

# 05

## The Mushroom Industry Food Safety Training Kit

El ABC de la defensa de los hongos  
The ABC's of mushroom defense





Además de la prevención de la contaminación accidental de los hongos, existe otra preocupación para las granjas productoras: la contaminación intencional de los hongos por alguna persona que quiera causarle daño a los consumidores o a la empresa.

En la actualidad muchas compañías productoras de hongos tienen implementado un programa de defensa de los alimentos para protegerlos de la contaminación intencional.

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

La gerencia de la empresa tiene la responsabilidad de desarrollar el programa de defensa de los alimentos y usted es responsable de seguir los procedimientos que se incluyan en el programa.

En esta sección del entrenamiento vamos a revisar algunos procedimientos básicos que deben seguirse en el trabajo para proteger a los hongos de la contaminación intencional.

In addition to preventing accidental contamination of mushrooms, there is another concern on mushroom farms: this is the intentional contamination of products by someone who wishes to cause harm to consumers or the company.

Today many companies have implemented food defense programs to protect food from intentional contamination.

A company's food defense program includes policies and procedures to prevent, maintain, protect, respond to and recover from intentional or deliberate contamination of mushrooms.

Management is responsible for developing the food defense program, and you are responsible for following the appropriate procedures in the plan.

In this section, we will cover basic procedures you need to follow in your work area to protect mushrooms from deliberate acts of contamination.

Notas del instructor / Instructor's notes: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**PRIVATE PROPERTY  
NO TRESPASSING**

**All Visitors Must Stop  
At Office First  
Violators Will Be Prosecuted**

**PROPIEDAD PRIVADA**

**No Traspasar Todos Los Visitantes  
Deben Parar En La Oficina Primero  
Violadores Seran Procesados**

# Control de las personas

# People controls



El control de las personas que tienen acceso a las instalaciones donde se producen los hongos es una de las formas más importantes para prevenir la contaminación intencional de los hongos.

En una granja productora de hongos la gente se clasifica en dos grupos: los empleados y los visitantes. En este último grupo se incluyen a los contratistas, vendedores, visitantes y también los inspectores.

Controlling the access that people have within the mushroom farm is one of the most important ways for preventing intentional contamination of mushrooms.

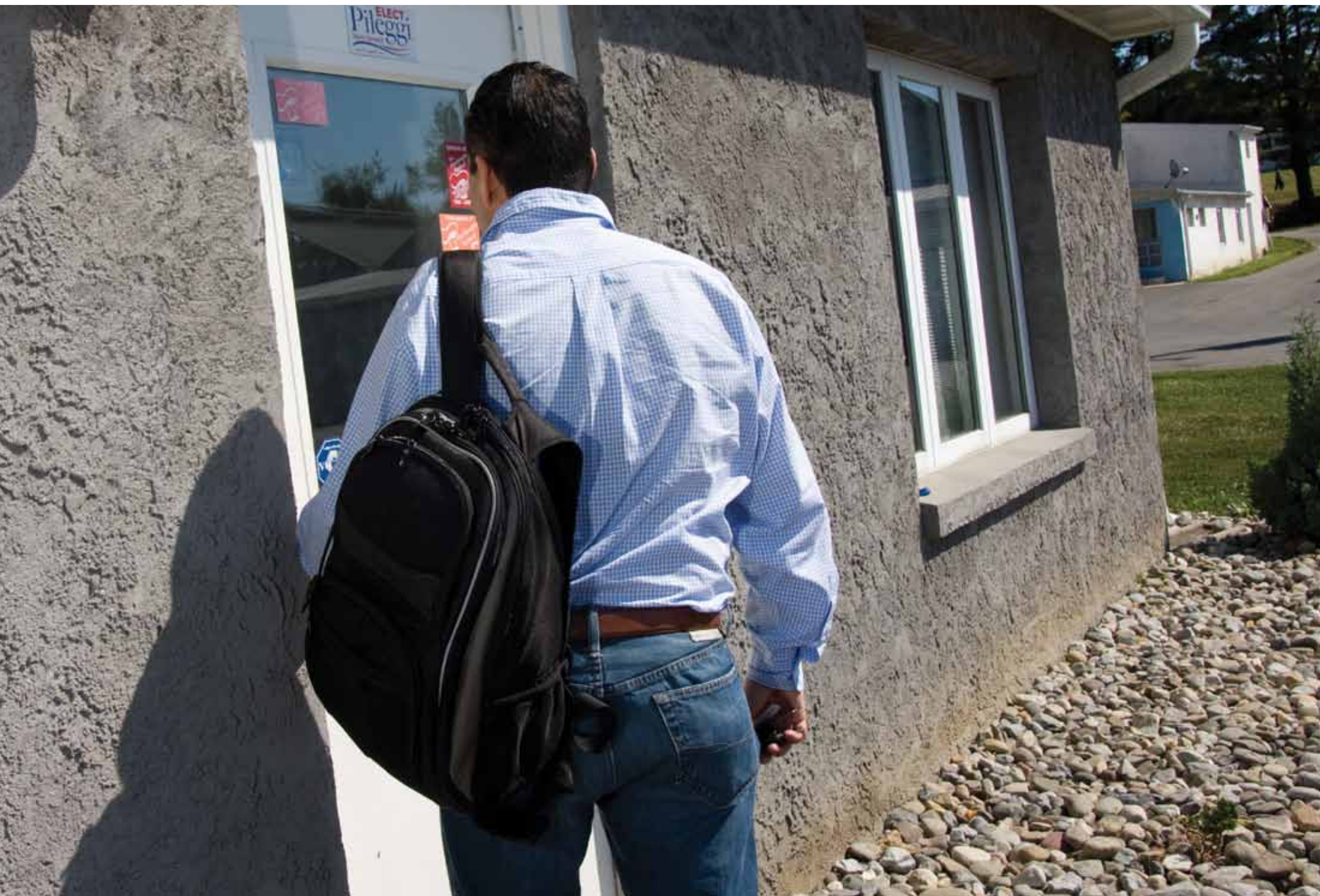
On a mushroom farm, there are employees and visitors. This last group includes vendors, contractors, tour groups and even inspectors.

Notas del instructor / Instructor's notes: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Control de las  
personas

People controls





Como parte del programa de buenas prácticas agrícolas para la producción de hongos, MGAPs, cada granja productora de hongos debe tener un sistema para registrar la entrada y salida de visitantes.

Todas las personas que deseen entrar a las instalaciones de la compañía deben tener permiso de la gerencia y registrarse en cuanto lleguen a la granja.

No se permite que los visitantes o nuestros familiares lleguen a la compañía y nos busquen adentro de las casas de producción de hongos. Si necesitan hablar con nosotros deberán registrarse en la oficina o con el supervisor, inmediatamente después, se nos avisará que hay un visitante esperándonos.

Sin excepción, TODOS los visitantes deben registrarse al llegar a la granja y seguir en todo momento las políticas y procedimientos de seguridad de los alimentos de la compañía.

Reporte inmediatamente a su supervisor si observa cualquier comportamiento o práctica no adecuada de los visitantes o los empleados que piense que pueda poner en riesgo de contaminación a los hongos.

As part of the Mushroom Good Agricultural Practices program, MGAPs, each mushroom farm must have a system to record the entry and exit of visitors.

Everyone wishing to enter the company's facilities must have authorization from management, and they must register when they arrive.

Visitors or family members are not allowed to enter company property and look for us inside the growing houses. If they need to talk to us, they must register with the office or supervisor. Then we will be notified that a visitor is waiting.

ALL visitors, with no exceptions, must register when they enter and follow the company's food safety policies and procedures at all times.

If you observe any suspicious behavior among employees or visitors that you think might increase the risk of mushroom contamination, report it immediately to your supervisor.

Notas del instructor / Instructor's notes: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Visitantes

Visitors



# Carnet de Identificación (ID)

# Identification card (ID)



Al comenzar a trabajar se le proporcionará una tarjeta de identificación que indica que es empleado de la compañía.

Cuando se encuentre dentro de las instalaciones de la empresa siempre debe traer consigo esta tarjeta y deberá regresarla a su supervisor si renuncia o lo despiden.

Es posible que durante la inspección el inspector le pida que le muestre su tarjeta de identificación de la compañía, así que traígala siempre consigo por si ésto llegará a suceder.

When you start working, you will be given an identification card indicating that you are employed by this company.

When you are inside the company's property you must always have this card on you. If you quit or are terminated, you are required to return it to your supervisor.

It is possible that, during an inspection, the inspector will ask to see your identification card. So make sure you carry your ID at all times in case this happens.

Notas del instructor / Instructor's notes: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Carnet de  
Identificación (ID)

Identification  
card (ID)



# Comportamientos sospechosos

# Suspicious behavior



Todos los empleados deben estar alerta de cualquier actividad sospechosa que pueda resultar en la contaminación intencional de los hongos.

Conozca a los otros empleados, si no reconoce a alguien o la persona no tiene la identificación adecuada, avísele a su supervisor.

Identifique comportamientos inusuales dentro de la compañía haciéndose las siguientes preguntas:

- Ⓜ ¿Está algún empleado o visitante en alguna área que no le corresponde, como por ejemplo dentro de un área restringida?
- Ⓜ ¿Alguien está escondiendo algún objeto que podría contaminar los hongos?
- Ⓜ ¿Algún empleado llega muy temprano y se va muy tarde sin motivo justificado?

All employees should be alert to any suspicious activity that may result in intentional contamination of mushrooms.

Get to know other employees. If you do not recognize someone or the person does not have proper identification, notify your supervisor.

Identify unusual behaviors by asking yourself the following questions:

- Ⓜ Is an employee or a visitor in an area where he doesn't belong, such as inside a restricted area?
- Ⓜ Is someone hiding an object that could contaminate mushrooms?
- Ⓜ Does an employee arrive early and leave late without a justified reason?

Notas del instructor / Instructor's notes: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

# Comportamientos sospechosos

# Suspicious behavior



# ¿Qué aprendimos?

# What did we learn?



Aprendimos que todos somos responsables de proteger a los hongos de la contaminación intencional. Es importante:

- Recordarle a los visitantes que deben registrarse con el supervisor o en la oficina.
- Traer siempre consigo su identificación de empleado de la compañía.
- Reportarle a su supervisor cualquier actividad sospechosa.

Este es el final del entrenamiento en defensa de los alimentos. ¿Tienen alguna pregunta?

Gracias por su participación y por favor no olviden firmar la lista de asistencia.

We learned that we all are responsible for protecting mushrooms from intentional contamination. It is important to:

- Remind visitors that they must register with the supervisor or at the office.
- Always carry your ID card.
- Report any suspicious activity to your supervisor or the office staff.

This is the end of our discussion about food defense. Are there any questions?

Thank you for participating. Please make sure you have signed the attendance sheet.

Notas del instructor / Instructor's notes: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

¿Qué aprendimos?

What did we learn?

