

Contraataque 2 – La higiene alimenticia en la industria del pescado

Este DVD solamente está disponible en inglés.

Para las personas que no sepan inglés, hemos transcrito el texto y lo hemos traducido a otros idiomas.

Cada parte del texto lleva un número. Los mismos números aparecen en la pantalla cuando reproducimos el DVD y esta parte del texto se ilustra en la imagen.

Esta solución no es idónea pero esperamos que le permita comprender mejor el objeto de este DVD.

1. **Imagen en Pantalla** Cabeceras de periódicos: “Procesador de aves forzado a cerrar”, “10.000 platos preparados de un supermercado retirados por miedo a una intoxicación alimenticia”, “Restaurante local acusado de un brote de salmonela”
2. Para todo el que trabaje en la industria del pescado cabeceras como éstas serían muy, pero que muy malas noticias. Si las personas oyen las palabras intoxicación y pescado, o marisco, juntas, automáticamente huirán, comprensiblemente, de comer pescado y marisco por un tiempo. Eso tiene un efecto con repercusiones en cadena para todo el mundo. Se vende menos pescado, se captura menos pescado, hay menos trabajo que hacer, y menos dinero en vuestro bolsillo. Además de las consideraciones financieras hay además ramificaciones legales. Dependiendo de vuestro papel en vuestra organización podéis ser suspendidos, despedidos, multados o incluso encarcelados si os encuentran responsables de causar una enfermedad por una irresponsabilidad evitable. Recuerda que es vuestro sustento y vuestra libertad los que estamos intentando proteger, así que vigilar atentamente y hacernos caso.
3. **Imagen en Pantalla** Título: ¿Qué es la higiene?
4. ¿Qué es la higiene? Suena como una pregunta tonta pero preguntarle a cualquier persona y os dirá probablemente, “bien.....es....lo de limpiar y eso”. No es tan simple como eso. El limpiar y la limpieza ciertamente juegan un importante papel en la higiene pero realmente significa, “la ciencia de mantener la salud”. Es una ciencia. Y como todas las ciencias requiere estudio, práctica y entendimiento. Así pues, en la práctica, higiene significa que debéis mantener todo limpio – vuestros utensilios, vuestro lugar de trabajo, a vosotros mismos y al producto. Pero primero tenéis que entender *porqué* tenéis que mantenerlo todo limpio.
5. **Imagen en Pantalla** Foto de microscopio de una bacteria en una placa petri.

6. Este es el enemigo. Las bacterias. Realmente, cuando hay solamente una, se le llama bacteria. Pero el problema es que nunca hay solamente una de ellas. ¿Por qué? Bien, prestar atención.

7. **Imagen en Pantalla** *La bacteria se divide en dos.*

8. Se multiplican a una velocidad vertiginosa. Eso es todo lo que hacen. Se dividen y multiplican, dividen y multiplican. El cómo de rápido depende de las condiciones. El cuánto depende de cuándo y cómo se les para. Y para poner las cosas peor, se propagan tanto por el aire como por el tacto.

9. Las bacterias son los cimientos de enfermedades que amenazan a la salud tales como la Salmonela y la Listeria, pequeñas bacterias peligrosas de las que todos hemos oído hablar. La mayor parte de las intoxicaciones pueden ocurrir igual de fácilmente en el pollo como en el pescado o incluso en un plato vegetariano preparado. Pero hay algunas enfermedades que están causadas normalmente sólo por el pescado y el marisco. Como el pescado recién sacado del mar no contiene normalmente bacterias de las que intoxican los alimentos, partimos de una materia prima segura. El marisco es un tema diferente, al ser capaz de coger bacterias dañinas y virus durante su desarrollo.

10. El Envenenamiento Amnésico por Marisco, el Envenenamiento Diarreico por Marisco y el Envenenamiento Paralítico por Marisco son todas formas de intoxicación por marisco o enfermedades que podéis coger del marisco. Suenan terrible pero, porque somos cuidadosos y controlamos los riesgos, son prácticamente desconocidas en el Reino Unido.

11. La intoxicación por Scrombrotoxina es otra enfermedad sólo del pescado asociada con el control defectuoso de la temperatura de la caballa y el atún, pero de nuevo, es rara porque tomamos precauciones.

12. Entonces, ahora que nos hemos encontrado con el enemigo, comprendamos la batalla. Debéis intentar que el pescado llegue del mar al cliente sin que las bacterias peligrosas contaminen por completo el producto. Considerando todo con lo que entrará en contacto el pescado y el marisco en este viaje, os podéis imaginar lo difícil que es una tarea como ésta. En una planta típica de producción el pescado tocará varias argollas, cintas transportadoras, cuchillos y manos humanas antes de llegar a la etapa de embalado. Además, cualquier persona que trabaje en la línea de producción podría contaminar el producto a través de toses y estornudos. Suena una tarea imposible pero puede lograrse.

13. Una cosa a tener en mente es que aquí estamos hablando sólo de bacterias *peligrosas*, las que causan intoxicación alimenticia. El

pescado crudo estará cubierto en bacterias ya desde el comienzo del proceso, pero un manejo apropiado y una temperatura controlada debe mantenerlas inocuas y hacer que no tengamos que preocuparnos por esto. Tenemos que mantenernos concentrados en las malas de la película, las que causan intoxicación alimenticia.

14. Imagen en Pantalla *Título: La Contaminación.*

15. Las bacterias pasan al pescado o el marisco por contaminación. Y la contaminación está causada por una sola cosa – las personas. O por personas haciendo algo que no deberían, o no haciendo algo que deberían.

16. El producto puede normalmente contaminarse sólo por bacterias, bacterias vuestras, de vuestros utensilios, de los equipos de la línea de producción o del ambiente de trabajo. Por tanto, *vosotros* tenéis que ser limpios, tenéis que asegurarnos de que vuestros *utensilios* están limpios, de que todas las áreas de trabajo están limpias y de que el ambiente de trabajo está limpio.

17. Hay también problemas de contaminación física y química. La contaminación química podría ser causada por algo como los productos de limpieza no enjuagados propiamente. La contaminación física cubre todo, desde un trocito de madera de una paleta o una astilla metálica de una cinta transportadora encontrada en un producto, hasta, y esto ha ocurrido, un ratón entero muerto encontrado en un pan de molde blanco. Suena increíble – pero no lo es.

18. Una forma común de contaminar un producto es la contaminación cruzada. Éste es un asunto de particular importancia cuando tengas productos cocinados y sin cocinar. Es por lo que tenemos diferentes tablas de cortar de colores, por ejemplo. Y es además por qué el pescado cocinado, como la caballa ahumada con fuego, se mantiene separada del pescado crudo, en un expositor de una pescadería. Las bacterias del pescado crudo podría contaminar la caballa con resultados desafortunados para vosotros y el que se la coma.

19. El manejo de cualquier pescado cocinado se remite como “de cuidado intensivo”. Os daréis cuenta de que la separación de productos cocinados y sin cocinar, en lugares como una fábrica procesadora de cangrejo, es más parecido a un quirófano en un hospital que a una fábrica de alimentos.

20. Imagen en Pantalla *Título: La limpieza.*

21. Hay dos tipos de limpieza. La limpieza visual y la limpieza bacteriana. Para la mayoría de nosotros en nuestra vida diaria la limpieza visual es suficiente. Vuestra ropa parece limpia, vuestra ropa de cama parece limpia, vuestro baño, vuestro coche, etc. Pero en la industria alimenticia la limpieza visual no es suficientemente buena. Para evitar

la contaminación todo debe estar limpio de bacterias. Esto no significa deshacerse de cada bacteria, o la llamada esterilización; esto sería virtualmente imposible y ciertamente impracticable. No, implica el reducir el número de bacterias hasta un nivel seguro.

22. Hay tres formas principales de reducir el nivel de bacterias en el ambiente de trabajo. La número uno es eliminar el alimento en el que se multiplican. Puede sonar raro porque vosotros trabajáis *con* el alimento en el que se multiplican, así que obviamente no podéis eliminarlo. Pero podéis eliminar todos los restos tales como las tripas o las escamas y fregar las superficies de trabajo de forma regular para impedir la acumulación de pequeños trozos de desperdicios. La número dos es buscarlas y destruirlas. Esto implica limpiar *más* y *más minuciosamente*, no sólo una limpieza de una superficie de trabajo, sino una limpieza en profundidad; usando productos como los bactericidas. Le echaremos un vistazo a la limpieza minuciosa en unos minutos.
23. La número tres es impedirles que se trasladen. ¿Cómo se trasladan? Bien, en objetos como los utensilios y vuestra ropa. Utilizáis utensilios para limpiar los equipos pero esos utensilios tienen que limpiarse después de usarse, o de otra forma, estaréis agravando el problema.
24. Y la fuente más común de contaminación sois vosotros. Dos grandes frases a recordar son, “La idea no es la de protegeros de los alimentos, es la de proteger a los alimentos de vosotros” y “a cualquier sitio al que vayáis las bacterias irán con vosotros, pero se quedan atrás, en cualquier sitio en el que hayáis estado”. ¿Estupendo, verdad? Vuestro cuerpo es una granja de bacterias andante, así que para empezar, debéis mantener la mayor parte posible de vuestro cuerpo aislada de los alimentos. Comenzar por poneros ropa limpia todos los días. Después, cuando lleguéis al trabajo, cubrir vuestra ropa exterior con ropa protectora higiénica y limpia. Cada lugar de trabajo varía, pero esto implica normalmente el poneros un mínimo de bata, redcilla para el pelo y botas. Debéis llevarlos puestos todo el tiempo en el lugar de trabajo y cambiároslos siempre que se ensucien. Además, hay cosas como los relojes, los anillos y la laca de uñas. Tendréis que quitároslos o cubrirlos con guantes desechables que tendréis que cambiar a intervalos regulares.
25. El lavado de las manos es también obligatorio. Lavaros las manos minuciosamente cuando entréis en el ambiente de trabajo y después varias veces durante el curso del día. Lavaros las manos antes de manejar alimentos, si cambiáis de un tipo de alimento a otro, después de ir al servicio y antes de salir del aseo. No hay otra forma. Tenéis que hacerlo. Hay leyes de seguridad en alimentación que os gobiernan cuando estáis en el trabajo, y establecen que debéis manteneros lo más limpios posible en todo momento cuando estéis en el trabajo. Así que, si hacéis cualquier cosa que pueda causar contaminación, tenéis

que limpiaros antes de acercaros de nuevo lo más mínimo a los alimentos.

26. Debe evitarse el toser, estornudar y sonarse la nariz. Si tenéis que hacer cualquiera de estas cosas, entonces debéis utilizar un pañuelo limpio de tela o de papel y debéis lavaros las manos inmediatamente.
27. Si os sentís mal con algo como diarrea, vómitos, un resfriado muy fuerte o tenéis cortes infectados, furúnculos o cualquier tipo de supuración de los ojos, la nariz o las orejas entonces no manejeis alimentos. Primero decírselo a vuestro supervisor y él tomará las medidas pertinentes.
28. Otro requisito legal es que cualquier corte o rasguño debe cubrirse con tiritas limpias de colores llamativos. Y fumar está siempre prohibido en el lugar de trabajo, se debe a que hay muchos contactos entre la boca y las manos aumentando el riesgo de contaminación por bacterias.
29. Muchos de vosotros estaréis probablemente pensando ya que esto está yendo demasiado lejos. Que todas estas precauciones son excesivas. Bien, hace poco hubo un caso de intoxicación alimenticia causado por un empleado que no se lavaba las manos después de ir al servicio. Dos personas murieron como resultado y la compañía responsable fue multada con diez millones de libras. Ocurre, ocurrió y la próxima vez podríais ser los responsables.

30. Imagen en Pantalla *Título: Los agentes de limpieza*

31. Hay niveles de limpieza que demandan diferentes productos de limpieza para hacer el trabajo. Primero, el agua fría. Ésta se usa para limpiar la basura, trozos y manchas de detritos dejados en las tablas o en las cintas o similares. Está bien para librarse de la mucosa de pescado pero no es nada efectiva con la grasa....para la cual necesitarás agua caliente. En términos de limpieza la diferencia básica entre el agua caliente y la fría es que la suciedad creada por proteínas como la sangre y la mucosa del pescado se remueven mejor con agua fría, mientras que las manchas de grasa necesitan agua caliente para quitarlas. Si intentáis limpiar proteínas con agua caliente ésta solidificará la suciedad en vez de removerla. Así que primero el agua fría y después el agua caliente, ayudadas posiblemente con nuestro próximo agente de limpieza – los detergentes.
32. Los detergentes aptos para alimentos, que son los que usaréis, son relativamente suaves y fáciles de dispersar, lo que los hace ideales para la limpieza general, ya que no dejan residuos que pudiesen contaminar los alimentos. Pero no matan a las bacterias.
33. Además están los bactericidas. Son muy similares a los detergentes excepto porque además tienen una acción desinfectante, lo que significa que matan activamente a las bacterias. Hay muchos tipos

diferentes de bactericidas y explicaremos cuáles son los que te interesan. El lado malo de los bactericidas es que pueden ser muy caros, así que la mayor parte del tiempo usaréis un detergente seguido de un desinfectante.

34. Los desinfectantes son asesinos de bacterias – y realmente buenos. Pero no limpian, así que en las áreas donde los bactericidas no sean necesarios, pero necesites limpiar y matar a las bacterias, debéis usar un detergente primero y *después* un desinfectante. Además, hay dos tipos de desinfectantes – residuales, que tienen un olor fuerte y pueden contaminar los alimentos, así que sólo los usaréis en áreas alejadas de los alimentos. Se evaporan despacio, así que mantendrán la protección por un tiempo. El Segundo tipo es el apto para alimentos; es menos residual y, como el nombre sugiere, es apto para usarse en superficies de contacto con los alimentos.
35. Los detergentes, bactericidas y desinfectantes se usan en conjunto tanto con agua caliente como fría, dependiendo de la situación, y tienen que utilizarse por un tiempo de contacto adecuado. El tiempo de contacto es la cantidad de tiempo que debe dejarse actuar al agente de limpieza para que pueda hacer su trabajo y está establecido claramente en vuestro programa de limpieza, junto con otras instrucciones para su uso y advertencias sanitarias. Debéis, por supuesto, seguir estas instrucciones al pie de la letra. Algunos de estos agentes de limpieza os dañarán tan alegremente a vosotros como a las bacterias.

El lavado de manos

1. Las manos tocan constantemente el pescado, los equipos, los cuchillos – tienen que lavarse regularmente para eliminar la suciedad y matar a las bacterias.
2. Lavaros las manos es algo en lo que deberíais ser muy buenos ya que lo habéis estado haciendo frecuentemente. Aquí está nuestra guía simple para un proceso efectivo de lavado de manos.
3. Primero mojaros las manos con agua que esté caliente, ¡pero no muy caliente!
4. Aplicar el jabón – que debe ser líquido y bactericida
5. Restregar el jabón con vuestras manos asegurándoos de que
 - restregáis la palma de una mano contra la palma de la otra mano
 - restregáis entre los dedos de una palma contra los de la otra palma
 - restregáis entre los dedos desde la palma hacia el dorso de vuestras manos
 - restregáis los dorsos de vuestros dedos en la palma de vuestra mano
6. A seguir restregar la base de vuestros dedos pulgares, ésta es un área frecuentemente olvidada
7. Y finalmente restregar las uñas en las palmas de vuestras manos.
8. Éste es un jabón bien restregado. Además tal vez necesitéis usar un cepillo de uñas.
9. A seguir es el momento de enjuagaros todo el jabón con más agua caliente, antes de secároslas minuciosamente. Las toallitas de papel son lo mejor en una fábrica como esta, pero en una freiduría de pescado talvez tengáis que usar un secador de manos.
10. Si es apropiado debéis aplicaros una refriega de alcohol asegurándoos de que lo hacéis por todas vuestras manos, hasta que las sintáis secas de nuevo.
11. En algunas compañías tendréis que llevar puestas gafas como éstas.
12. El ser tan cuidadosos con el lavado de manos asegura que las bacterias de vuestras manos se reduzcan hasta un nivel seguro y

tengáis menos posibilidades de contaminar lo que toquéis. El no laváros las antes de comenzar a trabajar, después de los descansos y siempre que sea necesario, puede hacer que os la carguéis con vuestro empleador y la ley.

Las redecillas del pelo, los gorros y las batas

1. Las redecillas del pelo, los gorros y las batas son sólo parte del equipo protector que debemos llevar puesto mientras trabajamos con los alimentos. Se llevan puestos para proteger a los alimentos de NOSOTROS y no a nosotros de los alimentos. Lo que llevamos puesto, y el cómo lo llevamos puesto, dependerá de para quien trabajemos y los tipos de productos alimenticios con los que trabajemos.
2. Independientemente de que sea de bajo riesgo o de sumo cuidado, una fábrica de pescado o una freiduría de pescado; siempre debemos llevar puesto los equipos apropiados y de la forma apropiada, aquí tenéis una guía simple de cómo puede hacerse esto.
3. Comenzamos con vuestra ropa normal que lleváis debajo de la ropa de protección.
4. A seguir poneros la redecilla del pelo y el gorro seguido de vuestras Wellingtons (botas de agua) u otros zapatos protectores.
5. Los gorros y las redecillas del pelo deben cubrir totalmente vuestro pelo ya que a nadie le gusta encontrarse pelos en su comida.
6. Como tendréis las manos contaminadas necesitaréis laváoslas o usar una refriega de alcohol para limpiarlas, antes de poneros la bata protectora encima; este es el caso en las operaciones de sumo cuidado, como las de preparar carne de cangrejo cocinada.
7. Además de vuestra bata de trabajo debéis llevar puestos protectores de mangas como éstos.
8. El poneros la ropa en este orden pretende hacer menos probable la transferencia de la contaminación desde vuestra ropa de calle a vuestra ropa para la sala de manipulación de alimentos.
9. Ya estáis listos para lavaros esas manos. Después de laváoslas puede que tengáis que poneros guantes estériles desechables que protegerán a los alimentos de vuestras manos.
10. Una última palabra. Antes de ir a un descanso, y en cualquier momento en el que dejéis la sala de los alimentos, debéis quitaros la ropa para la sala de los alimentos, y así, evitar el traer de vuelta la contaminación a la sala de los alimentos cuando volváis al trabajo.

El Control de la Temperatura

1. Las temperaturas son algo crítico tanto en la industria del pescado como para una buena higiene.
2. En la industria del pescado se alcanzan mínimas de hasta 80 grados centígrados bajo cero cuando usamos un túnel de nitrógeno para congelar, y máximas de hasta 200 grados centígrados cuando queremos freír un gran lote de pescado.
3. Para la higiene alimenticia las temperaturas importantes están más o menos entre esos dos extremos. Normalmente en la higiene alimenticia hablamos sobre la zona de peligro que está entre los 5 y los 63 grados centígrados de temperatura. Veamos porqué la zona de peligro está donde está.
4. Las bacterias son organismos vivos y como vosotros y yo, prefieren mantenerse calentitas, y si se mantienen a la temperatura adecuada, digamos en una habitación caliente, muchas de ellas son capaces de multiplicarse una vez cada veinte minutos. Poner a esas mismas bacterias en un frigorífico a 4 grados centígrados y les lleva 200 minutos el multiplicarse. Ponerlas en hielo a 0 grados y la multiplicación les llevará hasta 400 minutos. A temperaturas del congelador de 18 grados centígrados bajo cero o menos, las bacterias peligrosas dejan de multiplicarse completamente.
5. Ahora bien, si una de vuestras armas clave contra las bacterias es impedir su multiplicación, podéis ver que las temperaturas frías son ideales en esta batalla.
6. Si cogemos una única bacteria tóxica y la colocamos a diferentes temperaturas esto es lo que ocurrirá después de un turno de 8 horas o 480 minutos en el trabajo.
7. En un congelador a 18 bajo cero tendremos una única bacteria en estado latente. No se ha multiplicado ni una vez, PERO tampoco se ha muerto. El congelar no mata a las bacterias, las conserva, exactamente como a las gambas rebozadas congeladas.
8. En una caja de hielo a 0 grados tendremos 2 bacterias, ha conseguido multiplicarse sólo una vez, después de 400 minutos, para producir dos bacterias.
9. En un frigorífico a 4 grados centígrados esa única bacteria serán ahora 4 bacterias. Más que en el hielo, pero todavía no tanto como para preocuparse por ello.
10. En la habitación caliente, sin embargo, las cosas son un tanto diferentes. 1 se ha convertido en 2, 2 se han convertido en 4, 4 en 8 – bien, después de 8 horas tenemos 16.777.216. Ahora, eso puede ser

un problema, particularmente si están todas en algo que estéis apunto de comer.

11. Eso es suficiente sobre las temperaturas bajas, calentemos un poco las cosas.
12. Si nos movemos un poco en la escala de las temperaturas, digamos 40 grados centígrados, hay algunas bacterias que se sienten incómodas a esas temperaturas pero muchas de las peligrosas están empezando a moverse a sus anchas. Aumentar la temperatura justo por encima de los 60 grados centígrados y todas las bacterias peligrosas estarán, una de dos, o muriéndose, o totalmente incapaces de multiplicarse. Esto es por lo que la zona de peligro acaba a los 63 grados centígrados. Si mantenéis la comida caliente a esa temperatura o más caliente, entonces las bacterias peligrosas simplemente no se multiplican y son incapaces de crear ningún problema hasta que la comida se enfríe otra vez.
13. Hay una última temperatura importante a recordar y es la de 82 grados centígrados. Es la llamada desinfección con agua caliente, ya que a esa temperatura, la mayor parte de las bacterias se morirán en dos minutos. Es una temperatura crítica para cocinar y recalentar la comida caliente. En una freiduría de pescado las patatas fritas y el pescado se calientan fácilmente por encima de los 82 grados centígrados, y las empanadas también deben serlo. Una vez colocados en las vitrinas expositoras deben también mantenerse por encima de los 63 grados centígrados, no sólo por seguridad alimenticia, sino también porque, ¿quién quiere un pescado con patatas fritas fríos?
14. Así que para resumir, mantener los alimentos y productos alimenticios fuera de la zona de peligro lo más posible, y mantenerlos lo más fríos o calientes que sea viable.

La limpieza de una fábrica de pescado

1. La mayoría de las fábricas modernas de pescado son exactamente como ésta, limpias, inmaculadas e inodoras, o eso es al menos como están por la mañana, antes de que comience el trabajo. Muchas fábricas son tan cuidadosas respecto de la limpieza y las bacterias que, antes de comenzar a preparar cualquier pescado sacan una muestra en busca de las bacterias y los alimentos en los que las bacterias podrían crecer; como forma de controlar que la fábrica ha sido limpiada efectivamente.
2. Pero, no importa lo cuidadosos que seáis en la limpieza de una fábrica, y el cuánto practiquéis el limpiar al ir manchando; esta (fábrica LIMPIA) se transformará a lo largo del día en esta (fábrica SUCIA).
3. Veamos como vuelve a ser algo tan limpio como para comer en ella.
4. El equipo de limpieza de la noche comienza a trabajar después de que acaba vuestra jornada. Son sistemáticos en cómo resuelven los problemas ya que tienen que asegurarse de que se limpie cada día.
5. La primera fase es una recogida general, la eliminación de los restos de pescado y la limpieza de las superficies de trabajo, los equipos, los suelos y las paredes; para librarse de la mayor parte de la basura. El agua fría y el trabajo duro son los ingredientes clave en esta fase. El equipo necesitará ser desmantelado y movido de un sitio a otro para poner al descubierto hasta el último rincón donde se pueda acumular la basura.
6. Algunas áreas necesitarán un poco más de atención para dejarlas listas para el próximo paso que normalmente es la aplicación generalizada de un detergente o bactericida residual en espuma. La acción de la espuma de este producto químico ayuda a separar la grasa y los restos que se agarran a cualquier superficie. La espuma se utiliza para limpiar las paredes, las cajas del pescado, los equipos, las tablas y casi todo el resto de cosas en la fábrica.
7. Puede que la espuma tenga también una acción desinfectante, de forma que todo el tiempo que esté en contacto estará matando bacterias.
8. Independientemente de que se esté utilizando un detergente o un bactericida llega el momento de enjuagarlo, y el enjuague puede ser suave o violento, pero en cualquier caso, tiene que ser minucioso.
9. En teoría deberíais tener ahora una fábrica agradable y limpia pero la única forma de asegurarse es hacer una inspección visual y repetir el proceso de limpieza donde creas que no haya sido efectivo.

10. Para algunas fábricas eso es el final de una simple limpieza nocturna, pero para muchas el uso de un desinfectante residual apto para alimentos es esencial. Éste cubrirá todas las superficies en contacto con los alimentos y asegurará que las bacterias sean incapaces de multiplicarse o incluso, sobrevivir, en las horas entre la limpieza y el comienzo de vuestro día de trabajo.
11. Todos los equipos deben volver a montarse y ponerse de nuevo en su lugar, aunque en muchos casos eso no se hace hasta casi el comienzo del primer turno.
12. Así que, la próxima vez que entréis en una fábrica agradable y limpia, simplemente echar un vistazo a vuestro alrededor, y daros cuenta de lo que se ha hecho para dejarla lista para otro día de producción.