

Módulo 12, Resumen:

Preparación Segura de los Alimentos Animales Crudos



ENTRENADOR: Lea esta página con anterioridad para prepararse a enseñar este módulo.

LOS PARTICIPANTES APRENDERAN:

1. A definir CROS-CONTAMINACIÓN.
2. A dar ejemplos de maneras para preparar ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS.
3. Identificar áreas en la cocina donde LOS ALIMENTOS pueden cros-contaminarse.
4. Evaluar la condición de las tablas para cortar.

TIEMPO: 15 minutos

LUGAR DE ENSEÑANZA: En la cocina

MATERIALES NECESARIOS:

- Actividad: Mantenimiento de Las Tablas Para Cortar (Pág. M12-6)
 - Tablas para Cortar
 - Glo Germ™ o GlitterBug™ en polvo(www.glogerm.com o www.brevis.com)
 - Luz ultra violeta – Public Health – Madison & Dane County tiene 2 disponibles
 - Facilidades para lavar utensilios

PAGINAS REQUERIDAS:

- Pre Examen y Post Examen
- Explicando Términos (Pág. M12-4)
- Actividad: Leer la Página Revisando La Preparación Segura de Alimentos (Pág. M12-5)
- Actividad: Mantenimiento de las Tablas para Cortar (Pág. M12-6)
- Hoja de Hechos: Tablas para Cortar en Colores (Pág. M12-7)

GLOSARIO DE TERMINOS:

- CROS - CONTAMINACIÓN
- SUPERFICIE EN CONTACTO CON ALIMENTOS
- ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS
- ALIMENTOS LISTOS PARA COMER



Pre Examen

MÓDULO 12: PREPARACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS

1. ¿Es un requisito que los empleados se lleven guantes para manipular las carnes crudas?

Marque con círculo la respuesta correcta: Sí No

2. Explique dos pasos que se debe hacer después de cortar pollo crudo.



Módulo 12, Presentación:

Preparación Segura de Productos Animales Crudos



ENTRENADOR: Lea en voz alta para preparar a los participantes para el entrenamiento.

Hoy Aprenderemos Sobre la Preparación Segura de Alimentos Animales Crudos.

Antes de empezar el entrenamiento de hoy, haremos una prueba corta. No es necesario que escriban el nombre en el examen ni se les va a evaluar personalmente. Intenten contestar lo mejor que puedan a todas las preguntas y no compartan las respuestas con sus compañeros. Al final del entrenamiento, haremos la misma prueba y si no saben las respuestas, las aprenderemos hoy. Después de la presentación de entrenamiento haremos una actividad juntos y repasaremos algunas cuestiones. El entrenamiento dura unos 15 minutos y lo haremos con la participación de todos.



ENTRENADOR: Lea en voz alta

¿Cuales son los Riesgos?

CROS-CONTAMINACIÓN es la transferencia de bacterias perjudiciales de un alimento a otro, a través de las manos, equipo o superficies de trabajo sucias. LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS tales como carne de res y aves, naturalmente contiene muchos tipos de bacterias que causan enfermedades. Las intoxicaciones por alimentos pueden ocurrir cuando sangre o líquidos del PRODUCTO ANIMAL CRUDO contaminan otros alimentos. Las costumbres seguras del uso de alimentos pueden ayudar a prevenir la CROS-CONTAMINACIÓN.



ENTRENADOR: Lea en voz alta.

¿Cuál es la ley?

Lávese las manos apropiadamente antes y después de preparar ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS.

Minimice el contacto de los ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS con sus manos, usando guantes desechables o utensilios.

Separe ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS de los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER mientras los preparan o almacenan.

Limpie y desinfecte todas LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS cuando cambia de ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS a ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.



ENTRENADOR: Reparta copias entre los participantes y deje que ellos tomen turno para leer esta información en voz alta.



Explicando Términos

- **CROS-CONTAMINACIÓN:** Cuando los gérmenes de un alimento pasan a otro alimento, especialmente desde carnes crudas a ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.
- **SUPERFICIE EN CONTACTO CON ALIMENTOS:** La superficie de equipos o utensilios que normalmente toca o está en contacto con los alimentos.
- **ALIMENTO ANIMAL CRUDO:** Productos animales crudos, tales como huevos, pescado, carne, pollo, y otros alimentos que contienen estos PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS.
- **ALIMENTOS LISTOS PARA COMER:** Alimentos que se pueden ingerir sanamente sin preparación adicional.
- Intoxicaciones pueden ocurrir Cuando los líquidos de LOS PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS contaminan otros alimentos.
- **CROS-CONTAMINACIÓN** puede ocurrir fácilmente entre LOS PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS y LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.
- Las manos sucias o los utensilios contaminados y las SUPERFICIES CONTACTO, pueden transferir las bacterias dañinas desde los ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS a otros alimentos.
- **CROS-CONTAMINACIÓN** también puede ocurrir cuando las verduras o frutas crudas y sucias, tocan los ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.
- Ejemplos de a **CROS-CONTAMINACIÓN** incluyen:
 - Cortando lechuga en una tabla después de cortar pollo crudo, sin lavar la tabla.
 - Tocando carne cruda con guantes y después preparando un sándwich con los mismos guantes.
 - Usando el mismo cuchillo para cortar pescado crudo y ALIMENTOS LISTOS PARA COMER como un sándwich sin lavar el cuchillo.
 - Apio sucio crudo se contó y agregó a una ensalada de pasta LISTA PARA SERVIR.
- Lávese las manos completamente después de tocar carne cruda.
- Use tablas de diferentes colores cuando corte diferentes alimentos, por ejemplo: use la tabla roja sólo para carne cruda, y la blanca para los alimentos precocidos.
- Lave y desinfecte apropiadamente todas las SUPERFICIES DE CONTACTO y los utensilios antes y después de usar.
- Provea un área para preparar ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS y otra para ALIMENTOS LISTOS PARA COMER y así prevenir **CROS-CONTAMINACIÓN**.
- Deseche cualquier tabla gastada o con piquetes, ya que crían bacterias.



Módulo 12, Actividad:

Revisando la Preparación Segura de Alimentos



ENTRENADOR: *Reparta copias de la Hoja de Actividad y la Hoja correspondiente de Hechos. Haga que los participantes completen individualmente o en grupo.*

1. Elija la letra que describe su área de preparación de alimentos:
 - a. Nosotros tenemos áreas claramente separadas para preparar ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS y ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.
 - b. Nosotros tenemos un área de preparación, pero LOS ALIMENTOS LISTOS PARA COMER se preparan antes que LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS y se limpia y desinfecta después de usar.
 - c. Los ALIMENTOS CRUDOS y los LISTOS PARA COMER se preparan en el mismo área y al mismo tiempo.

2. Elija la letra que describe sus tablas para cortar:
 - a. Tenemos tablas de colores solo para la preparación de PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS.
 - b. Tenemos solo una tabla para cortar todos los alimentos, pero la lavamos y desinfectamos apropiadamente después de cada alimento.
 - c. Tenemos solo una tabla para cortar y solamente la enjuagamos o limpiamos con un trapo después cada alimento.

3. Elija la letra que describe su Lavabo para manos:
 - a. Nuestro lavabo está en un lugar conveniente y siempre tiene jabón y toallas desechables.
 - b. Nuestro lavabo está en un lugar conveniente, pero no siempre tiene jabón y toallas desechables.
 - c. No tenemos lavabo disponible /o no tiene jabón ni toallas desechables.

4. Elija la letra que describe su equipo e utensilios:
 - a. Se limpian y desinfectan después de cada uso y se almacenan apropiadamente.
 - b. Se limpian y desinfectan al final de cada jornada y se almacenan apropiadamente.
 - c. Están sucios y/ o se almacenan en una superficie sucia.

5. Elija la letra que describe su fregadero para preparación de alimentos:
 - a. Se usa solamente para descongelar y enjuagar alimentos, y se limpia y desinfecta entre alimentos.
 - b. Se usa también para lavarse las manos y/ o para enjuagar utensilios, pero se lava y desinfecta apropiadamente cada vez que se usa.
 - c. Se usa para otros propósitos además de la preparación de alimentos y no está limpio.

6. Elija la letra que describe el uso guantes desechables o utensilios en su establecimiento:
 - a. Usamos guantes desechables o utensilios cuando preparamos PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS.
 - b. Tenemos guantes desechables y utensilios, pero no siempre los usamos cuando preparamos PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS.
 - c. A menudo preparamos PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS con nuestras manos directamente.

Anótense: 5 puntos si califican en la categoría: **a.**
 3 puntos si califican en la categoría: **b.**
 0 puntos si califican en la categoría: **c.**

30 puntos: ¡Así se hace! ¡ Sus costumbres en preparación de alimentos son perfectas!
24-29 puntos: Está bastante bien – deben mejorar un poco más.
15-23 puntos: Tienen la idea, pero necesitan mejorar.
<15 puntos: ¡Cambie sus costumbres en la preparación de alimentos ahora mismo!



Módulo 12, Actividad:

Mantenimiento de las Tablas para Cortar



ENTRENADOR: Reparta copias de la Hoja de Actividad y la Hoja correspondiente de Hechos. Haga que los participantes completen en grupo o individualmente.

Demuestre la importancia de la manutención apropiada de las tablas para cortar.

1. Primero, revisen todas las tablas para cortar. Elija una de las tablas con pocos cortes, piquetes, o agujeros y dos o tres tablas que tienen muchos cortes, piquetes o agujeros.
2. Refriegue el Glo Germ™ o GlitterBug™ en polvo en las tablas. Miren los “gérmenes” fluorescentes bajo la luz ultravioleta.
3. Pida voluntarios para lavar, enjuagar y desinfectar las tablas manualmente o con máquina, en el área de lavado de utensilios.
4. Cuando regresen las tablas lavadas, mírenlas bajo la luz ultravioleta nuevamente.
5. Indique que las tablas con cortes, piquetes o agujeros son más difíciles de lavar y pueden convertirse en un lugar perfecto para criar bacterias perjudiciales.
6. Reemplace las tablas gastadas o muy cortadas que son muy difíciles de limpiar.



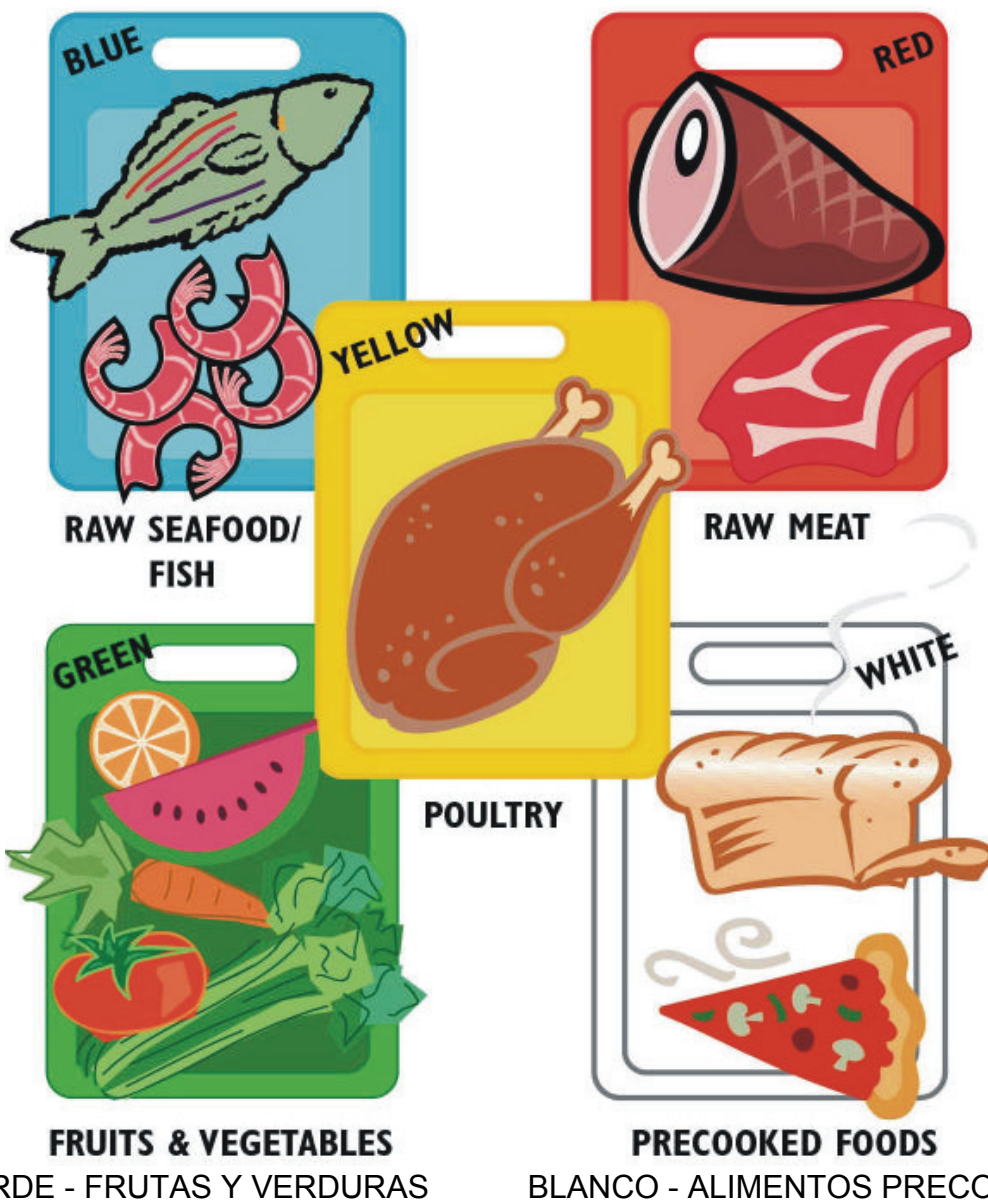
Hoja de Hechos:

TABLAS PARA CORTAR EN COLORES

AZUL - MARISCOS CRUDOS

ROJO - CARNES CRUDAS

AMARILLO - AVES CRUDAS



Los gráficos son cortesía de: Ponderosa

Public Health – Madison & Dane County (06/04)



ENTRENADOR: Comparta una o más de estas “Historias de Cocinas.”



Historias de Cocinas

1. En el verano del 2000, dos restaurantes conocidos del área de Milwaukee estuvieron implicados con una epidemia de *E.coli* 0157:H7 que intoxicó a 62 personas y mató a un niño de 3 años. Se determinó que la causa de las intoxicaciones fue la bacteria *E.coli* de carne de res picada que contaminó las manos de los empleados, las tablas para cortar, utensilios, y otras SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Los inspectores de salud dijeron que en los dos restaurantes, el mal manejo de alimentos por parte de los empleados hizo que las bacterias de la carne cruda se mezclaran con las sandías y ensaladas.

Solución: Asigne áreas separadas para preparar ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS y ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, limpie completamente y desinfecte los utensilios y las superficies de trabajo después de preparar PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS y asegure que los empleados siguen los procedimientos apropiados para lavarse las manos. Considere usar tablas de colores cuando trabajan con ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS.

2. En el otoño del 2003, mientras el Public Health – Madison & Dane County investigaba una epidemia de intoxicación, el inspector observó que lavaban pollo crudo en un lavabo doble para preparación de alimentos. El agua sucia con pollo salpicaba las tablas para cortar que estaban paradas detrás del lavabo y verduras que estaban enjuagándose en el lavabo del lado, esto es un clásico ejemplo de CROS-CONTAMINACIÓN. Después de lavar el pollo, enjuagaron el lavabo y la tabla para cortar sólo con agua. Este método de limpieza no es adecuado para remover las bacterias de pollo crudo presentes en el lavabo o la tabla. Aunque no se determinó exactamente la causa de la intoxicación, de acuerdo con las observaciones del inspector de salud se determinó que CROS-CONTAMINACIÓN de las bacterias de pollo crudo con verduras frescas y las tablas para cortar limpias seguramente fue la causa.

Solución: Asigne áreas separadas para preparar ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS y ALIMENTOS LISTOS PARA COMER, limpie completamente y desinfecte los utensilios y las superficies de trabajo después de preparar PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS.



Módulo 12, Preguntas:

Preparando Alimentos Animales Crudos, Revisión



ENTRENADOR: Pida que los participantes contesten estas preguntas:

1. ¿Que es CROS-CONTAMINACIÓN?

Respuesta: CROS-CONTAMINACIÓN es cuando los gérmenes de un alimento pasan a otro alimento.

2. Describa como puede ocurrir la CROS-CONTAMINACIÓN.

Respuesta:

- A través de las manos sucias o mal lavadas.
- En las Tablas para cortar mal mantenidas, o que no se lavan ni desinfectan después de cortar pollo crudo y luego cortar lechuga.
- Lavabos para preparación de alimentos que no se lavan ni desinfectan después de descongelar pescado y luego lavan verduras.

3. Si uso guantes cuando trabajo con pollo crudo, ¿Debo descartar los guantes y lavarme las manos cuando corto lechuga? ¿Por que?

Respuesta: Si, las bacterias como *Salmonella* pueden estar presentes en aves crudas y pueden transferirse a la lechuga a través de los guantes o las manos sucias. Recuerde que se requiere uso de guantes desechables limpios o utensilios cuando trabaja con lechuga.

4. ¿Que precauciones deben tomarse cuando se trabaja con ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS?

Respuesta:

- Provea áreas separadas para preparar ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS y ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.
- Asigne tablas para cortar en colores para la preparación de los ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS.
- Lave y desinfecte todas las superficies, equipos, e utensilios antes y después de cada uso.
- Limite el contacto directo de las manos con ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS.
- Lave sus manos después de tocar ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS.



Post Examen

MÓDULO 12: PREPARACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS

1. ¿Es un requisito que los empleados se lleven guantes para manipular las carnes crudas?

Marque con círculo la respuesta correcta: Sí No

2. Explique dos pasos que se debe hacer después de cortar pollo crudo.



Post Examen: Respuestas

MÓDULO 12: PREPARACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS

1. ¿Es un requisito que los empleados se lleven guantes para manipular las carnes crudas?

Marque con círculo la respuesta correcta: **No**

2. Explique dos pasos que se debe hacer después de cortar pollo crudo.

Lavarse las manos

Limpiar y desinfectar cuchillos y tablas para cortar



Módulo 12, Continuación:

Para Gerentes / Entrenadores



ENTRENADOR: No lea en voz alta. Estos son sus próximos pasos, otras actividades y recursos.

Después del Entrenamiento

- Haga que los participantes firmen en la hoja: Verificación de Entrenamiento (Pág.9), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Complete la hoja: Evaluación del Entrenador (Pág. 10), porque lo requiere el Programa **TRIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN SEGURA**.
- Entregue los certificados a los participantes (Pág. 12).
- Anote los entrenamientos que cada empleado recibió en la hoja: Registro de Asistencia (Pág. 13).
- Asigne áreas separadas para la preparación de ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS y ALIMENTOS LISTOS PARA COMER.
- Si el espacio es limitado, asigne diferentes horarios para la preparación de ALIMENTOS ANIMALES CRUDOS y ALIMENTOS LISTOS PARA COMER asegurándose siempre de lavar y desinfectar apropiadamente todos los equipos e utensilios después de preparar cada alimento.
- Compre Tablas en colores. Mirando en la Hoja de Hechos: Tablas para Cortar en Colores (Pág. M12-7), asignen tablas separadas y / o utensilios para usar solamente en la preparación de PRODUCTOS ANIMALES CRUDOS.
- Reemplace las tablas gastadas, muy cortadas o picoteadas.

Recursos

- Código Alimenticio de FDA 2001 y Código Alimenticio de Wisconsin:: 2-301.14, Cuando Lavar; 3-301.11, Previniendo Contaminación con las Manos; 3-302.11, Alimentos envasados y sin envasar - Separación, Envasado, y Segregación; 4-602.11, Equipos, Utensilios y Superficies en Contacto con Alimentos.
- Glo Germ™ training products www.glogerm.com*
- GlitterBug™ training products www.brevis.com*
- Video: La Zona Peligrosa (La Seguridad de los Alimentos en Rosticerías). Asociación Internacional de Rosticerías, 1989. *Este es un programa de seguridad y saneamiento para los empleados que preparan y venden alimentos en rosticerías (Deli) (30:00 minutos)*.

*Referencia de nombres o marcas comerciales no quiere decir que el Public Health – Madison & Dane County los endorsa o que discrimina en contra de los productos no mencionados.