THE FUTURE OF FOOD SAFETY

Keep it Controlled!

Let's talk about it!

SUPPLIERS

The supply chain is becoming more complex. Ingredients may come from around the block or around the world. Suppliers may have different procedures but food handlers must ensure that the food that arrives at your operation is safe and meeting your operation's requirements.

Receiving skills

- Know your establishment's receiving procedures
- Know product specifications
- Ensure equipment is calibrated and working properly

Time and temperature control

- Verify that products are at appropriate temperatures upon delivery
- Put away temperature-sensitive foods immediately upon receiving

Documentation

- Know what was ordered
- Follow your receiving checklist
- Share concerns with your manager

ServSafe National Restaurant Association | FOOD SAFETY FOCUS | Public Health Prevent.Promote.Protect.

EL FUTURO DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

¡Manténgalo bajo control!

Hablemos de eso.

PROVEEDORES

La cadena de suministro se está volviendo cada vez más compleja. Los ingredientes pueden venir de la vuelta de la esquina o del otro lado del mundo. Los proveedores pueden tener diferentes procedimientos, pero los manipuladores de alimentos deben asegurarse de que los alimentos que lleguen a su establecimiento sean seguros y cumplan con los requisitos de su establecimiento.

Habilidades de recepción

- Conozca los procedimientos de recepción de su establecimiento.
- Conozca las especificaciones del producto.
- Asegúrese de que el equipo esté calibrado y funcione correctamente.

Control de tiempo y temperatura

- Verifique que los productos estén a la temperatura adecuada en el momento de la entrega.
- Guarde los alimentos sensibles a la temperatura inmediatamente después de la recepción.

Documentación

- Sepa lo que se ordenó.
- Siga su lista de comprobación de recepción.
- Comparta las inquietudes con su gerente.

ServSafe National Restaurant Association | FOOD SAFETY FOCUS | Public Health Prevent.Promote.Protect.