

*The topics this year focus on:*

# 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.

**WHAT IS  
FOOD SAFETY?**

**HANDWASHING**

**THE ROLE OF FOOD  
SAFETY TRAINING**

**TIME &  
TEMPERATURE  
CONTROL**

Sponsored by

**TORK**



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

**Week 3:**

# THE ROLE OF FOOD SAFETY TRAINING

Training employees correctly is critical to the success of a restaurant. Not all restaurant employees are trained on the same things. Some may be trained on menu items and greeting customers while others may be trained on banquet service. However, one area where all employees need training is food safety. All employees, from managers to servers to cooks, need to be trained correctly in food safety. This will help keep guests safe.

*The benefits of food safety training include the following.*

*Employees understand the risks of unsafe food.*



*Procedures are in place and understood for safe food preparation.*



*Food handlers understand correct hygiene.*



*Correct food safety procedures are monitored and followed.*



*Guests have a positive experience.*

Sponsored by





*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





**Semana 3:**

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

## EL ROL DEL ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Entrenar a los empleados correctamente es crítico para el éxito de un restaurante. No a todos los empleados del restaurante se les entrena en las mismas cosas. A algunos se les entrena en los artículos del menú o en cómo saludar a los clientes mientras que a otros se les entrena en el servicio de banquetes. Sin embargo, un área en que a todos se les debe entrenar es en la seguridad alimentaria. Todos los empleados, desde gerentes a meseros o cocineros, necesitan ser entrenados correctamente en la seguridad alimentaria. Esto ayudará a mantener seguros a los clientes.

*Los beneficios del entrenamiento en seguridad alimentaria incluyen lo siguiente.*

*Los empleados entienden los riesgos de los alimentos que no son seguros.*



*Hay procedimientos establecidos y claros para la preparación segura de los alimentos.*



*Los manipuladores de alimentos conocen la higiene correcta.*



*Se siguen y monitorean los procedimientos correctos para la seguridad alimentaria.*



*Los clientes tienen una experiencia positiva.*

Patrocinado por

**TORK**