

## Verificación Para Contaminación Cruzada

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 la contaminación cruzada?

Probablemente es tiempo de verificar que la póliza sobre la contaminación cruzada se está siguiendo correctamente.

En primer lugar, ¿qué es verificación, y cómo verifica que su póliza de contaminación cruzada 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 sobre la contaminación cruzada 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?**

¿Sus registros incluyen monitoreo de todas sus áreas de almacenamiento?

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

¿Saben cómo separar correctamente los alimentos crudos de origen animal y los alimentos (RTE) listos para consumir? ¿Saben cómo almacenar alimentos crudos de origen animal basado en sus temperaturas de cocción final? ¿El personal sabe qué utensilios se utilizan para alimentos crudos de animales vs alimentos RTE?

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

¿Qué tan frecuente? ¿En qué partes de la cocina? ¿Empleados se cuidan mutuamente para que puedan 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, tales como empleados que no almacenan alimentos en el cuarto frío de una forma correcta, intente determinar la causa principal. ¿Fue porque sus empleados necesitan entrenamiento adicional? ¿O puede usted ajustar su póliza para hacerla más completa?

Piense como puede evitar que este problema vuelva a suceder.

Fue un problema con la/el...

¿Póliza?	¿Entrenamiento?
Espacio de almacenamiento insuficiente para separar alimentos	Empleados no separan correctamente alimentos crudos de animales y los alimentos RTE
Guantes sin látex no son parte del procedimiento para evitar el contacto de manos con los alimentos RTE	Empleados no están usando guantes o utensilios para evitar contacto a mano descubierta con alimentos listos para consumir
Cubierta protectora para estornudos no se utilizan para proteger alimentos de autoservicio	Empleados no están guardando utensilios de auto-servicio con las agarraderas hacia afuera



Instrucciones para preparar alimentos crudos de animales están incompletas o faltantes

Empleados están utilizando el mismo equipo para preparar alimentos crudos de animales y alimentos RTE sin limpiar y desinfectar entre uso

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, las instrucciones para la separación de alimentos cuando se están almacenando son diferentes a las instrucciones sobre la preparación de los 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 hacer más chequeos 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 nuevo empleado puede pensar que no pueden recordar a sus compañeros cómo almacenar correctamente los alimentos. Asegúrese de que usted explique su proceso de acción correctiva al personal, por ejemplo, explicándoles 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 contaminación cruzada? 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 del día cuando la comida se pone en los refrigeradores o durante el turno de preparación de alimentos por las mañanas cuando alimentos crudos y los alimentos RTE son lavados y preparados. Use ideas de sus chequeos para sugerir cambios a sus empleados sobre la seguridad de alimentos y modificar su póliza de contaminación cruzada.

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 contaminación cruzada, asegúrese de volver a entrenar a sus empleados. Puede leer la "Guía para Gerentes sobre cómo crear una póliza y guía para Gerentes sobre cómo entrenar a sus empleados".

