should not bring personal items into production areas.

Your good judgment is probably the best measure of whether a behavior is suspicious or not. It is best to report to your supervisor when you suspect something isn't right.





**Comportamientos
sospechosos**

**Suspicious
behaviors**

Eventos sospechosos



Suspicious events

De igual forma, utilice su buen juicio para determinar si un evento es sospechoso o únicamente es un error.

La sospecha de manipulación o sabotaje del producto podría ser notada en la recepción, el proceso o el empaque. El empaque abierto o dañado es una señal. Otras señales son la apariencia, sabores y olores inusuales.

Los objetos extraviados que podrían ser usados para ayudar en la contaminación de algún producto deben reportarse o localizarse de inmediato. Estos objetos incluyen productos químicos tóxicos, suministros de laboratorio y los horarios de producción o transporte.

Las situaciones que ponen en riesgo las medidas de seguridad incluyen puertas entreabiertas (esto podría ser un caso de un empleado que va a cambiar la temperatura en algún área de trabajo, sin embargo éste sigue siendo un problema serio de seguridad y debe ser corregido), ventanas mal cerradas, manipulación evidente o retiro de etiquetas de los tanques o recipientes, violación de cerraduras, cámaras de seguridad o mallas y bardas. SIEMPRE reporte a su supervisor cualquier cosa que no se vea bien.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Again, use good judgment in determining if an event is suspicious or just an error.

Suspected product tampering may be noticed in receiving, processing, or packaging. Compromised packaging is one sign. Another is unusual product smell, appearance or taste.

Missing items such as those that could be used to aid in the contamination of a product should be reported or located. Items include toxic chemicals, laboratory supplies, production or transportation schedules.

Compromised security measures can include doors that are propped open (this could be a case of an employee just wishing to change the temperature of the work area, but still it is a serious security issue and should be corrected), unlatched windows, tamper-evident tags removed from tanks, tampering with locks, security cameras or fencing.

ALWAYS report to your supervisor anything that does not look right.





**Eventos
sospechosos**

**Suspicious
events**

Desempeño adecuado de los controles



Perform controls properly

Su planta ha adoptado procedimientos para prevenir la contaminación deliberada de los alimentos. Como empleado, su responsabilidad es asegurar que estos procedimientos son llevados a cabo correctamente. No hacerlo podría dar oportunidad para que alguien contamine el producto. Algunos de estos procedimientos son:

- Usar la identificación adecuada, no preste su identificación a nadie o permita visitantes dentro de la planta sin la identificación requerida.
- Inspeccione las materias primas buscando signos de alteración.
- Asegúrese que la información de códigos de fechas y trazabilidad sea la correcta y legible para en caso de que haya un problema y sea necesario hacer un retiro de producto del mercado.
- Siempre mantenga seguros los objetos restringidos. Esto incluye las llaves que usted tiene para el acceso a los productos químicos que utiliza, puntos de acceso que usa cotidianamente, contenedores asegurados o camiones a los que requiere acceder.
- Registre toda la información requerida de la forma en que sus responsabilidades de trabajo lo especifican.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Your facility has adopted procedures as a means to prevent deliberate contamination. As an employee, it is your duty to ensure these procedures are properly performed. Not doing so may provide an opportunity for someone to contaminate product. Some of these procedures may include:

- Wear appropriate identification, don't loan your identification to anyone or let visitors in without proper identification.
- Inspect raw materials for tampering.
- Ensure that code dates/tracking information is correct and readable in case there is a problem and a recall needs to occur.
- Keep restricted items secure at all times. This includes keys you may have access to, chemicals you use, access points that you use, or secured tanks or trucks that you have access to.
- Record all required information as your job duties specify.





**Desempeño adecuado
de los controles**

**Perform controls
properly**

Actividad - estudios de caso



Activity - case studies

Antes de terminar, hagamos una actividad que nos ayudará a entender algunas de las prácticas relacionadas con la defensa de los alimentos. Repasaré tres situaciones diferentes de la vida real y ustedes discutirán que se debe hacer en cada una de ellas.

(Repasar cada situación, hacer preguntas y dar tiempo a los participantes para observar, pensar y responder a cada una de éstas).

Situación #1

Usted trabaja en un área justo afuera del laboratorio. Mencione algunas actividades sospechosas que piensa que deberían ser reportadas a su supervisor.

- Entrar al laboratorio cuando no hay nadie (después de horas de trabajo o durante una junta.).
- Sacar objetos del laboratorio (alguien que no sea empleado del laboratorio o al final del turno.).

Notas del instructor / Instructor's notes:

Before we finish, let's do an activity that will help us to understand some of the practices related to food defense. I will go over three different real life situations and you will discuss what you should do.

(Go over each situation, ask questions and give participants time to look, think and answer each of the questions.)

Situation #1

You work in an area directly outside the laboratory. Name some suspicious activities that you think should be reported to your supervisor if you observed them.

- Access to lab when not occupied (after hours or during a meeting.)
- Removal of objects from lab (non-lab employee or at end of shift.)





**Actividad -
estudios de caso**

**Activity -
case studies**

Actividad - estudios de caso



Activity - case studies

Situación #2

Durante su turno de trabajo usted tiene acceso a un área restringida que se encuentra bajo llave y que contiene productos químicos de limpieza. ¿Qué comportamientos o eventos sospechosos debería reportar a su supervisor?

- Personas no autorizadas preguntando por las llaves sin alguna razón justificable.
- Una persona no autorizada entrando a esta área sin alguna autorización previa.
- Encontrar una puerta sin seguro o abierta que fue dejada así en el turno anterior.
- Pérdida de productos químicos.

Situación #3

La mayoría de los lugares de trabajo tienen pocos trabajadores insatisfechos o enojados y normalmente ellos no recurrirán al terrorismo de alimentos. Desafortunadamente los empleados pueden ser la causa del terrorismo de alimentos. ¿Qué comentarios de un compañero de trabajo deberían reportarse al supervisor por qué podrían poner en riesgo la defensa de los alimentos?

- Hacer amenazas de daño intencional a la seguridad de los alimentos.
- Hacer preguntas delicadas de manera sospechosa: ¿Cómo se puede acceder a las áreas restringidas? ¿Cuándo no está el producto bajo la supervisión de los empleados? ¿Cómo se puede acceder al producto?.

Este es el final de nuestra discusión sobre la defensa de los alimentos. ¿Tienen alguna pregunta? Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

Notas del instructor / Instructor's notes:

Situation #2

During your shift, you have access to a locked, restricted area that contains cleaning chemicals. What suspicious behaviors or events should you report to your supervisor?

- Unauthorized persons asking for keys without a reason.
- Unauthorized persons gaining access to area.
- Door left unlocked/opened from previous shift.
- Missing chemicals.

Situation #3

Most workplaces have a few unhappy workers and usually they will not resort to food terrorism. Unfortunately employees can be the cause of food terrorism. What comments by a co-worker should be reported to a supervisor because they may compromise food defense?

- Making threats about intentionally compromising food safety.
- Asking sensitive questions in a suspicious manner: How is access gained to restricted areas? When is product not under employee supervision? How could someone gain access to product?.

This is the end of our discussion about food defense. Are there any questions? Thank you for coming. Please make sure that you have signed the attendance sheet.





**Actividad -
estudios de caso**

**Activity -
case studies**

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.

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.

Puntos básicos sobre defensa de los alimentos

En esta lección el instructor describirá los componentes básicos de un plan de defensa de los alimentos, las medidas necesarias para prevenir que ocurran actos deliberados de contaminación, y las medidas que deben establecerse en caso de que algo así suceda.

Al finalizar esta lección, los participantes serán capaces de:

- Diferenciar entre seguridad de los alimentos y defensa de los alimentos.
- Entender sus responsabilidades en la protección del suministro de los alimentos.
- Saber cuál es su papel en el plan de defensa de los alimentos de la compañía.
- Reconocer eventos sospechosos, conductas y medidas necesarias para proteger el suministro 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 Basics of Food Defense Module

During this lesson the instructor will describe the basic components of a food defense plan, the controls necessary to prevent such deliberate acts of contamination from occurring, and measures that need to be in place in case such an event were to happen.

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

- Differentiate between food safety and food defense.
- Understand their responsibilities in protecting the food supply.
- Learn what is their role in the company's food defense plan.
- Recognize suspicious events, behaviors and controls needed protecting the food supply.

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/TTV

