

Entrenamiento Para Mantenimiento en Frio de Alimentos

Tal vez ha manejado restaurantes durante muchos años, e incluso ya haya escrito pólizas sobre la seguridad alimentaria para su negocio. Así que ¿por qué todavía sigue recibiendo violaciones por no mantener los alimentos adecuadamente fríos?

Probablemente es tiempo de analizar más detalladamente el programa de entrenamiento en su establecimiento de servicio de alimentos.

¿Cuál es su entrenamiento, y como entrena a sus empleados sobre el mantenimiento en frio de alimentos?

Durante el entrenamiento, usted demuestra conocimiento sobre los procedimientos de la seguridad alimentaria al personal apropiado.

Pregúntese a usted mismo estas simples preguntas:

¿Cuándo fue la última vez que brindo entrenamiento a sus empleados?

¿Qué tan frecuentemente está haciendo este tipo de entrenamiento?

¡El entrenamiento no tiene que tomar mucho tiempo! De hecho, proporcionar entrenamientos cortos y de manera frecuente sobre la seguridad alimentaria es una de las formas más efectivas para educar a sus empleados. Durante los entrenamientos, usted debe tratar de cambiar las costumbres o hábitos de los empleados. ¡Esto puede ser difícil al principio, pero usted será recompensado por el tiempo que invirtió!

Al empezar a desarrollar su proceso de entrenamiento, tenga en cuenta lo siguiente:

¿Quién es su Gerente de Alimentos Certificado?

¿Su Gerente de Alimentos Certificado proporciona entrenamiento a sus empleados? Su entrenador/instructor debe ser alguien fiable, respetable, e influyente en su negocio.



Environmental
Services
Department

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

El entrenamiento que se brinda a los empleados está basado en sus pólizas de seguridad alimentaria.

La mejor orientación para sus empleados vendrán directamente de su póliza de mantenimiento en frío.

¿Con qué frecuencia se le brinda entrenamiento a sus empleados?

¿Tiene reuniones diarias, semanales, o mensuales con sus empleados? ¿Se les da entrenamiento sobre el mantenimiento en frío durante estas reuniones?

¿Hace sus entrenamientos como clases educativas con videos y visuales?

¿Hace entrenamientos atrás en cocina mientras se trabaja? ¿O hace una combinación de ambos? Los mejores programas de entrenamiento incorporan educación, demostración, y práctica.

Cuándo los empleados tiene alguna pregunta sobre la seguridad de los alimentos, a quien le preguntan?

¿El gerente o persona a cargo está disponible durante todas las horas de trabajo? ¿Sabían los empleados como contactarlo?

Como gerente, usted entiende la importancia del mantenimiento en frío con respecto a la salud pública, pero talvez sus empleados lo miren diferente. La seguridad de los alimentos es algo muy importante para la reputación de su negocio y sus clientes esperan lo mejor. Así que cuando entrene a sus empleados, explíqueles por qué es importante mantener los alimentos fríos. El Código de Alimentos de la FDA 2013 informa que se han registrado brotes de enfermedades transmitidas por alimentos TCS que no se mantienen adecuadamente fríos involucrando a *Listeria monocytogenes* y otros patógenos que pueden estar presente en los alimentos. Estos patógenos pueden reproducirse a niveles peligrosos si los alimentos se mantienen por encima de 41° F. Usted puede utilizar estadísticas actuales de la FDA o CDC sobre brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, o buscar artículos o historias en el periódico o noticiero sobre lo que pasa con la industria alimentaria. Comparta estas historias de éxitos o fracasos de otros restaurantes durante los entrenamientos para darle más relevancia a este tema.

Al planear una sesión de entrenamiento con sus empleados, asegúrese de establecer un objetivo de aprendizaje específico. Para que este objetivo se cumpla, dele un plazo de tiempo apropiado y enfóquese en resultados desde un principio. Asegúrese que los empleados estén claro de la expectativa para este objetivo.

Entrenamiento



Por ejemplo: "Al final de dos semanas, usted podrá revisar las temperaturas de los alimentos en todas las unidades de refrigeración como la mesa sandwichera y el cuarto frío, y aprenderá cómo llenar los registros de temperaturas, e informar al gerente de algún problema"

Por último, asegúrese de que sus empleados sientan algún tipo de responsabilidad en su negocio. Concluya su entrenamiento haciendo que los empleados se comprometan a seguir los pasos escritos en su póliza de mantenimiento en frío. Estudios demuestran que las costumbres o hábitos positivos son más propensos a seguirse repitiendo cuando se hace un compromiso en público, especialmente frente a otros compañeros. Así que considere que sus empleados firmen un documento confirmando que han recibido entrenamiento y póngalo en un boletín de anuncios para mostrar quien ha recibido los entrenamientos requeridos. Cuando los empleados se comprometen a seguir las pólizas de seguridad alimentaria después del entrenamiento, hay más conciencia y cultura sobre la seguridad alimentaria en su establecimiento.

En resumen, estas son algunas de las mejores prácticas para programas de entrenamiento:

- **Los mejores cursos de entrenamiento están basados en las pólizas de seguridad alimentaria**
- **Los entrenamientos cortos y frecuentes son más eficaces que una larga presentación que solo se hace una vez**
- **Los empleados aprenden más de entrenamientos que son interactivos y se participa. Los mejores entrenamientos incluyen estos tres pasos:**

Enseñanza/educación
Demostración
Práctica

- **Explique por qué son importantes estas prácticas de seguridad alimentaria**
- **Para finalizar, haga que los empleados se comprometan formalmente a seguir la póliza de mantenimiento en frío**

Recuerde que sus empleados quieren y necesitan guianza y también saber lo que se espera de ellos. ¡Cuando usted hace este tipo de entrenamiento, cosas buenas pasan! En el siguiente documento, usted aprenderá cómo crear un sistema de Verificación que permita confirmar que sus pólizas se están siguiendo correctamente.