

Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos

Mantener los alimentos seguros requiere planificación. Planifique cómo almacenar, preparar y manejar los alimentos de manera segura.

Control gerencial activo

Este es un enfoque activo de la seguridad de los alimentos. Los gerentes crean procedimientos, capacitan a los empleados y realizan controles para mantener seguros los alimentos.

Estos son algunos ejemplos:

- Verifique si hay personas que trabajan con alimentos que estén enfermas, y pídale que no ingresen el establecimiento.
- Capacite a los trabajadores para que cocinen, enfrien y almacenen los alimentos de manera segura.
- Enseñe a los empleados cuándo y cómo lavarse las manos.
- Asegúrese de que los empleados no toquen la comida con las manos desnudas.
- Implemente registros de temperatura, y compruebe la temperatura de los alimentos.
- Decida quién tomará las temperaturas y cuándo.
- Especifique el lugar donde se preparará la comida cruda.
- Pida las reparaciones necesarias, y arregle lo que no funcione bien.
- Cree un plan de limpieza después de que alguien vomite o tenga diarrea.

Todos son responsables de la seguridad de los alimentos, pero usted necesita a alguien que se asegure de que sea una prioridad.

Responsable

Cada establecimiento de venta de alimentos debe tener un Responsable, que se asegurará de que los alimentos se preparen de forma segura.

El Responsable debe:

- Estar presente cuando usted esté operando.
- Tener los conocimientos y la capacitación para asegurarse de que los alimentos sean seguros.
- Verificar que los empleados sigan las prácticas de seguridad de los alimentos.
- Asegurarse de que nadie trabaje con alimentos cuando esté enfermo.
- Dar respuesta a las preguntas de los empleados.

Si usted es la única persona en el establecimiento de venta de alimentos, entonces usted es el responsable. Asegúrese de tener el entrenamiento necesario para mantener los alimentos seguros.

Gerente certificado en protección de alimentos

Trabaja con un Gerente certificado de protección de los alimentos. Cuenta con capacitación adicional y un certificado en gestión de seguridad alimentaria. Ayuda al Responsable. Juntos capacitan, comprueban y proveen formas de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.



A la persona responsable se le puede llamar PIC.