



Control Administrativo Activo: Fuentes de Alimentos (Muestra)



Por qué es importante: Un establecimiento tiene control directo sobre la calidad y seguridad de los alimentos una vez que han sido recibidos. Si el alimento ha sido maltratado antes de la recepción y es recibido y aceptado, puede afectar la habilidad de un establecimiento para servir alimentos seguros. Un negocio debe estar familiarizado con su red de proveedores de alimentos y verificar que solamente el alimento que está en buenas condiciones es aceptado.

¿A Quién se le aplica esto?	<i>Ejemplo(s): Todos los gerentes de cocina son responsables sobre los recibos de compras y pedidos. Todos los empleados que trabajan con alimentos son responsables de recibir los pedidos de comida y verificar la integridad de los alimentos...etc</i>
¿Cuándo se realiza esto?	<i>Ejemplo(s): Los pedidos de suministro de alimentos se realizan todos los martes y el viernes por la mañana. Las entregas de Sysco son recibidas el miércoles y el sábados por la mañana entre 7:00am-10:00am...etc</i>
¿Dónde se lleva a cabo esto?	<i>Ejemplo(s): Los pedidos de suministro de alimentos se llevan a cabo en oficina de cocina utilizando un sistema(s) para ordenar designado. Todos los pedidos de alimentos se reciben en parte trasera de la cocina... etc.</i>
¿Cómo se realiza esto?	<i>Ejemplo(s): Cuando se identifica un nuevo proveedor de alimentos, el gerente de cocina debe verificar que el proveedor tiene las licencias apropiadas en buen estado... Cualquier empleado que procesa una entrega de alimentos deberá inspeccionar el pedido para asegurar que el empaquetado este intacto y los alimentos estén en condiciones saludables. Se chequeará las temperaturas de todos los alimentos TCS. Cualquier alimento que se encuentre con temperaturas de control inaceptables o en un estado dañado será rechazado...etc.</i>
Acción correctiva:	<i>Ejemplos(s): Si se encuentran proveedores de alimentos que están operando sin integridad, los gerentes deben utilizar un nuevo proveedor de alimentos... Si un alimento no está en buen estado saludable o fue maltratado antes de recibir, los alimentos serán eliminados de uso de producción para que le otorguen crédito/reembolso. El gerente de cocina informara los hechos al proveedor y se hará un pedido nuevo. Los empleados se entrenaran de nuevo en la póliza sobre como recibir alimentos...etc.</i>
Proceso de monitoreo:	<i>Ejemplos(s): Todas las entregas de alimentos son anotadas en un registro incluyendo las temperaturas y condición de estado.</i>
Entrenamiento de Empleados:	<i>Ejemplos(s): Empleados que trabajan con alimentos deben leer estos procedimientos del sistema de seguridad alimentaria (FSS por sus siglas en inglés) cuando son contratados. El gerente de cocina después demuestra los procedimientos para todos los empleados; entrenamientos de repaso se proveerá a través de reuniones informales diarias/ semanales.</i>
Verificación de Póliza:	<i>Ejemplo(s): El gerente de turno revisara diariamente las hojas de registros para monitorear todas las entregas de alimentos. El gerente de cocina deberá revisar los registros de inspección de todos los proveedores de alimentos al menos cada 6 meses. Si se repiten infracciones a este FSS, se harán modificaciones en el protocolo de entrenamiento o el proceso de monitoreo basándose en observaciones y este FSS se actualizará en consecuencia.</i>