

Week 2

Pi

PROVIDE INPUT

Discussing what's wrong with a Standard Operating Procedure (SOP)

As you take a close look at your job, you want to be sure that the SOP is complete and accurate enough to enforce food safety goals. Here is an example of a SOP on Cooking Food. The idea here is to detect errors, generally things that are left out, that would make the SOP less effective. Take a look and spot the weaknesses.

Purpose:

- Ensure that all employees are trained.

Scope:

- All employees that work for XYZ restaurant.

Procedure:

- The site manager shall:
 - 1) Train foodservice employees on using the procedures in this policy.
 - 2) Train foodservice employee on preparing food per organization's food recipe/directions.
 - 3) If a recipe contains a combination of meat products, cook the product to the highest required temperature.
 - 4) Cook products to minimum temperatures and time.
 - 5) Complete the Cooking and Reheating Temperature Log.

Monitoring

1. Use a thermometer.
2. Check the temperature in the thickest part of the food.
3. Take at least two readings in different locations.

Corrective Action

- If the food item does not reach the minimum internal temperature, continue to cook the food until it does reach minimum internal temperature.

Verification/Record Keeping

- Employees will record product name, time, the two temperatures/times, and any corrective action taken.



Think ahead.



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

Week 2

Pi

PROVIDE INPUT

Discussing what's wrong with a Standard Operating Procedure (SOP)

Answer Key

As you take a close look at your job, you want to be sure that the SOP is complete and accurate enough to enforce food safety goals. Here is an example of a SOP on Cooking Food. The idea here is to detect errors, generally things that are left out, that would make the SOP less effective. Take a look and spot the weaknesses.

Purpose:

A: *While training employees is critical, it doesn't go far enough. It is important to define what you are being trained on and what the expected outcome of the policy should be.*

Scope:

A: *This is too general, and not all employees need to learn the policy. In this case, it should specify, employees who cook food.*

Procedure:

A: *This section does a good job of looking at the steps needed, but it doesn't give you all of the information under minimum temperatures and time. Providing you with the acceptable temperatures will help you complete the procedure accurately.*

Monitoring

A: *The process is not complete. It is necessary to ensure that you know exactly what to do. In this case, you need to clean, sanitize and calibrate the thermometer.*

Corrective Action

A: *Nothing. The SOP provides the you with the issue and the way to resolve it in a clear and concise manner.*

Verification/Record Keeping

A: *The actions employees should take and what is needed for record keeping is clear but it does not provide you with the name of the log sheet upon which the information should be recorded.*



Think ahead.



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

Analizar los fallos de un procedimiento operacional estándar (SOP)

Al examinar su trabajo querrá estar seguro de que el SOP es lo suficientemente completo y preciso para cumplir con los objetivos de la seguridad alimentaria. Este es un ejemplo de un SOP para cocinar alimentos. Aquí la idea es detectar errores, cosas que generalmente se dejan de lado, que harían que el SOP fuera menos efectivo. Eche un vistazo y detecte los puntos débiles.

Objetivo:

- Garantizar que todos los empleados estén capacitados.

Alcance:

- Todos los empleados que trabajan en el restaurante XYZ.

Procedimiento:

- El gerente del lugar debe:
 - 1) Capacitar a los empleados del restaurante sobre el uso de los procedimientos de esta política.
 - 2) Capacitar a los empleados del restaurante sobre la preparación de los alimentos según las instrucciones/recetas de la organización.
 - 3) Si una receta contiene una combinación de productos cárnicos, cocinar el producto a la temperatura máxima requerida.
 - 4) Cocinar los productos a la temperatura mínima y en el menor tiempo.
 - 5) Completar el registro de temperaturas de cocción y recalentamiento.

Control

1. Utilizar un termómetro.
2. Comprobar la temperatura en la parte más gruesa del alimento.
3. Hacer al menos dos lecturas en distintas zonas.

Medida correctiva

- Si el alimento no alcanza la temperatura mínima interna, continuar con la cocción hasta que llegue a la temperatura mínima interna.

Verificación/mantenimiento de registros

- Los empleados registrarán el nombre del producto, las dos temperaturas/tiempos y todas las medidas correctivas que se apliquen.



Think ahead.



Semana 2

Pi

PROPORCIONAR INFORMACIÓN

Analizar los fallos de un procedimiento operativo estándar (SOP) **Guía de respuestas**

Al examinar su trabajo querrá estar seguro de que el SOP es lo suficientemente completo y preciso para cumplir con los objetivos de la seguridad alimentaria. Este es un ejemplo de un SOP para cocinar alimentos. Aquí la idea es detectar errores, cosas que generalmente se dejan de lado, que harían que el SOP fuera menos efectivo. Eche un vistazo y detecte los puntos débiles.

Objetivo:

A: Aunque la capacitación de los empleados es esencial, no es lo suficientemente específica. Es importante definir el tema de la capacitación y cuál es el resultado previsto de la política.

Alcance:

A: Esto es muy general y no todos los empleados necesitan aprender la política. En este caso, debería especificar que se trata de los empleados que cocinan alimentos.

Procedimiento:

A: Esta sección hace un buen trabajo al analizar los pasos necesarios, pero no proporciona toda la información sobre las temperaturas y los tiempos mínimos. Indicar las temperaturas aceptadas le ayudará a completar el procedimiento con precisión.

Control

A: El proceso no está completo. Se debe garantizar que conoce exactamente qué hacer. En este caso, debe limpiar, desinfectar y calibrar el termómetro.

Medida correctiva

A: Ninguna. El SOP trata el problema y cómo resolverlo de forma clara y concisa.

Verificación/mantenimiento de registros

A: Lo que se necesita para mantener los registros y las acciones que los empleados deben llevar a cabo se especifican de forma clara pero no se indica el nombre de la hoja de registro donde se deben completar los datos.



Think ahead.



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