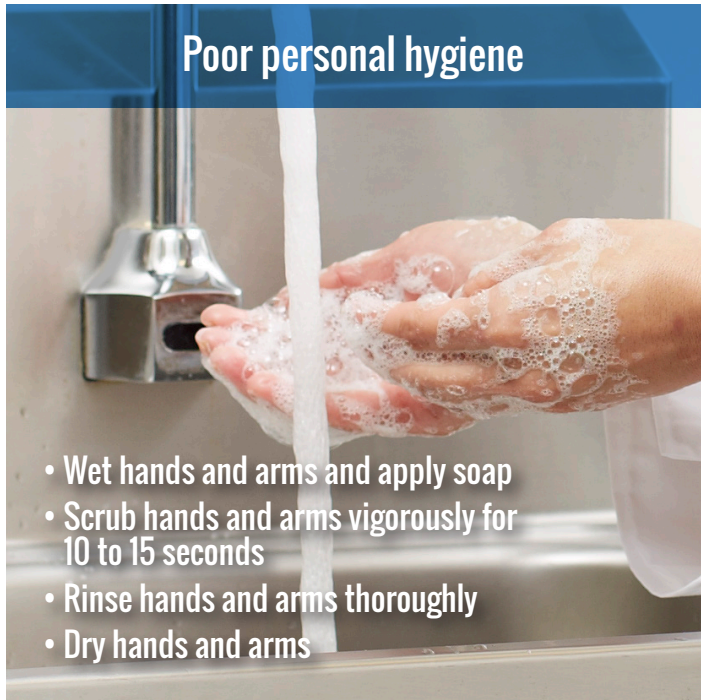


Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System

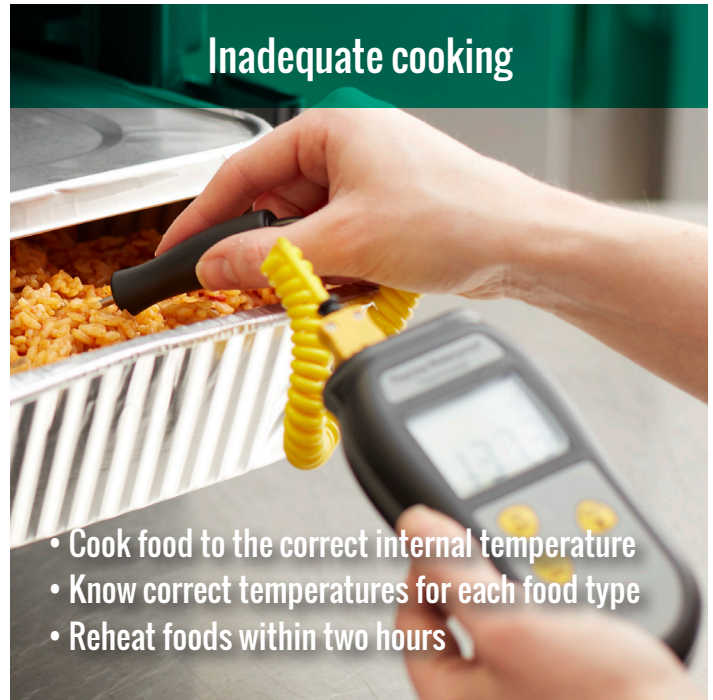
Week 1 Up UNDERSTANDING THE PROCESS

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



Inadequate cooking



Improper food holding time/temperature



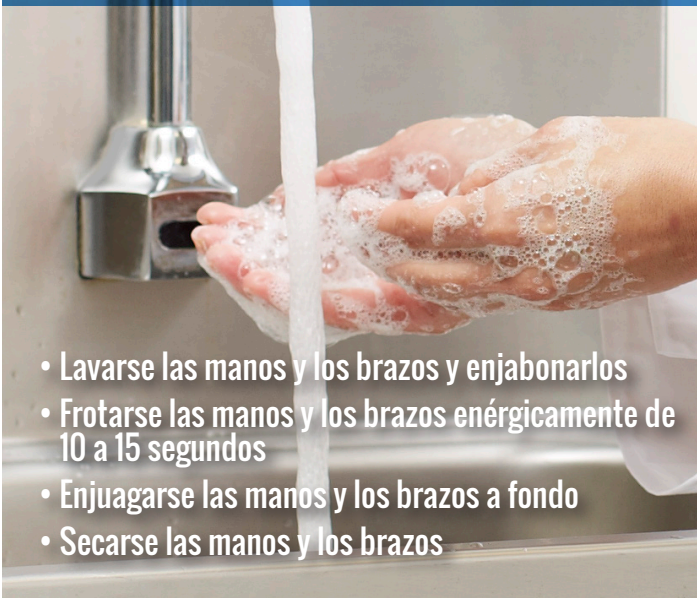
Contaminated equipment and surfaces



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



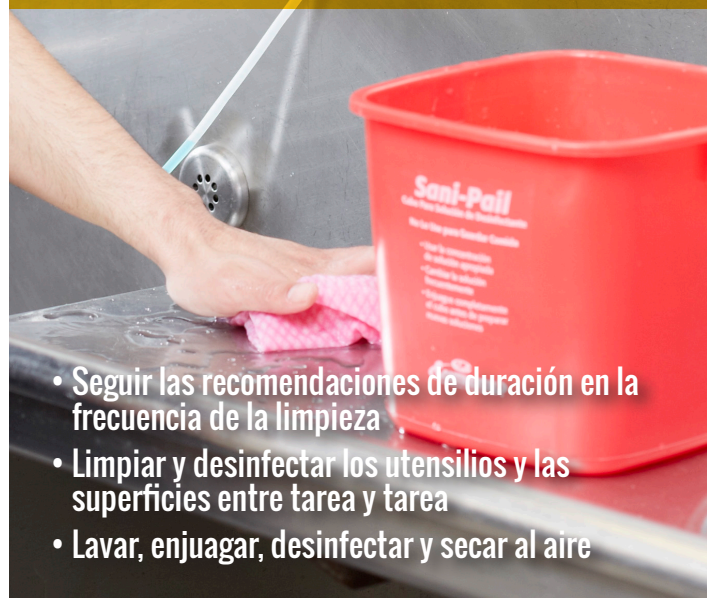
- Cocinar los alimentos con la temperatura interna correcta
- Conocer las temperaturas correctas para cada tipo de alimento
- Recalentar alimentos en un plazo de dos horas

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