

# Food Safety Resources In Spanish



## Recursos sobre seguridad alimentaria en Español

The Innovation Center for US Dairy partners with the processors, universities, and dairy organizations such as North American Ice Cream Association, International Dairy Foods Association, The Dairy Practices Council and numerous other organizations to share best practices which help strengthen food safety in *all* dairy processing facilities and protect consumers.

Visit [www.usdairy.com/spanish](http://www.usdairy.com/spanish)



The Innovation Center for U.S. Dairy food safety team provides tools and guidance for the dairy industry. Some of these key tools are available in Spanish to help communicate food safety best practices to a broader audience. The documents available in Spanish include:

1) Condensed Guidance Document for Fresh/Hispanic style cheeses; 2) Cheese Food Safety: Why It Matters Video; 3) Cheese Food Safety: How to Minimize Your Risks Video; 4) New Hire Training Video; 5) Printable Training Poster; 6)

Control of *Listeria monocytogenes* Guidance for the U.S. Dairy Industry; 7) Dairy Equipment Design Checklist; 8) Dairy Facility Checklist; 9) Example Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP); 10) Seven Steps of Sanitation, 11) FSPCA manual. – English versions at [www.usdairy.com/foodsafety](http://www.usdairy.com/foodsafety)

- [Recursos para acrecentar su negocio de producción de quesos de manera segura](#)
- [¡NUEVO! Seguridad alimentaria del queso: Por que es importante](#)
- [¡NUEVO! Seguridad alimentaria del queso: como minimizar los riesgos](#)
- [¡NUEVO! Video de capacitación para nuevos empleados](#)
- [Póster de empleado imprimible](#)
- [Control De Listeria Monocytogenes Guía Para La Industria Láctea De EE. UU](#)
- [El Equipo lácteos lista de verificación de diseño](#)
- [Lista de verificación del diseño de la instalación láctea](#)
- [Ejemplo de SOP y lista de verificación de un plan para garantizar la inocuidad de los alimentos durante la construcción](#)
- [Siete Pasos para una Desinfección Húmeda Eficaz – 7 Steps ES](#)
- [Manual de la FSPCA Conceptos básicos de fsma en español](#)

### Spanish Sections on Artisan Resource Websites

Secciones en español sobre recursos de sitios web para productores artesanales



[Safe Cheesemaking Spanish-Language Resources](#)

[Elaboración segura de quesos - Recursos en español](#)

### University/Extension Food Safety Courses in Spanish

Cursos proporcionados por Universidades/Programas de Extensión de las Universidades sobre Seguridad Alimentaria en Español

Introduction to Food Safety Principles [Introducción a los Principios de la Seguridad Alimentaria](#)

Basic Dairy Science and Sanitation Workshop [Taller de la Ciencia Básica de los Productos Lácteos y su Sanidad](#)

Cheesemaking Course, Posters, Video [Curso de Elaboración de Quesos, Carteles, Video](#)

Dairy Foods Manufacturing Certificate [Certificado de Fabricación de Alimentos Lácteos y Serie de Educación Continua](#)