

## Verificación Para Fuentes de Alimentos Aprobadas

Tal vez es dueño de un restaurante exitoso, o tal vez es incluso el Gerente Certificado de Alimentos para su negocio. Sabe crear pólizas eficientes y entrenar a sus empleados. Entonces ¿por qué todavía recibió una violación de fuentes de alimentos?

Probablemente es tiempo de verificar que la póliza de fuentes de alimentos está siguiendo correctamente.

En primer lugar, ¿qué es verificación, y cómo verifica que su póliza de fuentes de alimentos se está siguiendo?

*La verificación es la validación periódica de los procedimientos de seguridad alimentaria. Utilice el proceso de verificación como información para saber si es necesario volver a entrenar empleados o modificar su póliza.*

A como vaya creando un proceso de verificación para asegurarse que su póliza de fuentes de alimentos se está siguiendo correctamente, hágase estas preguntas importantes:

**¿Cómo verifica que se están siguiendo sus pólizas y entrenamientos?**

¿Escribe algo durante el paso de verificación?

**¿Tiene registros?**

¿Incluyen los registros de seguimiento los nombres de proveedores y facturas de entrega?

**¿Está haciendo pruebas verbales a su personal?**

¿Saben cómo identificar proveedores de buena reputación? ¿El personal sabe cómo identificar alimentos en mal estado o no certificados o no aprobados?

**¿Está observando sus empleados para determinar si están siguiendo las pólizas?**

¿Qué tan frecuente? ¿En qué partes de la cocina? ¿Los empleados se cuidan mutuamente para tener éxito como equipo?

**¿Si un trabajo se asigna a un empleado de medio nivel, le está dando seguimiento para asegurarse de que están haciendo su trabajo, especialmente durante los tiempos más ocupados de trabajo?**

**¿Con qué frecuencia usted verifica que se sigan las pólizas?**

¿Después de cada comida? ¿Cada semana? Una verificación frecuente es muy útil para asegurar que se pueda dar sugerencias inmediatas.

**¿Qué hace si la póliza no se sigue correctamente o se encuentra alguna cosa que no esté en cumplimiento con los procedimientos?**

Use esas áreas de incumplimiento para proveer entrenamiento específico para su personal.

**¿Cómo documenta las acciones correctivas?**

**Complete el ciclo de AMC para un progreso continuo**

Cuando encuentre áreas de incumplimiento en su establecimiento, tal como los empleados están comprando carnes que no tienen la marca de inspección, intente determinar la causa principal. ¿Fue porque sus empleados necesitan entrenamiento adicional? ¿O hay faltas en su póliza que usted puede ajustar para completar su póliza?

Piense como puede evitar que este problema vuelva a suceder.

Fue un problema con la/el...

| ¿Póliza?  | ¿Entrenamiento?  |
|---|--|
| Instrucciones de cómo identificar correctamente los alimentos aprobados están incompletas o faltantes | Empleados no entienden completamente cómo diferenciar los alimentos aprobados y no aprobados |
| No hay un sistema en su establecimiento para comprobar la legitimidad de los proveedores de alimentos | Empleados buscan fuentes de alimentos baratas sin comprobar de dónde viene el producto       |

Si los problemas están relacionados con una póliza incompleta, entonces puede considerar estos pasos.

En algunos casos, puede que desee escribir una póliza totalmente diferente. Por ejemplo, instrucciones para la compra de alimentos son diferentes que las instrucciones para recibir y controlar alimentos. Puede ser que necesite pólizas diferentes con instrucciones claras para cada proceso y evitar cualquier confusión.

Si los problemas están relacionados con el entrenamiento, puede pensar en estas intervenciones.

El personal puede necesitar entrenamiento adicional en un área en particular. Recuerde dar sugerencias y recordatorios al personal, para que no se formen los malos hábitos.

¿Quién no está siguiendo las pólizas? Tal vez su entrenamiento se ha centrado en personal nuevo, y su personal con experiencia nada más necesita entrenamiento como recordatorio.

Tal vez necesita chequeos cortos o entrenamientos más frecuentes. Entrenamientos breves y frecuentes son más eficaces que un entrenamiento extenso sobre la seguridad de alimentos.

Usted puede concentrar un entrenamiento en acciones correctivas. A veces el personal ve un problema pero no toma acciones correctivas porque piensan que es responsabilidad de otra persona. O su personal puede sentir que no tienen la autoridad para tomar una decisión sobre algo en particular. Por ejemplo, un empleado nuevo puede pensar que no debe recordar a sus compañeros sobre cuales alimentos se deben aceptar durante la entrega. Asegúrese de que usted explique su proceso de acción correctiva al personal, por ejemplo, explicando que la protección de alimentos es un esfuerzo de equipo y el éxito requiere recordatorios a todo el equipo.

¿Sus empleados saben qué hacer cuando tienen una pregunta sobre fuentes de alimentos? Asegúrese de que hay alguien disponible para contestar preguntas de seguridad de alimentos en cada turno. Idealmente, esta persona será la persona encargada durante ese turno.

La última parte de un proceso de verificación para los gerentes es revisar documentos de verificación y registros para buscar malos hábitos y áreas de problemas. Estos pueden ser en tiempos de la entrega o una revisión de las facturas cada semana. Use ideas de sus chequeos para sugerir cambios en su equipo de seguridad de alimentos y modificar su póliza de fuentes aprobadas.

Para resumir, aquí están los pasos claves para tener en cuenta con cualquier proceso de verificación:

- **Utilice el proceso de verificación como información para ver si su póliza se está siguiendo correctamente**
- **Implementación de registros sirve bien para verificar que sus sistemas están funcionando**
- **Cuando se identifican problemas, rápidamente proporcione sugerencias al personal**
- **Revise periódicamente los registros y resultados de la verificación para buscar malos hábitos y áreas de problemas**
- **Busque la causa principal de los problemas que identifica. ¿Fue la póliza o es algo relacionado con el entrenamiento?**
- **Modifique las pólizas u organice entrenamiento adicional basado en la información que obtuvo durante el paso de verificación.**

Recuerde, después de hacer cambios a su póliza de fuentes de alimentos aprobadas, asegúrese de volver a entrenar a sus empleados. Puede leer la "Guía para Gerentes sobre cómo crear una póliza y guía para Gerentes sobre como entrenar a sus empleados".