

*The topics this year focus on:*

**WHAT IS  
FOOD SAFETY?**

**HANDWASHING**

**THE ROLE OF FOOD  
SAFETY TRAINING**

**TIME &  
TEMPERATURE  
CONTROL**

*The*  
**Culture**  
*of*  
**Food  
Safety**

The culture of food safety is not just the responsibility of one person. It takes the entire team working together to make sure food is served safely. There are many parts that make up an operation's food safety culture, such as modeling behaviors, training, and positive reinforcement.

All of these pieces combined help to build a strong foundation of food safety culture in your operation.

Sponsored by



# 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

*Los temas de este año son:*

**¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?**

**LAVADO DE LAS MANOS**

**EL ROL DEL ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

**CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA**

*La*  
**cultura**  
*de la*  
**seguridad**  
**alimentaria**



La cultura de la seguridad alimentaria no es responsabilidad de una sola persona. Se necesita que todo el equipo trabaje unido para asegurarse que los alimentos que sirven son seguros. Hay muchos factores que forman la cultura de la seguridad alimentaria en un establecimiento, tales como modelar los comportamientos, el entrenamiento y dar refuerzo positivo.

Todas estas piezas se combinan para ayudar a construir una base fuerte para la cultura de la seguridad alimentaria en el establecimiento.

Patrocinado por

**TORK**

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

**TORK**