



Control Administrativo Activo: Contaminación Cruzada (Muestra)



Por qué es importante: Es importante separar los alimentos listos para comer de los alimentos crudos de animales durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento y demostración para evitar contaminación por agentes patógenos que pueden estar presentes adentro o en la superficie de los alimentos crudos de animales.

¿A Quién se le aplica esto?	<i>Ejemplo(s): Todos los empleados que trabajan con alimentos son responsables de prevenir la contaminación cruzada de alimentos... etc.</i>
¿Cuándo se realiza esto?:	<i>Ejemplo (s): La prevención de la contaminación cruzada de alimentos ocurre durante toda la preparación de alimentos y horas de funcionamiento... etc.</i>
¿Dónde se lleva a cabo esto?	<i>Ejemplo(s): Prevención de la contaminación cruzada de alimentos ocurre en todo el almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos y áreas de servicio de alimentos... etc.</i>
¿Cómo se realiza esto?	<i>Ejemplo(s): Todos los alimentos se almacenarán en recipientes cubiertos limpios (si es aplicable) de manera a evitar la contaminación de los alimentos. Los alimentos crudos de animales se almacenarán con respecto a sus temperaturas específicas de cocción requerida. Los alimentos que requieren la cocción más alta (ej. aves de corral) se almacenarán en los estantes más bajos... Las tablas de cortar utilizadas para alimentos crudos de animales estarán separadas de las tablas de cortar usadas para los alimentos listos para comer... etc.</i>
Acción Correctiva:	<i>Ejemplo(s) Si los empleados ven alimentos mal almacenados, ellos son responsables en reorganizar, cubrir o tomar las medidas apropiadas para evitar la contaminación del producto. Si algún alimento ha sido contaminado visualmente, los empleados desecharan la comida... etc.</i>
Proceso de Monitoreo:	<i>Ejemplos(s): Los gerentes de turno chequearan el almacenamiento correcto de los alimentos, la preparación de los alimentos, y las áreas de servicio de alimento dos veces al día para asegurar que los pasos apropiados se están siguiendo... etc.</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 proporcionan a través reuniones informales diaria/ semanales.</i>
Verificación de Póliza:	<i>Ejemplo(s): El gerente de cocina chequeará el almacenamiento y prácticas de manejo seguro de alimentos dos veces al día... Si se repiten infracciones en 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>