Entrenamiento Rápido (Tailgate Talk)
Seguridad Alimentaria en Instalaciones

- ☐ La seguridad alimentaria describe el manejo, preparación, y almacenamiento de alimentos de manera que prevenga enfermedades transmitidas por alimentos.
- ☐ Guía para cumplir con el plan de seguridad alimentaria en su compañía: no usar joyería, practicas apropiadas de higiene y cubrir heridas.
- ☐ Presentarse a trabajar enfermo, podría contaminar a compañeros de trabajo y al producto.
- ☐ Ropa de trabajo apropiada incluye: camisa de manga larga limpia, pantalones y zapatos de trabajo en buenas condiciones.
- ☐ El saneamiento en las instalaciones incluye: cumplimiento de los procedimientos de saneamiento de utensilios y transportador, lavado y saneamiento.
- ☐ Las buenas practicas de higiene (GHP) incluyen: lavado de manos, aseo personal regular y disposición apropiada de basura.
- ☐ No olvidarse de la trazabilidad. Esto significa tener un sistema que proporcione la identificación de lotes.

Esta herramienta pretende guiar una discusión de repaso basada en entrenamiento completo y compatible anterior. El solo hecho de proporcionar esta información no constituye cumplimiento del entrenamiento requerido legalmente.