

Week 1

Up

UNDERSTANDING THE PROCESS

Risk Factor Quiz

The FDA Report on the "Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Fast Food and Full-Service Restaurants" identified areas that were most out of compliance with food safety standards. The top two areas identified as needing better controls were employee hand-washing and cold holding of foods. Here are some questions to test just how your food safety knowledge in these areas is holding up.

1) What is the first step in washing your hands?

- a) Applying soap to your hands
- b) Wetting your hands under running warm water
- c) Using a squirt of hand sanitizer

2) After cooling food from 135°F to 71°F in 2 hours, how long do you have to cool it from 70°F to 41°F?

- a) 2 hours
- b) 4 hours
- c) 6 hours

3) After washing your hands, they should be dried using:

- a) A single-use paper towel
- b) Your apron
- c) A dish cloth

4) What is the maximum number of days a ready-to-eat food prepared on site can be stored if held at 41°F?

- a) 10 days
- b) 7 days
- c) 3 days

5) When storing food in the refrigerator or freezer, you should:

- a) Pack food containers as tightly as possible
- b) Record the temperature of the refrigerator or freezer daily
- c) Put newer foods in front

6) What task requires food handlers to wash their hands before AND after doing it?

- a) Taking out garbage
- b) Handling raw meat, poultry, or seafood
- c) Touching clothing or aprons

7) Why should you dry your hands after washing?

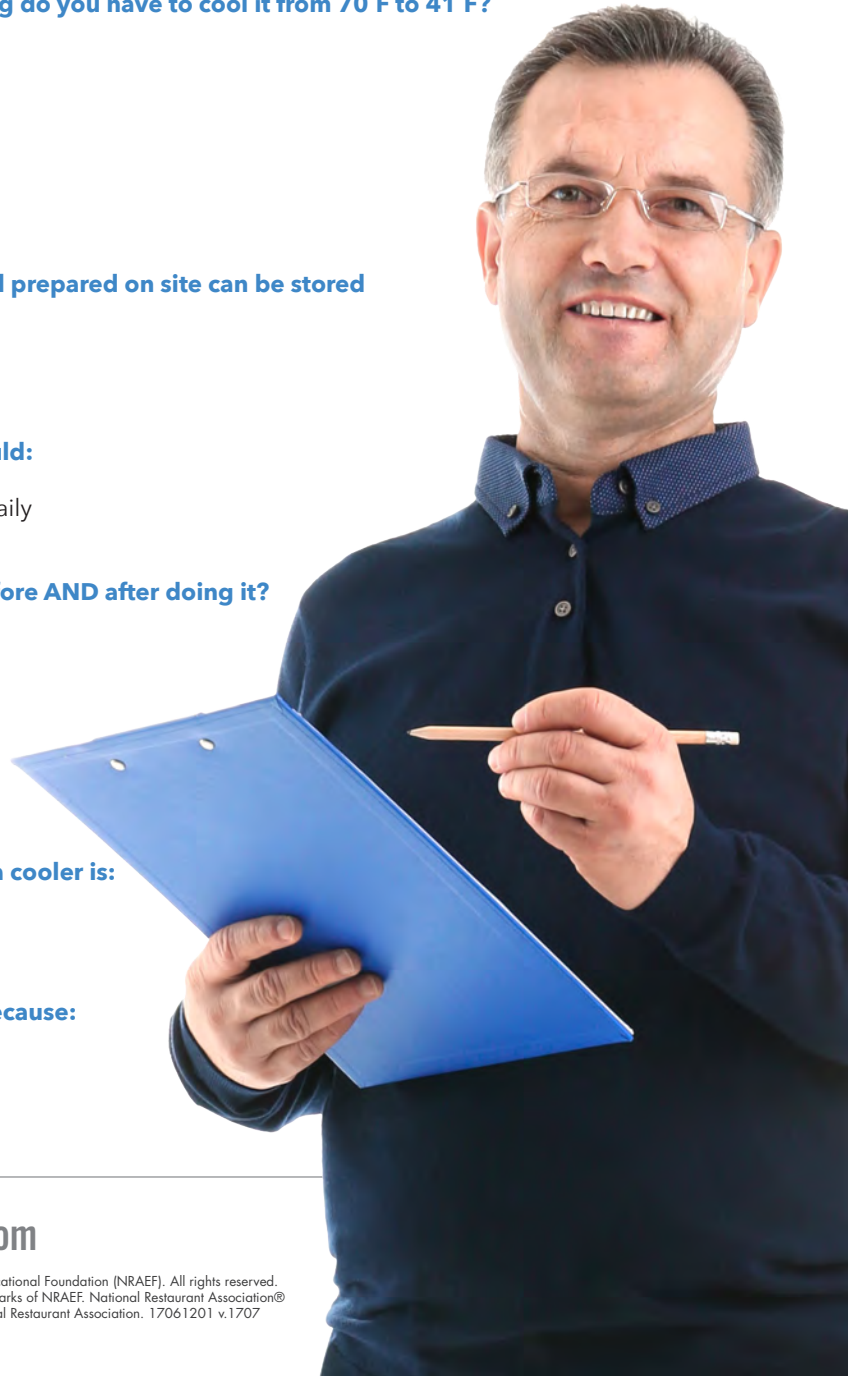
- a) To remove the remaining pathogens
- b) Wet hands make it difficult to handle cooking utensils
- c) Wet hands spread germs more easily

8) The maximum temperature at which food can be held in a cooler is:

- a) 38°F
- b) 40°F
- c) 44°F

9) Hand sanitizer can be a replacement for hand washing because:

- a) It can be done more quickly than washing your hands
- b) It kills all the bacteria on your hands
- c) It is never acceptable as a stand-alone procedure



UNDERSTANDING THE PROCESS

Risk Factor Quiz

Answer Key

The FDA Report on the "Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Fast Food and Full-Service Restaurants" identified areas that were most out of compliance with food safety standards. The top two areas identified as needing better controls were employee hand-washing and cold holding of foods. Here are some questions to test just how your food safety knowledge in these areas is holding up.

1) What is the first step in washing your hands?

- a) Applying soap to your hands
- b) Wetting your hands under running warm water**
- c) Using a squirt of hand sanitizer

2) After cooling food from 135°F to 71°F in 2 hours, how long do you have to cool it from 70°F to 41°F?

- a) 2 hours
- b) 4 hours**
- c) 6 hours

3) After washing your hands, they should be dried using:

- a) A single-use paper towel**
- b) Your apron
- c) A dish cloth

4) What is the maximum number of days a ready-to-eat food prepared on site can be stored if held at 41°F?

- a) 10 days
- b) 7 days**
- c) 3 days

5) When storing food in the refrigerator or freezer, you should:

- a) Pack food containers as tightly as possible
- b) Record the temperature of the refrigerator or freezer daily**
- c) Put newer foods in front

6) What task requires food handlers to wash their hands before AND after doing it?

- a) Taking out garbage
- b) Handling raw meat, poultry, or seafood**
- c) Touching clothing or aprons

7) Why should you dry your hands after washing?

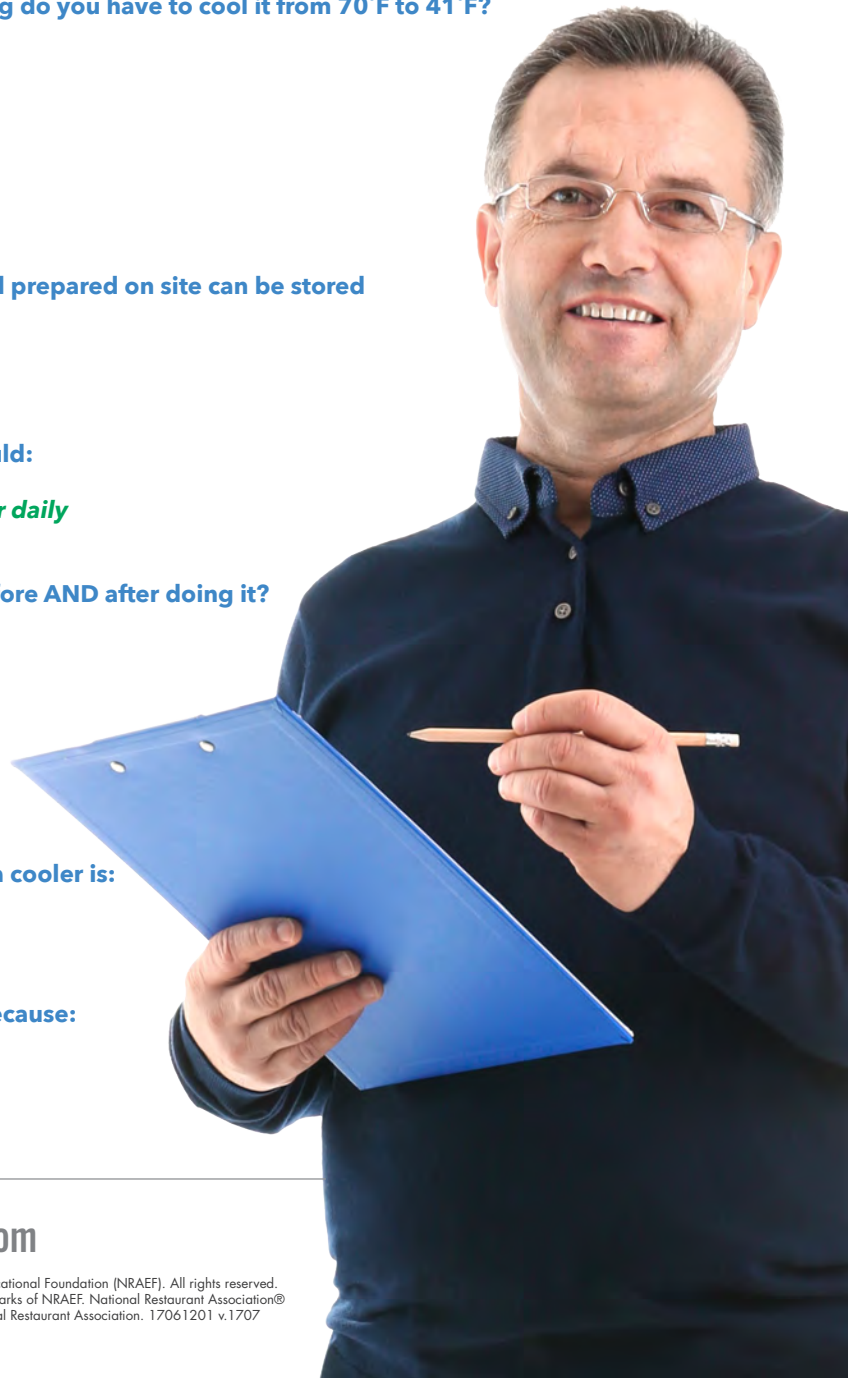
- a) To remove the remaining pathogens
- b) Wet hands make it difficult to handle cooking utensils
- c) Wet hands spread germs more easily**

8) The maximum temperature at which food can be held in a cooler is:

- a) 38°F
- b) 40°F**
- c) 44°F

9) Hand sanitizer can be a replacement for hand washing because:

- a) It can be done more quickly than washing your hands
- b) It kills all the bacteria on your hands
- c) It is never acceptable as a stand-alone procedure**



Semana 1

Up

COMPRENDER EL PROCESO

Cuestionario sobre los factores de riesgo

El informe de la FDA sobre "Incidencia de los factores de riesgos de las enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de comida rápida y de servicio completo" identificó las áreas que mayormente no cumplían con las normas de seguridad alimentaria. Las dos áreas principales identificadas que deberían tener un mejor control fueron el lavado de manos de los empleados y la refrigeración de los alimentos. Estas son algunas preguntas para comprobar cuál es su nivel de conocimiento sobre la seguridad de los alimentos en estas áreas.

1) ¿Cuál es el primer paso que se debe realizar al lavarse las manos?

- a) Enjabonarse las manos
- b) Mojarse las manos con agua tibia
- c) Usar un chorrito de desinfectante para manos

2) Después de enfriar un alimento de 135 °F a 71 °F en 2 horas, ¿cuánto tiempo debe enfriarlo de 70 °F a 41 °F?

- a) 2 horas
- b) 4 horas
- c) 6 horas

3) Después de lavarse las manos, ¿qué usa para secárselas?

- a) Una toalla de papel de un solo uso
- b) Su delantal
- c) Un paño de cocina

4) ¿Cuál es el máximo número de días que un alimento listo para comer preparado en las instalaciones se puede almacenar si se mantiene a 41 °F?

- a) 10 días
- b) 7 días
- c) 3 días

5) Al almacenar alimentos en el refrigerador o el congelador debe:

- a) Colocar los alimentos en envases lo más herméticamente sellados posible
- b) Registrar la temperatura del refrigerador o congelador a diario
- c) Colocar los alimentos más frescos adelante

6) ¿Qué tarea requiere que los manipuladores de alimentos se laven las manos antes Y después de realizarla?

- a) Sacar la basura
- b) Manipular carne cruda, pollo o mariscos
- c) Tocarse la ropa o el delantal

7) ¿Por qué debe secarse las manos después de lavárselas?

- a) Para eliminar el resto de patógenos
- b) Las manos mojadas dificultan el uso de utensilios de cocina
- c) Las manos mojadas propagan gérmenes con mayor facilidad

8) La temperatura máxima a la que se puede mantener un alimento en el refrigerador es:

- a) 38 °F
- b) 40 °F
- c) 44 °F

9) El desinfectante para manos puede reemplazar el lavado de manos porque:

- a) Tarda menos que lavarse las manos
- b) Mata todas las bacterias de las manos
- c) Nunca es aceptable como único procedimiento



COMPRENDER EL PROCESO

Cuestionario sobre los factores de riesgo **Guía de respuestas**

El informe de la FDA sobre "Incidencia de los factores de riesgos de las enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de comida rápida y de servicio completo" identificó las áreas que mayormente no cumplían con las normas de seguridad alimentaria. Las dos áreas principales identificadas que deberían tener un mejor control fueron el lavado de manos de los empleados y la refrigeración de los alimentos. Estas son algunas preguntas para comprobar cuál es su nivel de conocimiento sobre la seguridad de los alimentos en estas áreas.

1) ¿Cuál es el primer paso que se debe realizar al lavarse las manos?

- a) Enjabonarse las manos
- b) Mojarse las manos con agua tibia**
- c) Usar un chorrito de desinfectante para manos

2) Después de enfriar un alimento de 135 °F a 71 °F en 2 horas, ¿cuánto tiempo debe enfriarlo de 70 °F a 41 °F?

- a) 2 horas
- b) 4 horas**
- c) 6 horas

3) Después de lavarse las manos, ¿qué usa para secárselas?

- a) Una toalla de papel de un solo uso**
- b) Su delantal
- c) Un paño de cocina

4) ¿Cuál es el máximo número de días que un alimento listo para comer preparado en las instalaciones se puede almacenar si se mantiene a 41 °F?

- a) 10 días
- b) 7 días**
- c) 3 días

5) Al almacenar alimentos en el refrigerador o el congelador debe:

- a) Colocar los alimentos en envases lo más herméticamente sellados posible
- b) Registrar la temperatura del refrigerador o congelador a diario**
- c) Colocar los alimentos más frescos adelante

6) ¿Qué tarea requiere que los manipuladores de alimentos se laven las manos antes Y después de realizarla?

- a) Sacar la basura
- b) Manipular carne cruda, pollo o mariscos**
- c) Tocarse la ropa o el delantal

7) ¿Por qué debe secarse las manos después de lavárselas?

- a) Para eliminar el resto de patógenos
- b) Las manos mojadas dificultan el uso de utensilios de cocina
- c) Las manos mojadas propagan gérmenes con mayor facilidad**

8) La temperatura máxima a la que se puede mantener un alimento en el refrigerador es:

- a) 38 °F
- b) 40 °F**
- c) 44 °F

9) El desinfectante para manos puede reemplazar el lavado de manos porque:

- a) Tarda menos que lavarse las manos
- b) Mata todas las bacterias de las manos
- c) Nunca es aceptable como único procedimiento**

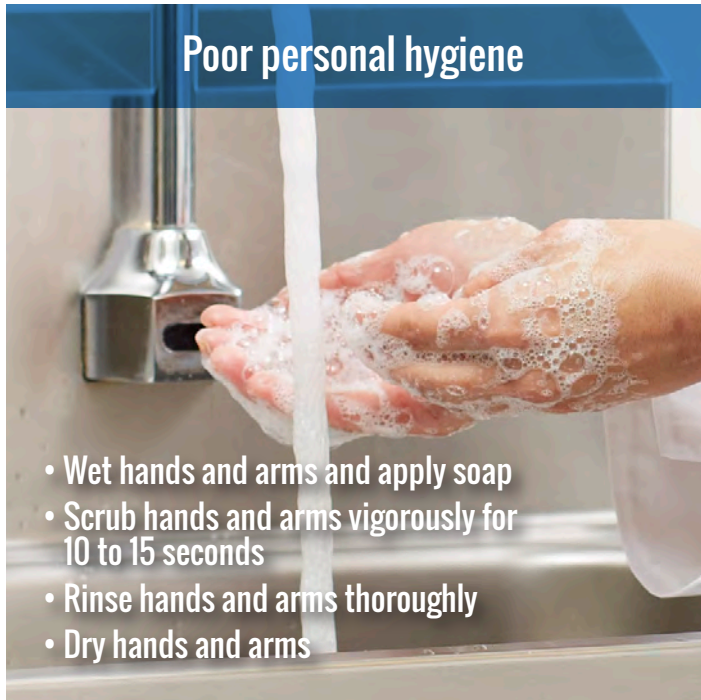


Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System

Week 1 Up **UNDERSTANDING THE PROCESS**

The FDA Report on the "Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Fast Food and Full-Service Restaurants" identified activities that were most out of compliance with food safety regulations. These areas require better controls such as additional training, better monitoring, and more complete recording keeping to ensure compliance. To continuously improve on food safety practices, remember to focus on these four areas highlighted in the Risk Factor Study:

Poor personal hygiene



- Wet hands and arms and apply soap
- Scrub hands and arms vigorously for 10 to 15 seconds
- Rinse hands and arms thoroughly
- Dry hands and arms

Inadequate cooking



- Cook food to the correct internal temperature
- Know correct temperatures for each food type
- Reheat foods within two hours

Improper food holding time/temperature



- Know which foods require refrigeration
- Monitor and record temperatures of foods and coolers
- Discard food held too long in temperature "danger zone"

Contaminated equipment and surfaces

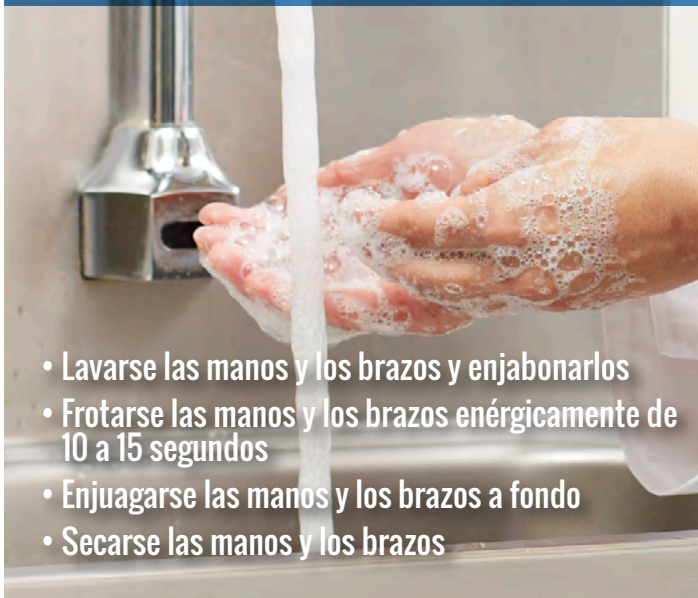


- Follow time recommendations for cleaning frequency
- Clean and sanitize tools and surfaces between tasks
- Wash, rinse, sanitize, and air dry

Up **COMPRENDER EL PROCESO**

El informe de la FDA sobre "Incidencia de los factores de riesgos de las enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de comida rápida y de servicio completo" identificó las actividades que mayormente no cumplían con las regulaciones de seguridad alimentaria. Estas áreas necesitan mejores controles como capacitaciones adicionales, un seguimiento más eficaz y un mantenimiento más completo de los registros para garantizar el cumplimiento. Para continuar mejorando las prácticas de seguridad alimentaria, recuerde centrarse en estas cuatro áreas identificadas en el estudio de factores de riesgo:

Higiene personal deficiente



- Lavarse las manos y los brazos y enjabonarlos
- Frotarse las manos y los brazos energícamente de 10 a 15 segundos
- Enjuagarse las manos y los brazos a fondo
- Secarse las manos y los brazos

Cocción inadecuada



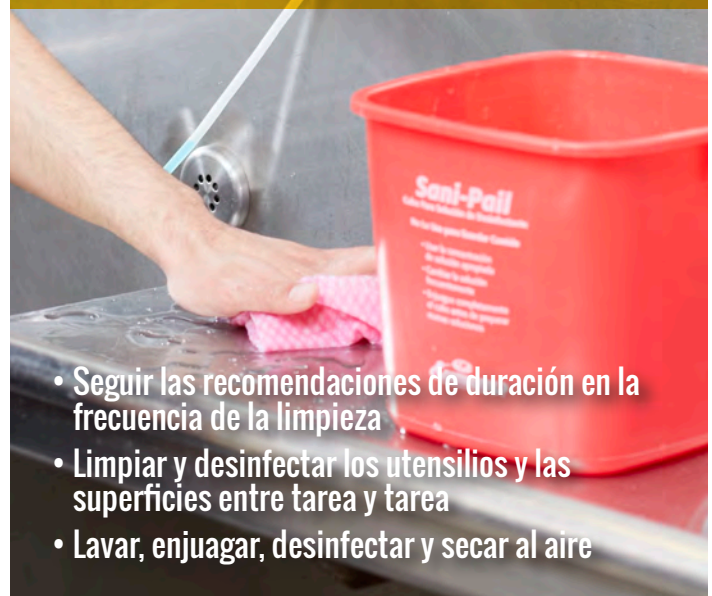
- Cocinar los alimentos con la temperatura interna correcta
- Conocer las temperaturas correctas para cada tipo de alimento
- Recalentar alimentos en un plazo de dos horas

Temperatura/tiempo de almacenaje incorrectos



- Conocer qué alimentos necesitan refrigeración
- Controlar y registrar las temperaturas de los alimentos y los refrigeradores
- Desechar alimentos conservados durante mucho tiempo en la temperatura de la "zona de peligro"

Equipos y superficies contaminados



- Seguir las recomendaciones de duración en la frecuencia de la limpieza
- Limpiar y desinfectar los utensilios y las superficies entre tarea y tarea
- Lavar, enjuagar, desinfectar y secar al aire

Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System

Week 1

Up

UNDERSTAND THE PROCESS

Start by understanding the impact of your role in a Food Safety Management System (FSMS) and how food safety hinges on your personal performances. *You're the key to making it all work!*

What an FSMS does for you!

Mj

Makes your job easier

Creates consistency in how and when employees perform food safety tasks more efficiently in varying situations.

Dr

Defines your role in the system

By educating all food preparation and handling workers, it illustrates the vital importance of each person's job in controlling food hazards.

Bt

Builds Teamwork

Knowing how each person relies on every other for overall food safety unites the team to a common purpose: protecting the public and keeping the restaurant open.

Pt

Puts Theory into Practice

A restaurant's operation needs the input of those employees who perform the day to day tasks. Let your boss know what is or isn't working.



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 1

Up

COMPRENDER EL PROCESO

Comience por comprender el impacto de su función en un sistema de gestión de seguridad alimentaria (Food Safety Management System, FSMS) y cómo la seguridad de los alimentos depende de su desempeño personal. *¡Usted es la clave para que todo funcione!*

Lo que FSMS hace por usted!

Mj Facilita su trabajo

Hace que sea coherente cómo y cuándo los empleados realizan tareas de seguridad alimentaria en diferentes situaciones y de manera más eficiente.

Dr Define su función en el sistema

Al capacitar a todos los trabajadores que preparar y manipulan alimentos, el sistema muestra la gran importancia del trabajo de cada persona para controlar los riesgos alimentarios.

Bt Contribuye al trabajo en equipo

Saber que cada uno confía en el otro para la seguridad alimentaria general une al equipo con un objetivo común: proteger a los clientes y mantener el restaurante abierto.

Pt Lleva la teoría a la práctica

El funcionamiento de un restaurante necesita de las opiniones de los empleados que llevan a cabo las tareas a diario. Haga que su jefe conozca lo que funciona y lo que no.

¡La seguridad alimentaria depende de usted!

