

Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System

Week 4

Mc

MAINTAIN YOUR COMMITMENT

Continually monitor your functional area and take action if needed as your equipment, supplies and menu items change. *Remember, you're the key to making it all work!*

Fix what's broken and repeat what isn't.

Sf

Stay in focus

Stay on top of your progress and continually maintain excellence in your daily performance. Remember your importance in the system.

Sv

Stay vigilant

As changes occur, be sure to report your observations to management along with possible recommendations you might have to save the day.

Ma

Monitor your area of responsibility

Observe all activities within your area of influence and check to see that food preparation and handling meets specifications.

Rc

Record and communicate your findings

Be sure that all activities, food temperatures and times that require recording are properly entered in logs and employee performance protocols are being met.



Food safety comes down to you!



foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). All rights reserved. ServSafe® and the ServSafe logo are trademarks of NRAEF. National Restaurant Association® and arc design are trademarks of the National Restaurant Association. 17061201 v.1707

Semana 4

Mc

MANTENER SU COMPROMISO

Controle constantemente su área de trabajo y tome las medidas que sean necesarias si se modifican sus equipos, suministros o productos del menú.
Recuerde, usted es la clave para que todo funcione.

Arregle lo que no funciona y repita lo que funciona.

Sf Manténgase enfocado

Continúe avanzando al máximo y manteniendo la excelencia de su desempeño diario. Recuerde su importancia en el sistema.

Ma Controle su área de responsabilidad

Observe todas las actividades en su área de influencia y compruebe que la preparación y la manipulación de los alimentos cumplen con las especificaciones.

Sv Permanezca atento

A medida que haya cambios, asegúrese de transmitir sus observaciones a la gerencia junto con posibles recomendaciones que podrían solucionar problemas.

Rc Registre y comunique sus aportes

Asegúrese de que todas las actividades, las temperaturas y los tiempos de los alimentos que deben anotarse se ingresan en los registros y de que se cumplen los protocolos para el rendimiento de los empleados.



¡La seguridad alimentaria depende de usted!