Week 4
Mc

MAINTAIN YOUR COMMITMENT

Monitoring your FSMS

Once SOPs for a Food Safety Management System are in place, it is vital that proper monitoring be done on a regular basis to ensure the process is effective. Employees should use forms to record and report critical data pertinent to each food safety task. Here are some practice forms to illustrate effective monitoring procedures. Use the questions listed below each inspection log for pre-shift discussions to ensure that employees know information specific to your operation. (Please note: this activity has no answer sheet, as responses will vary by operation.)

Daily Inspection Sheet

Handwashing and Employee Hygiene

Employee doesn't show any symptoms of being sick or ill

Time	Acceptable (Y/N)	Notes	Corrective Action

"What symptoms would cause you to insist that an employee leave work? Discuss your response with your manager."

Company Approved Soap is Being Used and Soap Dispenser is Adequately Filled

Time	Acceptable (Y/N)	Notes	Corrective Action

"What kind of soap does your operation use at its handwashing station? Where is it stored? Share your response with your manager."

Hot Holding Temperature Inspection

Time	Unit *(buffet, warming rack, make table)*	Temp	Food Item	Corrective Action

"What corrective action do you take if the food item is not at the correct temperature? Discuss your response with your manager."

Thermometer Calibration

Time	Thermometer Type	Temp	Corrective Action

"What method of calibration does your operation use? Discuss your response with your manager. Demonstrate that method to your manager or a fellow employee."



ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

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
Controlar su FSMS

Después de que los SOP y el sistema de gestión de seguridad alimentaria están funcionando, es vital llevar a cabo un control adecuado periódicamente para garantizar que el proceso sea efectivo. Los empleados deben utilizar formularios para registrar los datos clave sobre todas las tareas de seguridad de los alimentos e informar sobre esos datos. Estos son algunos formularios prácticos para mostrar procedimientos de control efectivos. Utilice las preguntas que aparecen debajo de cada registro de inspección para realizar charlas antes de los cambios de turno, con el fin de garantizar que los empleados conozcan la información específica de sus operaciones. (Tenga en cuenta que esta actividad no tiene guía de respuestas ya que las respuestas serán diferentes según las operaciones)

Hoja de inspección diaria

Higiene de los empleados y lavado de manos

El empleado no presenta síntomas de estar enfermo o sentirse mal

Duración	Aceptable (S/N)	Notas	Medida correctiva

"¿Qué síntomas haría que insista en que un empleado deje su puesto de trabajo? Comente la respuesta con su gerente".

Se utiliza el jabón aprobado por la empresa y el dosificador de jabón está adecuadamente lleno

Duración	Aceptable (S/N)	Notas	Medida correctiva

"¿Qué tipo de jabón utiliza su grupo operativo en su estación de lavado? ¿Dónde se almacena? Comparta la respuesta con su gerente".

Inspección de la temperatura de mantenimiento de un alimento caliente

Duración	Unidad *(bufé, rejilla para calentar, mesa)*	Temperatura	Alimento	Medida correctiva

"¿Qué medida correctiva aplicaría si el alimento no tiene la temperatura correcta? Comente la respuesta con su gerente".

Calibración del termómetro

Duración	Tipo de termómetro	Temperatura	Medida correctiva

"¿Qué método de calibración utiliza su grupo operativo? Comente la respuesta con su gerente. Muestre ese método a su gerente o compañero de trabajo".



ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de National Restaurant Association. 17061201 v.1707

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!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

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!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de National Restaurant Association. 17061201 v.1707

Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System



CLEAN IT!

Food safety starts and ends with you. Always properly scrub anything that food touches!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

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

Controlar riesgos: Los elementos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria



¡LIMPIE!

La seguridad alimentaria empieza y termina con usted. ¡Siempre frote adecuadamente cualquier cosa que toque un alimento!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de National Restaurant Association. 17061201 v.1707

Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System



COOL IT!

Food safety starts and ends with you. Always keep food at the designated temperature!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

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

Controlar riesgos: Los elementos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria



¡REFRIE!

La seguridad alimentaria empieza y termina con usted. ¡Siempre mantenga los alimentos a la temperatura indicada!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de National Restaurant Association. 17061201 v.1707

Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System



WASH IT!

Food safety starts and ends with you.
Always wash your hands the right way!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

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

Controlar riesgos: Los elementos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria



¡LÁVESE!

La seguridad alimentaria empieza y termina con usted. ¡Siempre lávese las manos de la forma correcta!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de National Restaurant Association. 17061201 v.1707

Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System



WATCH IT!

Food safety starts and ends with you. Always keep an eye on where and how food is kept!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

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

Controlar riesgos: Los elementos de un sistema de gestión de seguridad alimentaria



¡CONTROLE!

La seguridad alimentaria empieza y termina con usted. ¡Siempre vigile dónde y cómo se guardan los alimentos!

ServSafe National Restaurant Association | NATIONAL FOOD SAFETY MONTH

foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de National Restaurant Association. 17061201 v.1707