

Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System

Week 2

Pi

PROVIDE INPUT

Analyze what you're doing in your job and how you're doing it. Then provide input to management on how you think the standard operating procedures (SOPs) of your job tasks could be improved. *Remember, you're the key to making it all work!*



What information should you pass along?

Fg What are your food safety goals?

Do you understand the goal of each procedure? Does this match up to what you actually do?

Wc Who's in charge of what?

Does everyone who performs this task know what to do? Are there situations that need to be addressed?

As Analyze your SOPs

Define each step of the process. Are these the steps you take to perform the task?

Sg Suggest changes

Evaluate each job task and suggest specific actions that could make the process more effective.

Food safety comes down to you!



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 2

Pi

PROPORCIONAR INFORMACIÓN

Analice lo que realiza en su trabajo y cómo lo hace. Luego informe a la gerencia de qué manera cree que podrían mejorarse los procedimientos operacionales estándar (SOP) de sus tareas laborales. *Recuerde, usted es la clave para que todo funcione.*

¿Qué información debería brindar?

Fg ¿Cuáles son sus objetivos de seguridad alimentaria?

¿Comprende el objetivo de cada procedimiento? ¿Se corresponden con lo que usted hace en realidad?

Wc ¿Quién es responsable de cada tarea?

¿Todas las personas que realizan esa tarea saben qué hacer? ¿Se debe tener en cuenta alguna situación?

As Analice sus SOP

Defina cada paso del proceso. ¿Esos son los pasos que sigue para realizar la tarea?

Sg Sugiera modificaciones

Evalúe todas las tareas del trabajo y sugiera acciones específicas que podrían hacer que el proceso fuera más efectivo.



¡La seguridad alimentaria depende de usted!