

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.

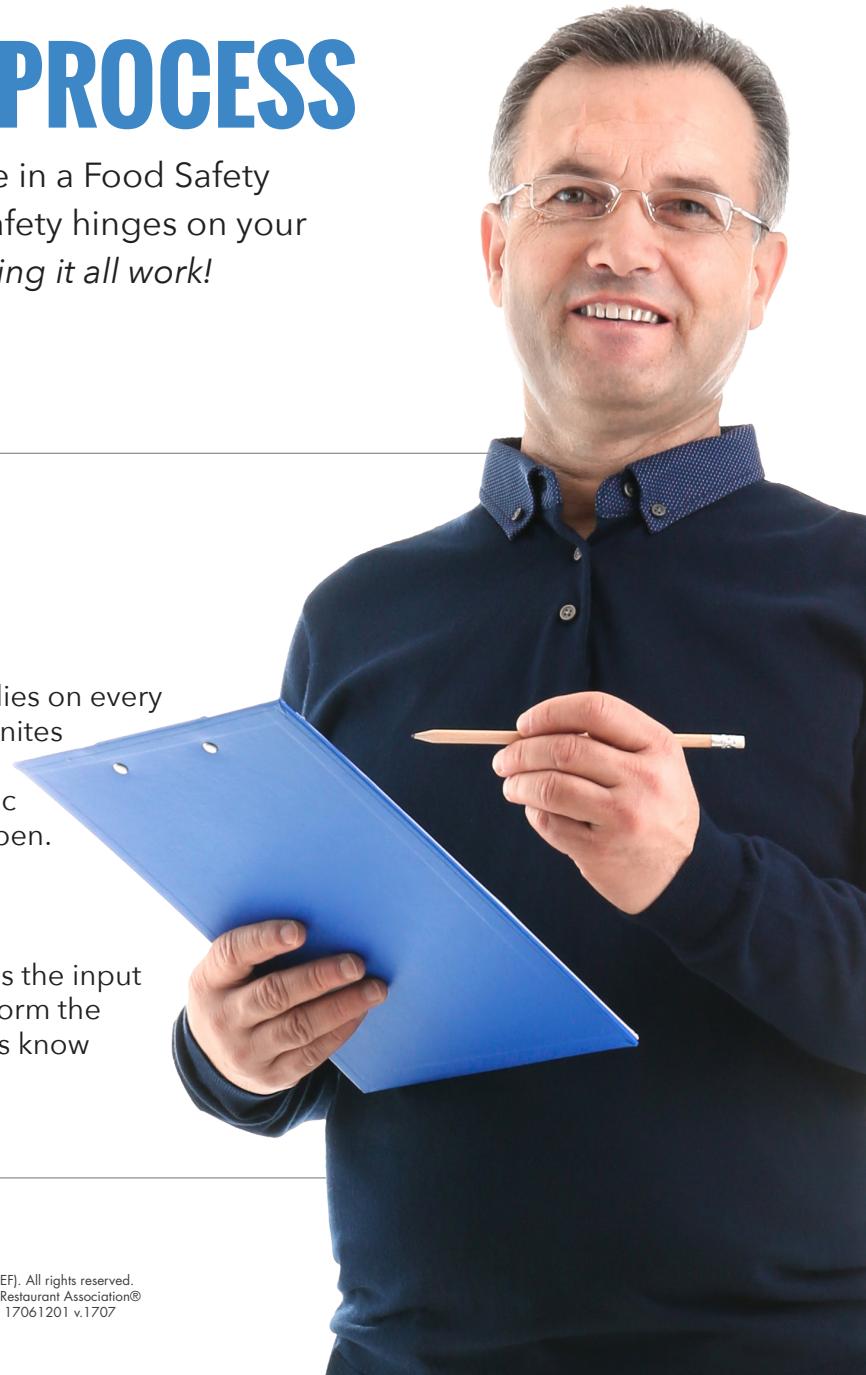
Food safety comes down to you!

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.



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 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 preparan y manipulan alimentos, el sistema muestra la gran importancia del trabajo de cada persona para controlar los riesgos alimentarios.

La seguridad alimentaria depende de usted!

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.

