

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.”



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”.

