

Week 3

Rp

# REFINE THE PROCESS

## Testing your FSMS knowledge

Making sure your Food Safety Management System (FSMS) does its job of keeping your customers safe from food hazards is still up to you. Test yourself with this quiz to see how your food safety knowledge measures up.

**1) In top-to-bottom order, how should a fresh beef roast, fresh halibut, lettuce, and a pan of ground chicken be stored in a cooler?**

- a) Lettuce, fresh beef roast, ground chicken, fresh halibut
- b) Fresh halibut, lettuce, ground chicken, fresh beef roast
- c) Lettuce, fresh halibut, fresh beef roast, ground chicken

**2) What method should never be used to thaw food?**

- a) Place in a cooler
- b) Place on a prep counter
- c) Microwave it

**3) Metal shavings are what type of contaminant?**

- a) Physical
- b) Biological
- c) Microbial

**4) Which item should be rejected at receiving?**

- a) Bag of organic crackers in torn packaging
- b) Live oysters at 50°F
- c) Bottled milk at 41°F

**5) What conditions promote the growth of bacteria?**

- a) Foods with a PH that is highly alkaline
- b) Low levels of moisture
- c) Foods held between 70°F and 125°F

**6) If an employee has a hand wound, they should:**

- a) Cover the wound with a non-permeable bandage and a single-use glove
- b) Wash the wound and wear a single-use glove
- c) Treat the wound with iodine and cover it with a bandage

**7) You need to prepared sliced tomatoes for sandwiches. But you have just finished cutting raw chicken on the cutting board. What must you do first before working on the onions?**

- a) Wipe the board of any remaining chicken
- b) Turn the board over to avoid cross contamination
- c) Wash, rinse, and sanitize the cutting board



Week 3

Rp

# REFINE THE PROCESS

## Testing your FSMS knowledge

Answer Key

Making sure your Food Safety Management System (FSMS) does its job of keeping your customers safe from food hazards is still up to you. Test yourself with this quiz to see how your food safety knowledge measures up.

**1) In top-to-bottom order, how should a fresh beef roast, fresh halibut, lettuce, and a pan of ground chicken be stored in a cooler?**

- a) Lettuce, fresh beef roast, ground chicken, fresh halibut
- b) Fresh halibut, lettuce, ground chicken, fresh beef roast
- c) Lettuce, fresh halibut, fresh beef roast, ground chicken**

**2) What method should never be used to thaw food?**

- a) Place in a cooler
- b) Place on a prep counter**
- c) Microwave it

**3) Metal shavings are what type of contaminant?**

- a) Physical**
- b) Biological
- c) Microbial

**4) Which item should be rejected at receiving?**

- a) Bag of organic crackers in torn packaging**
- b) Live oysters at 50°F
- c) Bottled milk at 41°F

**5) What conditions promote the growth of bacteria?**

- a) Foods with a PH that is highly alkaline
- b) Low levels of moisture
- c) Foods held between 70°F and 125°F**

**6) If an employee has a hand wound, they should:**

- a) Cover the wound with a non-permeable bandage and a single-use glove**
- b) Wash the wound and wear a single-use glove
- c) Treat the wound with iodine and cover it with a bandage

**7) You need to prepared sliced tomatoes for sandwiches. But you have just finished cutting raw chicken on the cutting board. What must you do first before working on the onions?**

- a) Wipe the board of any remaining chicken
- b) Turn the board over to avoid cross contamination
- c) Wash, rinse, and sanitize the cutting board**



Semana 3

Rp

# REFINAR EL PROCESO

## Evaluación de su conocimiento de FSMS

Garantizar que su sistema de gestión de seguridad alimentaria (Food Safety Management System, FSMS) proteja a sus clientes de los peligros alimentarios todavía depende de usted. Póngase a prueba con este cuestionario para evaluar su conocimiento de la seguridad alimentaria.

**1) Del primero al último, ¿en qué orden se deberían almacenar en un refrigerador una carne asada recién hecha, un halibut fresco, una lechuga y una cazuela de pollo picado?**

- a) Lechuga, carne asada recién hecha, pollo picado y halibut fresco
- b) Halibut fresco, lechuga, pollo picado y carne asada recién hecha
- c) Lechuga, halibut fresco, carne asada recién hecha, pollo picado

**2) ¿Qué método nunca debería utilizarse para descongelar alimentos?**

- a) Colocarlos en el refrigerador
- b) Colocarlos en la encimera de preparación
- c) Colocarlos en el microondas

**3) ¿Qué tipo de contaminantes son las virutas metálicas?**

- a) Físicos
- b) Biológicos
- c) Microbianos

**4) ¿Qué producto no se debe recibir?**

- a) Una bolsa de galletas orgánicas en un envase roto
- b) Ostras vivas a 50 °F
- c) Leche embotellada a 41 °F

**5) ¿Qué condiciones favorecen el aumento de las bacterias?**

- a) Alimentos con un PH altamente alcalino
- b) Bajos niveles de humedad
- c) Alimentos conservados entre 70 °F a 125 °F de temperatura

**6) Si un empleado tiene la mano lastimada debería:**

- a) Cubrirse la mano con una venda impermeable y un guante desechable
- b) Lavar la herida y usar un guante desechable
- c) Tratar la herida con yodo y cubrirla con una venda

**7) Debe cortar tomates para preparar sándwiches. Pero acaba de cortar pollo crudo en la tabla de corte. ¿Qué debe hacer antes de trabajar con las cebollas?**

- a) Limpiar los restos de pollo de la tabla de corte
- b) Dar vuelta la tabla para evitar la contaminación cruzada
- c) Lavar, enjuagar y desinfectar la tabla para cortar



Semana 3

Rp

# REFINAR EL PROCESO

## Evaluación de su conocimiento de FSMS **Guía de respuestas**

Garantizar que su sistema de gestión de seguridad alimentaria (Food Safety Management System, FSMS) proteja a sus clientes de los peligros alimentarios todavía depende de usted. Póngase a prueba con este cuestionario para evaluar su conocimiento de la seguridad alimentaria.

**1) Del primero al último, ¿en qué orden se deberían almacenar en un refrigerador una carne asada recién hecha, un halibut fresco, una lechuga y una cazuela de pollo picado?**

- a) Lechuga, carne asada recién hecha, pollo picado y halibut fresco
- b) Halibut fresco, lechuga, pollo picado y carne asada recién hecha
- c) Lechuga, halibut fresco, carne asada recién hecha, pollo picado**

**2) ¿Qué método nunca debería utilizarse para descongelar alimentos?**

- a) Colocarlos en el refrigerador
- b) Colocarlos en la encimera de preparación**
- c) Colocarlos en el microondas

**3) ¿Qué tipo de contaminantes son las virutas metálicas?**

- a) Físicos**
- b) Biológicos
- c) Microbianos

**4) ¿Qué producto no se debe recibir?**

- a) Una bolsa de galletas orgánicas en un envase roto**
- b) Ostras vivas a 50 °F
- c) Leche embotellada a 41 °F

**5) ¿Qué condiciones favorecen el aumento de las bacterias?**

- a) Alimentos con un PH altamente alcalino
- b) Bajos niveles de humedad
- c) Alimentos conservados entre 70 °F a 125 °F de temperatura**

**6) Si un empleado tiene la mano lastimada debería:**

- a) Cubrirse la mano con una venda impermeable y un guante desechable**
- b) Lavar la herida y usar un guante desechable
- c) Tratar la herida con yodo y cubrirla con una venda

**7) Debe cortar tomates para preparar sándwiches. Pero acaba de cortar pollo crudo en la tabla de corte. ¿Qué debe hacer antes de trabajar con las cebollas?**

- a) Limpiar los restos de pollo de la tabla de corte
- b) Dar vuelta la tabla para evitar la contaminación cruzada
- c) Lavar, enjuagar y desinfectar la tabla para cortar**



# REFINE THE PROCESS

## Testing your FSMS knowledge

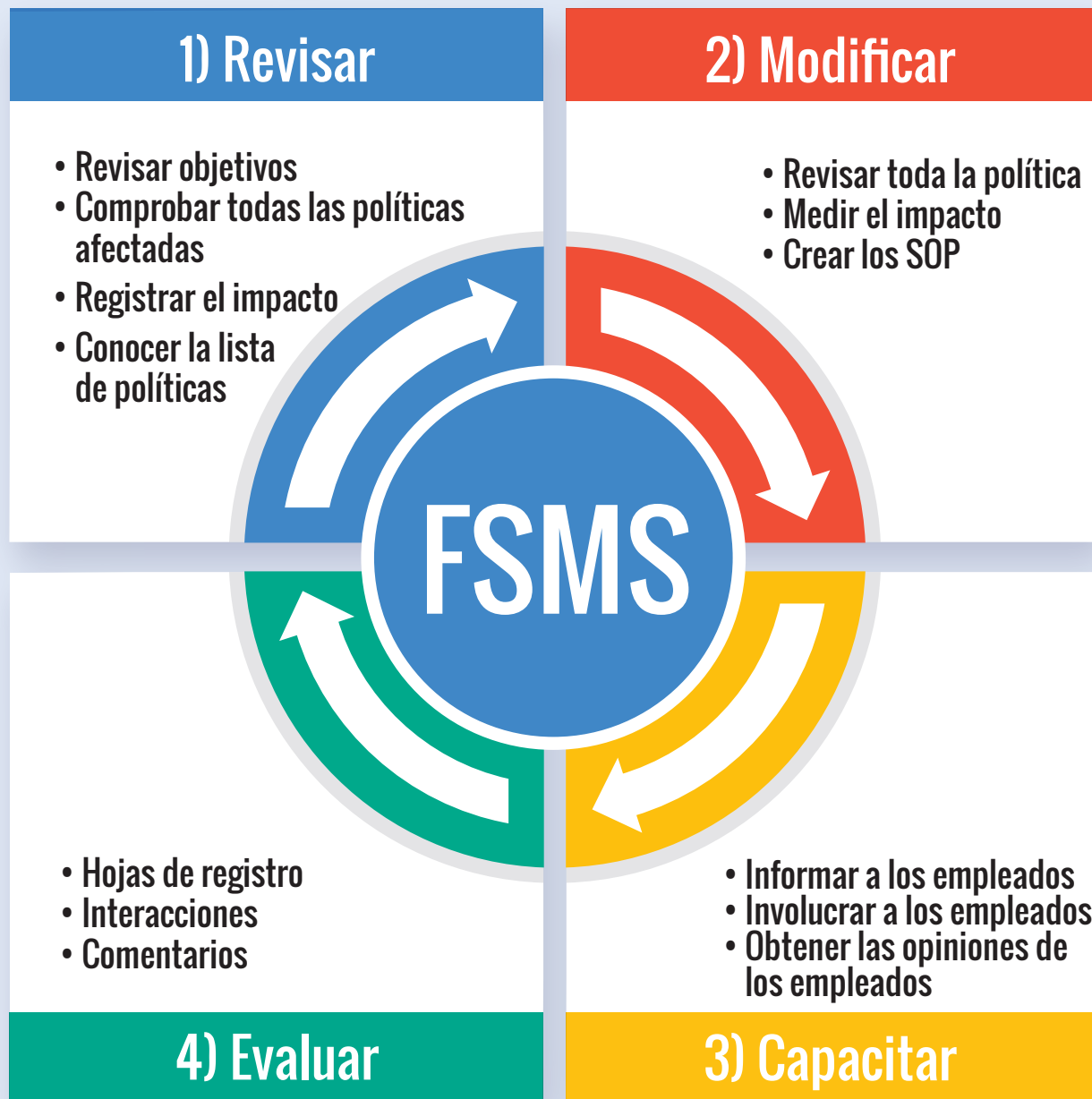
Analyzing the effectiveness of a Food Safety Management System is an ongoing process. Each phase relies upon close communications between management and workers to ensure that effective policies and procedures are developed, enacted, maintained and modified as needed for effective food safety.



# Rp REFINAR EL PROCESO

## Evaluación de su conocimiento de FSMS

Analizar la efectividad de un sistema de gestión de seguridad alimentaria es un proceso constante. Cada fase depende de una comunicación estrecha entre la gerencia y los trabajadores para garantizar que se desarrollen, ejecuten, mantengan y modifiquen las políticas y los procedimientos que son necesarios para una seguridad alimentaria efectiva.



# Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System

Week 3

Rp

## REFINE THE PROCESS

Work with management to develop more effective processes for the tasks you do within your operation's Food Safety Management System (FSMS). Request additional training to improve your performance. *Remember, you're the key to making it all work!*

### Improve your performance.

Kr

#### Know your role

Meet with management and define the responsibilities you are expected to fulfill in your role.

Gt

#### Get training if you need it

If you feel you need training to effectively fulfill your responsibilities, take necessary steps to make it happen before starting any new or changed tasks.

Ip

#### Implement procedures correctly

Once trained and confident of your job capabilities, check often with management to be sure you're following proper procedures.

Ma

#### Monitor and adjust your work

As you understand the safety goals of your work, monitor the specific procedures of your role and document on appropriate forms.



*Food safety comes down to you!*



[foodsafetyfocus.com](http://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 3

Rp

## REFINAR EL PROCESO

Trabaje con la gerencia para desarrollar procesos más efectivos para las tareas que realiza dentro del sistema de gestión de seguridad alimentaria (FSMS) de su área. Solicite capacitaciones adicionales para mejorar su rendimiento. *Recuerde, usted es la clave para que todo funcione.*

### Mejore su rendimiento.

Kr

#### Conozca su función

Reúnase con sus superiores y defina las responsabilidades que se espera que cumpla en su puesto.

Gt

#### Realice capacitaciones si las necesita

Si cree que necesita una capacitación para cumplir de forma eficaz con sus responsabilidades toma las medidas necesarias para que eso ocurra antes de comenzar una tarea nueva o modificar alguna.

Ip

#### Implemente procedimientos correctamente

Una vez que haya recibido las capacitaciones y esté seguro de conocer las responsabilidades de su puesto, compruebe regularmente con la gerencia que está siguiendo los procedimientos adecuados.

Ma

#### Controle y modifique su trabajo

Después de comprender los objetivos de seguridad de su trabajo, controle los procedimientos específicos de su puesto y regístrelos en los formularios apropiados.



*¡La seguridad alimentaria depende de usted!*