



Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

Entrenamiento Para Contaminación Cruzada

Tal vez ha manejado restaurantes durante muchos años, e incluso ya haya escrito pólizas sobre la seguridad alimentaria para su negocio. Así que ¿por qué todavía sigue recibiendo violaciones con respecto a la prevención de la contaminación cruzada?

Probablemente es tiempo de analizar más detalladamente el programa de entrenamiento en su establecimiento de servicio de alimentos.

¿Cuál es su entrenamiento, y como entrena a sus empleados sobre la contaminación cruzada?

Durante el entrenamiento, usted demuestra conocimiento sobre los procedimientos de la seguridad alimentaria al personal apropiado.

Pregúntese a usted mismo estas simples preguntas:

¿Cuándo fue la última vez que brindo entrenamiento a sus empleados?

¿Qué tan frecuentemente está haciendo este tipo de entrenamiento?

¡El entrenamiento no tiene que tomar mucho tiempo! De hecho, proporcionar entrenamientos cortos y de manera frecuente sobre la seguridad alimentaria es una de las formas más efectivas para educar a sus empleados. Durante los entrenamientos, usted debe tratar de cambiar las costumbres o hábitos de los empleados. ¡Esto puede ser difícil al principio, pero usted será recompensado por el tiempo que invirtió!

Al empezar a desarrollar su proceso de entrenamiento, tenga en cuenta lo siguiente:

¿Quién es su Gerente de Alimentos Certificado?

¿Su Gerente de Alimentos Certificado proporciona entrenamiento a sus empleados? Su entrenador/instructor debe ser alguien fiable, respetable, e influyente en su negocio.





Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

El entrenamiento que se brinda a los empleados está basado en sus pólizas de seguridad alimentaria.

La mejor orientación para sus empleados vendrán directamente de su póliza sobre la contaminación cruzada.

¿Con qué frecuencia se le brinda entrenamiento a sus empleados?

¿Tiene reuniones diarias, semanales, o mensuales con sus empleados? ¿Se les da entrenamiento sobre la contaminación cruzada durante estas reuniones?

¿Hace sus entrenamientos como clases educativas con videos y visuales?

¿Hace entrenamientos atrás en cocina mientras se trabaja? ¿O hace una combinación de ambos? Los mejores programas de entrenamiento incorporan educación, demostración, y práctica.

Cuándo los empleados tiene alguna pregunta sobre la seguridad de los alimentos, a quien le preguntan?

¿El gerente o persona a cargo está disponible durante todas las horas de trabajo? ¿Sabían los empleados como contactarlo?

Como gerente, usted entiende la importancia de prevenir la contaminación cruzada en los alimentos con respecto a la salud pública, pero tal vez sus empleados lo miren diferente. La seguridad de los alimentos es algo muy importante para la reputación de su negocio y sus clientes esperan lo mejor. Así que cuando entrene a sus empleados, explíqueles por qué es importante prevenir la contaminación cruzada. El Código de Alimentos de la FDA 2013 informa que es muy importante separar los alimentos listos para consumir y los alimentos crudos de origen animal durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento en caliente/frío, y en los mostradores para que no se contaminen. Adicionalmente, el Comité Nacional Consultivo de Criterios Microbiológicos para Alimentos (NACMCF, por sus siglas en inglés) concluyó que el contacto a mano descubierta con alimentos listos para consumir puede contribuir a la transmisión de enfermedades alimentarias de vía fecal-oral (de excremento a boca). De acuerdo a NACMCF, estas enfermedades de transmisión fecal-oral pueden prevenirse al controlar factores críticos como la restricción/excusión de empleados enfermos, lavado de manos adecuado, y no tocar alimentos listos para su consumo con las manos descubiertas. Es importante que se controlen cada uno de estos tres factores al mismo tiempo para prevenir la transmisión de bacterias vía fecal-oral. Usted puede utilizar estadísticas actuales de





Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

la FDA o CDC sobre brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, o buscar artículos o historias en el periódico o noticiero sobre lo que pasa con la industria alimentaria. Comparta estas historias de éxitos o fracasos de otros restaurantes durante los entrenamientos para darle más relevancia a este tema.

Al planear una sesión de entrenamiento con sus empleados, asegúrese de establecer un objetivo de aprendizaje específico. Para que este objetivo se cumpla, dele un plazo de tiempo apropiado y enfóquese en resultados desde un principio. Asegúrese que los empleados estén claro de la excepción para este objetivo.

Por ejemplo: "Al final de dos semanas, usted podrá almacenar correctamente los alimentos tal como separar los alimentos crudos y los cocidos, ponerle tapas a los contenedores, y sabrá qué acciones correctivas tomar si algo no está bien."

Por último, asegúrese de que sus empleados sientan algún tipo de responsabilidad en su negocio. Concluya su entrenamiento haciendo que los empleados se comprometan a seguir los pasos escritos en su póliza de prevención de contaminación cruzada. Estudios demuestran que las costumbres y hábitos positivos son más propensos a seguirse repitiendo cuando se hace un compromiso en público, especialmente frente a otros compañeros. Así que considere que sus empleados firmen un documento confirmando que han recibido entrenamiento y póngalo en un boletín de anuncios para mostrar quien ha recibido los entrenamientos requeridos. Cuando los empleados se comprometen a seguir las pólizas de seguridad alimentaria después del entrenamiento, hay más conciencia y cultura sobre la seguridad alimentaria en su establecimiento.

En resumen, estas son algunas de las mejores prácticas para programas de entrenamiento:

- **Los mejores cursos de entrenamiento están basados en las pólizas de seguridad alimentaria**
- **Los entrenamientos cortos y frecuentes son más eficaces que una larga presentación que solo se hace una vez**
- **Los empleados aprenden más de entrenamientos que son interactivos y se participa. Los mejores entrenamientos incluyen estos tres pasos:**





Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

Enseñanza/educación Demostración Práctica

- **Explique por qué son importantes estas prácticas de seguridad alimentaria**
- **Para finalizar, haga que los empleados se comprometan formalmente a seguir la póliza sobre la prevención de la contaminación cruzada**

Recuerde que sus empleados quieren y necesitan guianza y también saber lo que se espera de ellos. ¡Cuando usted hace este tipo de entrenamiento, cosas buenas pasan! En el siguiente documento, usted aprenderá cómo crear un sistema de Verificación que permita confirmar que sus pólizas se están siguiendo correctamente.

