

Verificación Para Superficies de Contacto con Alimentos

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 sobre las superficies de contacto con alimentos?

Probablemente es tiempo de verificar que la póliza de superficies de contacto con alimentos se está siguiendo correctamente.

En primer lugar, ¿qué es verificación, y cómo verifica que su póliza de superficies de contacto con 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 superficies de contacto con alimentos se está siguiendo, hágase estas preguntas importantes:

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

¿Escribe algo durante el paso de verificación?

¿Tiene registros?

¿Los registros incluyen el monitoreo de todo el equipo de lavado y desinfección y cubetas de toallas para limpiar?

¿Está haciendo pruebas verbales a su personal?

¿Saben con qué frecuencia deben de limpiar y desinfectar todos los equipos/loza de cocina? ¿Saben cómo correctamente lavar, enjuagar y desinfectar estos equipo/loza de cocina? ¿Saben los niveles correctos de desinfectante?

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

¿Qué tan frecuente? ¿En qué partes de la cocina? ¿Empleados saben cuidarse mutuamente para tener éxito como un 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?

¿Revisa los registros a diario? ¿Después de cada comida? ¿Cada semana? Una verificación frecuente es muy útil para asegurar que se puedan 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, como empleados que no limpian y desinfectan equipos de alimentos, trate de determinar la causa. ¿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?
Fregadero de 3-compartimientos o máquina lavaplatos está descompuesta	Empleados no utilizan las manos limpias para trabajar con equipo/loza limpia
Compartimiento de desinfectante está vacío	Empleados no están dejando sumergido los equipos de cocina el tiempo suficiente la solución de desinfectante
Espacio insuficiente para limpiar y desinfectar equipos correctamente	Empleados no están verificando los niveles de desinfectante

No hay suficientes cubetas para poner toallas de limpieza

Empleados no están regresando las toallas de limpieza a las cubetas entre usos

Instrucciones de limpieza y desinfección son incompletos o faltantes

Empleados se descuidan y no secan los equipos de cocina al aire libre

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

En algunos casos, puede que desee crear una póliza totalmente diferente. Por ejemplo, el uso e instalación del fregadero de 3-compartimientos es muy diferente que una máquina lavaplatos. Puede ser que necesite pólizas diferentes con instrucciones claras para cada pieza de equipo para evitar cualquier confusión.

Del mismo modo, las toallas de limpieza no se utilizan para limpiar y desinfectar sino para simplemente eliminar la suciedad durante la preparación de alimentos. Tener una póliza diferente que explica claramente el uso las toallas de limpieza y como guardarlas podría ayudar a asegurar el éxito.

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

El personal puede necesitar entrenamiento adicional en un área 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 el personal nuevo, y su personal con experiencia nada más necesita entrenamiento como recordatorio.

Tal vez necesita hacer más chequeos y 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 piensa 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 deben recordar a sus compañeros cómo limpiar la loza/equipo de cocina, cuando es aplicable. Asegúrese de que usted explique su proceso de acción correctiva al personal, por ejemplo, explicando que la limpieza y desinfección es un esfuerzo de todo el personal y para que sea exitoso requiere recordatorios de todo el personal.

¿Sus empleados saben qué hacer cuando tienen una pregunta sobre la limpieza y desinfección de superficies de contacto con 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 tiempos de día cuando es más probable los empleados se olviden sobre las toallas de limpieza, o la frecuencia de limpieza y desinfección de las tablas de cortar y cuchillos. Use ideas de sus chequeos para sugerir cambios en su equipo de seguridad de alimentos y modificar su póliza de superficies de contacto con alimentos.

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 superficies de contacto con alimentos, 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”.

Guía para Gerentes de Servicio de Alimentos

