

The Culture of Food Safety

Week 1:

WHAT IS FOOD SAFETY?

Working in the restaurant and foodservice industry is not easy. You have responsibilities to your operation, your managers and coworkers, and your customers. The best way to meet those responsibilities is to keep the food you serve safe and build a foundation of food safety culture in your operation. To keep food safe, it is important to control the five most common risk factors that can cause a foodborne illness. The five risk factors and examples of each are listed below.



1. Purchasing food from unsafe sources

- Cooking food in a private home



2. Failing to cook food correctly

- Cooking food to the incorrect internal temperature



3. Holding food at incorrect temperatures

- Holding hot food lower than 135°F (57°C)
- Holding cold food higher than 41°F (5°C)



4. Using contaminated equipment

- Failing to wash, rinse, and sanitize equipment and utensils between uses



5. Practicing poor personal hygiene

- Failing to wash hands correctly
- Coughing or sneezing on food

Sponsored by



la
cultura
de la
**seguridad
alimentaria**

Semana 1:

¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

Trabajar en la industria de restaurantes y servicio de comida no es fácil. Tienes responsabilidades con tu establecimiento, con tus gerentes y compañeros de trabajo, y con tus clientes. La mejor manera de cumplir con esas responsabilidades es mantener seguros los alimentos que sirves y crear una base para la cultura de la seguridad alimentaria en tu establecimiento. Para mantener seguros los alimentos, es importante controlar los cinco factores de riesgo más comunes que causan enfermedades transmitidas por alimentos. Más abajo se encuentran los cinco factores de riesgo y ejemplos de cada uno de ellos.



1. Comprar alimentos a proveedores con seguridad deficiente

- Cocinar alimentos en una casa particular



2. No cocinar correctamente los alimentos

- Cocinar alimentos a la temperatura interna incorrecta



3. Mantener los alimentos a temperaturas incorrectas

- Mantener los alimentos calientes a menos de 135°F (57°C)
- Mantener los alimentos fríos a más de 41°F (5°C)



4. Usar equipo contaminado

- No lavar, enjuagar y sanitizar el equipo y los utensilios entre usos



5. Practicar malos hábitos de higiene personal

- No lavarse las manos correctamente
- Toser o estornudar en los alimentos

Patrocinado por

