

Controlling Risk: The Elements of a Food Safety Management System

Week 3

Rp

REFINE THE PROCESS

Work with management to develop more effective processes for the tasks you do within your operation's Food Safety Management System (FSMS). Request additional training to improve your performance. *Remember, you're the key to making it all work!*

Improve your performance.

Kr

Know your role

Meet with management and define the responsibilities you are expected to fulfill in your role.

Gt

Get training if you need it

If you feel you need training to effectively fulfill your responsibilities, take necessary steps to make it happen before starting any new or changed tasks.

Ip

Implement procedures correctly

Once trained and confident of your job capabilities, check often with management to be sure you're following proper procedures.

Ma

Monitor and adjust your work

As you understand the safety goals of your work, monitor the specific procedures of your role and document on appropriate forms.



Food safety comes down to you!



NATIONAL
**FOOD
SAFETY**
MONTH

foodsafetyfocus.com

©2019 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). All rights reserved. ServSafe® and the ServSafe logo are trademarks of NRAEF. National Restaurant Association® and arc design are trademarks of the National Restaurant Association. 17061201 v.1707

Semana 3

Rp

REFINAR EL PROCESO

Trabaje con la gerencia para desarrollar procesos más efectivos para las tareas que realiza dentro del sistema de gestión de seguridad alimentaria (FSMS) de su área. Solicite capacitaciones adicionales para mejorar su rendimiento. *Recuerde, usted es la clave para que todo funcione.*

Mejore su rendimiento.

Kr

Conozca su función

Reúnase con sus superiores y defina las responsabilidades que se espera que cumpla en su puesto.

Gt

Realice capacitaciones si las necesita

Si cree que necesita una capacitación para cumplir de forma eficaz con sus responsabilidades toma las medidas necesarias para que eso ocurra antes de comenzar una tarea nueva o modificar alguna.

Ip

Implemente procedimientos correctamente

Una vez que haya recibido las capacitaciones y esté seguro de conocer las responsabilidades de su puesto, compruebe regularmente con la gerencia que está siguiendo los procedimientos adecuados.

Ma

Controle y modifique su trabajo

Después de comprender los objetivos de seguridad de su trabajo, controle los procedimientos específicos de su puesto y regístrelos en los formularios apropiados.



¡La seguridad alimentaria depende de usted!