






The Mushroom Industry Food Safety Training Flip Chart Instructor's Guide

The Mushroom Industry Food Safety Training Flip Chart provides uniform food safety training for the benefit of the mushroom industry and the consuming public. The Flip Chart is designed to deliver food safety training as required in the Mushroom Good Agricultural Practices (MGAP) program.

The training kit contains five comprehensive lessons each designed to provide workers with the knowledge and skills they need to follow food safety rules at work.

The lessons are:

-  **The ABC's of mushroom safety**
-  **Personal hygiene practices**
-  **Hand washing and glove usage**
-  **Cross-contamination on the farm**
-  **The ABC's of mushroom defense**

Each lesson is independent from the other so that they can be delivered separately or all together in one session. However, workers must be trained in all five areas.

Audience

The lessons are specifically targeted at employees who handle mushrooms before, during or after harvest. While harvesters are the primary audience, others who may come into contact with mushrooms such as watering and spawning crews, loading dock operators, and truck drivers should also receive food safety training as necessary for compliance with the MGAP standards.

How to use the Food Safety Training Kit

The flip chart training format relies on illustrations and visual aids to deliver simple, but important, messages. To use this training program, the instructor should display the opened flipchart so that all participants can see the illustrations.

Each page contains an illustration that corresponds to the script on the following page. The instructor reads the script that explains the corresponding illustration. After the script is read, the page is flipped and the next illustration appears. There is no need to memorize the text. However, to make the training sessions more effective, it is advisable that the instructor become familiar with the lesson plan before training begins.

Farm policies

Before starting the training, carefully review and become familiar with the company's food safety policies and make sure that what you teach is consistent with these rules. For instance, some companies might require specific types of hair restraints or may require the use of gloves when handling mushrooms.

Documenting Food Safety Training

If your training is not documented, a food safety auditor will assume that it never happened. To provide evidence that each farm employee has received food safety training, the instructor should create a simple attendance sheet that records the date and the topics covered. Each participant should sign the sheet which should be filed along with other required audit documents. A sample training log is available at www.mgap.org under Logs & Schedules.

Tips for improving your food safety training session

Preparation and class size

The five lessons included in the flip chart can be delivered individually or all at once. They range in length from 10 to 20 minutes, with the complete program lasting approximately 45 minutes. Do not train more than 12-15 employees at a time since it is important that every participant can clearly see the flipchart.

The training program is designed to be delivered to workers at the farm location. Be creative and find a place that will be most successful for delivering training sessions. Consider the employees' lunchroom, the breezeway, a warehouse, the shop, or even a common area in worker housing facilities. But, make sure the training location you choose is quiet enough so that you can clearly be heard and that discussions can occur without distraction.

Nothing is worse for maintaining a good learning environment than having an instructor yell to be heard over a loud piece of equipment. If there is excessive noise in the area, it is definitely not a proper place for learning.

Do not rush the training session. Speak clearly and slowly while looking at the audience. Watch for the audience reactions and engage them by asking for examples of things that happen at the farm.

During each session, try to get participants actively involved by asking them if they have any questions or comments. If necessary, repeat anything that is not clear to them.

Hand washing demonstration

The second lesson teaches hand washing skills. This is perhaps the most important component of the training program. At the end of the hand washing lesson, it is advisable to have each participant go through the six hand washing steps at a hand washing station. Therefore, try to select a training location that is near a hand washing station or a restroom equipped with a sink. Before starting the training, make sure the hand washing station has running water and is properly stocked with soap, disposable paper towels and a trash container.

To hold a hand washing demonstration, ask for a volunteer to come up to the sink. Make sure he/she goes through the proper hand washing procedure steps, especially the lathering step for 10-15 seconds.

Ask the rest of the group to judge how well the volunteer washed his/her hands.

When the first volunteer is finished, demonstrate the correct hand washing procedure to all participants, then have the rest of the group do the same procedure. Make sure each person follows the correct hand washing procedure.

Follow-Up Training and Supervisory Enforcement of the Rules

Management commitment is the key to the success of any food safety program. Merely acquiring knowledge does not always result in positive changes in behavior. Employees may learn that regular hand washing is necessary to keep food safe, but they may not actually wash their hands more frequently. In order for hand washing and other hygienic practices to become habits, enforcement and monitoring by supervisors is essential. It is recommended that supervisors choose a different food safety topic each week for follow-up and reinforcement of the lessons.

Management support of the importance of supervisors in this role will contribute to the success of the food safety program.

Acknowledgements:

Prepared by

Sergio Nieto-Montenegro, Ph.D.
Hispanic Workforce Management, LLC.

Luke F. LaBorde, Ph.D.
Department of Food Science
The Pennsylvania State University

Special thanks to Phillips Mushroom Farms, Inc., CJ Mushroom Company, LLC, G & G Mushroom Farms Inc., and Kennett Square Specialties, Inc.

Gabriel Seanez, Luisa Ortega, Jose Luis Almanza, America Chavez-Martinez, and Miguel Orozco are acknowledged for assistance with photos, graphic design, editing, translating and/or formatting.

Copyright© 2011 by The American Mushroom Institute, The Pennsylvania State University and Hispanic Workforce Management LLC. All Rights Reserved. No part may be reproduced or distributed without permission.

American Mushroom Institute, 1 Massachusetts Avenue NW Suite 800, Washington, DC 20001
The Pennsylvania State University, University Park, PA 16802
Hispanic Workforce Management LLC, 2300 George Dieter Drive, El Paso, TX 79936






Rotafolio de entrenamiento en seguridad de los alimentos de la industria de los hongos

Guía del instructor

El kit de entrenamiento en seguridad de los alimentos de la industria de los hongos en forma de rotafolio proporciona un entrenamiento uniforme en seguridad de los alimentos para el beneficio de la industria de los hongos y los consumidores. El rotafolio está diseñado para ofrecer una capacitación en seguridad de los alimentos según lo dispuesto en el programa de buenas prácticas agrícolas para la producción de hongos (MGAP, por sus siglas en inglés).

El kit de entrenamiento consta de cinco lecciones diseñadas para proporcionar a los trabajadores de la industria de los hongos los conocimientos y habilidades que necesitan para seguir las reglas de seguridad de los alimentos en el trabajo.

Las lecciones son:

-  **El ABC de la seguridad de los hongos**
-  **Hábitos de higiene personal**
-  **Lavado de manos y el uso de guantes**
-  **La contaminación cruzada en la granja**
-  **El ABC de la defensa de los hongos**

Todas las lecciones son independientes una de la otra, de modo que pueden presentarse por separado o todas juntas en una sola sesión. Sin embargo, todos los empleados deben de ser capacitados en las cinco áreas de la seguridad de los alimentos.

Audiencia

Las lecciones están dirigidas a los empleados que manejan los hongos antes, durante o después de la cosecha y aunque los pizcadores son la principal audiencia a la que está dirigido este programa, otras personas que tengan contacto con los hongos, tales como los sembradores, regadores, los operadores de carga y conductores de camiones, también deben recibir el entrenamiento en seguridad de los alimentos que sea necesario para el cumplimiento con los estándares del programa de buenas prácticas agrícolas para la producción de hongos (MGAP, por sus siglas en inglés).

Cómo utilizar el kit de entrenamiento en seguridad de los alimentos

El entrenamiento fue desarrollado apoyándose en ilustraciones y ayudas visuales para transmitir mensajes sencillos pero muy importantes. Para usar el kit de entrenamiento, coloque el bastidor o rotafolio sobre una mesa de modo que todos los participantes puedan ver las ilustraciones.

Cada página contiene una ilustración que corresponde al texto de la siguiente página, el instructor leerá este texto a los participantes para explicar el material que están viendo en ese momento. Después de leer el texto, es necesario dar vuelta a la página y continuar con la explicación de la siguiente ilustración y el texto correspondiente. No es necesario que el instructor memorice todo el texto, sin embargo, para que la sesión de entrenamiento sea más efectiva, se recomienda que se familiarice con la lección que está enseñando y la entienda completamente.

Políticas de la granja

Antes de iniciar el entrenamiento, revise cuidadosamente y familiarícese con las políticas de seguridad de los alimentos de la compañía y asegúrese de que lo que enseña es consistente con estas reglas. Por ejemplo, algunas empresas podrían requerir algún tipo específico de sujetador de cabello o requerir el uso de guantes para manejar los hongos.

Documentación del entrenamiento en seguridad de los alimentos

Si el entrenamiento no se documentó, nunca sucedió. Para presentar alguna evidencia de que todos y cada uno de los empleados en la granja recibieron entrenamiento, el instructor debe crear y mantener una lista de asistencia con el nombre del tema que se expuso y la fecha del entrenamiento. Todos los participantes deben firmar la lista de asistencia y ésta deberá conservarse junto con los otros documentos requeridos para la auditoría. Usted podrá encontrar un ejemplo de una lista de asistencia en la página web: www.mgap.org dentro del área de registros y programas (Logs & Schedules, en inglés).

Consejos para mejorar las sesiones de entrenamiento en seguridad de los alimentos

Preparación y tamaño de la clase

Las cinco lecciones incluidas en el rotafolio pueden presentarse por separado o todas juntas en una sola sesión. La duración de las lecciones varía y se encuentra en el rango de 10 a 20 minutos, el programa completo tiene una duración de aproximadamente 45 minutos. No entrene a más de 12 a 15 empleados a la vez ya que es importante que cada participante pueda ver el rotafolio.

El programa de entrenamiento está diseñado para ser usado en la granja. Sea creativo y encuentre un lugar adecuado para presentar las lecciones. Considere distintas áreas como el comedor de los empleados, el corredor o breezeway, una bodega, el taller o incluso alguna de las áreas comunes dentro de las viviendas de los trabajadores. Sin embargo, asegúrese de que el lugar para llevar a cabo el entrenamiento que elija es lo suficientemente tranquilo para que se pueda escuchar claramente y que las discusiones se puedan llevar a cabo sin distracciones. No hay nada peor para poder mantener un buen ambiente de aprendizaje que tener un instructor que tenga que gritar para poder ser escuchado por encima de un ruido producido por algún equipo. Si hay demasiado ruido en el lugar, definitivamente éste no es el lugar adecuado para llevar a cabo el entrenamiento. No apresure la sesión de entrenamiento, hable despacio y de manera clara mientras dirige su mirada a la audiencia. Capte y atraiga la atención de la audiencia pidiéndoles ejemplos de situaciones que suceden en la granja y que están relacionadas con el tema.

Trate de involucrar a los participantes preguntándoles si tienen alguna pregunta o comentario y si es necesario, explique nuevamente cualquier punto del material que no haya quedado claro.

Demostración del procedimiento de lavado de manos

La segunda lección enseña el procedimiento para lavarse las manos adecuadamente. Esta lección podría ser la parte más importante del programa de entrenamiento. Al final de la lección sobre el lavado de manos, es recomendable que cada participante repase los seis pasos del lavado de manos en una estación de lavado de manos. Por lo tanto, trate de seleccionar un lugar de entrenamiento que esté cerca de una estación de lavado de manos o de un baño equipado con lavamanos. Antes de iniciar el entrenamiento, asegúrese de que la estación de lavado de manos tiene agua, jabón, toallas desechables de papel y un contenedor de basura.

Para realizar una demostración de lavado de manos, pida a un voluntario que vaya al lavabo. Asegúrese de que él/ella lleve a cabo los pasos para el lavado adecuado de manos, especialmente el paso de tallado durante 10 a 15 segundos.

Pídale al resto del grupo que evalúe el lavado de manos del voluntario(a).

Cuando el primer voluntario haya terminado, demuéstrole a todos los participantes el procedimiento correcto de lavado de manos, después, pídale al resto del grupo que realice el mismo procedimiento. Asegúrese de que cada persona sigue el procedimiento correcto de lavado de manos.

Seguimiento del entrenamiento y aplicación de las reglas por los supervisores

El compromiso de la gerencia de la empresa es clave para el éxito de cualquier programa de seguridad de los alimentos. La sola adquisición de conocimientos por parte de los empleados no siempre resulta en cambios positivos en el comportamiento de los participantes. Los empleados pueden aprender que lavarse las manos regularmente es necesario para mantener los alimentos seguros, sin embargo esto no significa que ellos se lavarán las manos con mayor frecuencia. Para que el lavado de manos y otras prácticas de higiene puedan convertirse en hábitos, es esencial que los supervisores vigilen y apliquen las reglas en la granja. Se recomienda que los supervisores elijan un tema de seguridad de los alimentos diferente cada semana para darle seguimiento y reforzar el contenido de las lecciones.

El apoyo de la gerencia sobre la importancia de los supervisores en las actividades de seguimiento de las reglas contribuirá al éxito del programa de seguridad de los alimentos de su compañía.

Agradecimientos:

Preparado por

Sergio Nieto-Montenegro, Ph.D.
Hispanic Workforce Management, LLC.

Luke F. LaBorde, Ph.D.
Department of Food Science
The Pennsylvania State University

Se extiende un agradecimiento a las siguientes empresas: Phillips Mushroom Farms, Inc., CJ Mushroom Company, LLC, G & G Mushroom Farms Inc. y Kennett Square Specialties, Inc.

Agradecemos por su contribución en la fotografía, traducción, edición, diseño gráfico y formado del programa a Gabriel Seanez, Luisa Ortega, Jose Luis Almanza, America Chavez-Martinez y Miguel Orozco.

Copyright© 2011 por The American Mushroom Institute, The Pennsylvania State University y Hispanic Workforce Management, LLC. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de este documento puede ser reproducida o distribuida sin permiso.

American Mushroom Institute, 1 Massachusetts Avenue NW Suite 800, Washington, DC 20001
The Pennsylvania State University, University Park, PA 16802
Hispanic Workforce Management LLC, 2300 George Dieter Drive, El Paso, TX 79936