

Control Administrativo Activo

¿Por qué usted debe considerar el Control Administrativo Activo para manejar los riesgos de la seguridad alimentaria?

Si usted es el manejador de un restaurante de éxito, ya sabe cómo manejar presupuestos complejos, manejar empleados y componer pedidos. Pero, ¿Se siente preparado para su próxima inspección de salubridad? O tal vez ¿Una llamada de un cliente que piensa que se enfermó después de comer en su establecimiento?

Usted puede ser proactivo sobre el manejo de los riesgos de seguridad alimentaria y el programa de Control Administrativo Activo desarrollado por el Departamento de Servicios Ambientales del Condado Maricopa es una de las mejores maneras de hacerlo. Control Administrativo Activo (conocido por sus siglas en inglés, AMC) es una inversión en su negocio y la seguridad de sus clientes. Una vez en su lugar, AMC proporcionará el fundamento procesal que faculta a sus empleados a hacer lo correcto y consistentemente proveer alimentos seguros a sus clientes.

Con el programa de AMC, tiene acceso gratuito a materiales sobre la seguridad de los alimentos, registros de procedimiento operativo estándar (Conocido por sus siglas en inglés, SOP), muestras de registros, y documentos de orientación. Nuestros recursos le ayudarán a escribir las pólizas/políticas que son individualizadas para su modelo de negocio y los procesos específicos de alimentos que ocurren ahora mismo en su establecimiento. Le ayudaremos a diseñar un programa de entrenamiento para sus empleados que es relevante e impactante y le ayudara a poner medidas en marcha para verificar que se están siguiendo correctamente las pólizas que usted cuidadosamente creó para su negocio.

En resumen, AMC le ayuda a minimizar los riesgos de la seguridad alimentaria más grandes en su establecimiento. Con AMC, restaurantes y establecimientos de comida como el suyo han podido mejorar su cultura de seguridad alimentaria y obtener información valiosa que les permite avanzar con confianza. Revise estas características claves del programa AMC a continuación:

Control Administrativo Activo promueve una cultura superior sobre la seguridad alimentaria

Algunos programas de seguridad alimentaria incorporan el uso extenso de registros que ponen mucha presión y demanda para los empleados de cocina, quienes ya tienen un exceso de trabajo. ¡Aquí no! AMC es un proceso abierto creado por todos los niveles de personal en su negocio y es la base de cómo se toman las decisiones sobre la seguridad de los alimentos. Registros que son utilizados como parte de AMC se adaptan a su modelo de negocio y capturan resultados significativos.

Control Administrativo Activo habla tu idioma

Los pasos en su póliza, entrenamiento y verificación en el programa de AMC están forjados por usted y para usted. Le ayudaremos a desarrollar procedimientos que tengan sentido para usted y su personal. Nada más se requiere.

Control Administrativo Activo incorpora a las personas claves en el asunto

El programa de Control Administrativo Activo impactará al personal a todos los niveles, así que asegúrese de tener a las personas claves involucradas en el desarrollo de sus documentos y procedimientos. ¡El éxito seguirá!

Control Administrativo Activo continúa mejorando su negocio

Usted puede confiar que AMC le proveerá con comentarios críticos sobre lo que está trabajando en su programa de seguridad alimentaria y cuales elementos críticos pueden mejorar. Podrá, con éxito, detectar áreas problemáticas antes de que afecten sus clientes – ¡o su inspección de salubridad! Con el tiempo, puede modificar y mejorar su programa AMC para que mejor sirva a su negocio. Con AMC, su personal y negocio cosecharán las recompensas de esta inversión en la seguridad alimentaria.