



## Elementos del plan de seguridad alimentaria

### Objetivo

Los establecimientos alimentarios con licencia deben tener planes de seguridad alimentaria para garantizar el cumplimiento con los elementos críticos del Código Alimentario a fin de cumplir con las normas y regulaciones de Rhode Island. El objetivo de este documento es proporcionar orientación a los operadores de servicios de alimentos con respecto a los elementos requeridos de los planes de seguridad alimentaria para la mayoría de las instalaciones. Los planes de seguridad alimentaria deben abordar los riesgos específicos asociados con cada instalación única. Algunas operaciones pueden tener que controlar riesgos que no existen en otras instalaciones. Por lo tanto, puede haber algunos elementos enumerados en este documento que no son aplicables a todos los tipos de instalaciones. También puede haber algunos riesgos que no se abordan en este documento de orientación que requieren un control administrativo. Los operadores pueden desarrollar programas de seguridad alimentaria que satisfagan las necesidades específicas de sus instalaciones. Al proporcionar orientación a la industria, RIDOH no pretende establecer cómo deben ser o funcionar los planes de seguridad alimentaria individuales.

### Antecedentes

Las normas y regulaciones relativas a la certificación de gerentes de seguridad alimentaria (216 RICR 50-10-2, §2.3.4-E) establecen que es responsabilidad del gerente certificado de seguridad alimentaria desarrollar un plan para evaluar, supervisar y controlar los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos en el establecimiento de alimentos.

El Código Alimentario de Rhode Island (216 RICR 50-10-1) requiere la presentación de planes para todos los establecimientos de alimentos nuevos, remodelados o convertidos (§1.7.1). Los planes deben incluir procedimientos operativos estándar por escrito que garanticen el cumplimiento con el Código y aborden adecuadamente lo siguiente:

- La transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos se previene mediante el control de los empleados enfermos que trabajen con alimentos (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2 y Código Alimentario de la FDA de 2017 §2-201.11).
- Los alimentos se reciben de fuentes aprobadas (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-201.11).
- Los alimentos se gestionan para garantizar la integridad desde la recepción hasta su venta o servicio.
- Los alimentos potencialmente peligrosos se conservan de acuerdo con los requisitos de tiempo y temperatura durante todas las actividades de almacenamiento y preparación.
- El lavado de la vajilla es eficaz y los desinfectantes químicos tienen la concentración adecuada.
- Se mantienen registros de los lotes de mariscos (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-203.11-12).

Los planes también deben incluir un programa propuesto de capacitación para las personas a cargo y los empleados que trabajan con alimentos.

Una vez que un establecimiento obtiene la licencia, el titular del permiso está obligado a cumplir con las disposiciones del Código (Código Alimentario de la FDA de 2017 §8-304.11). La persona a cargo de la instalación y el gerente certificado deben demostrar un nivel adecuado de conocimiento mediante la identificación de puntos de control críticos en la operación desde la compra hasta la venta y la explicación de las medidas adoptadas para controlar esos puntos y garantizar el cumplimiento con el Código (Código Alimentario de la FDA 2017 § 2-102.11). La persona a cargo también es responsable de garantizar que los empleados estén debidamente capacitados de acuerdo con sus deberes asignados y que las operaciones se lleven a cabo de acuerdo con un plan de defensa alimentaria.

## Elementos del programa

### 1. Empleados

- a. Política de salud de los empleados (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, Código Alimentario de la FDA de 2017 §2-2).
  - Política de notificación de enfermedades y de exclusión y restricción\* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, Código Alimentario de la FDA de 2017 §2-201).
  - Política de limpieza personal y prácticas higiénicas (2-3, 2-4).
  - Lavado de manos cuando y donde sea necesario, las instalaciones se mantienen y utilizan adecuadamente (Código Alimentario de la FDA de 2017 §2-301, §5-2).
  - Prohibición del contacto de las manos desprotegidas con los alimentos listos para consumir (216 RICR 50-10-1 §1.5.1).
  - Áreas de vestidores, almacenamiento de artículos de cuidado personal (Código Alimentario de la FDA de 2017 §6-305.11, §7-209.11).
  - Procedimiento de limpieza en caso de vómitos y diarrea (Código Alimentario de la FDA de 2017 §2-501.11) \*.
  
- b. Capacitación, conocimiento y supervisión
  - Contratación de gerentes certificados de seguridad alimentaria con conocimientos\* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 A, Código Alimentario de la FDA de 2017 §2-1).
  - Los empleados están debidamente capacitados en seguridad alimentaria en lo que respecta a sus tareas asignadas.\*
    - La capacitación básica en seguridad alimentaria para todos los empleados que trabajen con alimentos debe incluir la higiene personal, la contaminación cruzada, las enfermedades de los empleados y la temperatura de los alimentos.

### Alimentos

- a. Procedencia
  - Política que establece que los alimentos se compran solo de fuentes autorizadas aprobadas (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-201).
  - Calificación y etiquetado de mariscos\* (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-201.15, §3-202.17-19, §3-203.11-12).
  - Los pescados de aleta que se ofrecen a la venta crudos o poco cocidos se compran a proveedores que congelan el pescado para la eliminación de parásitos o se congelan adecuadamente en el sitio\* (Código Alimentario de la FDA 2017 § 3-402.11-12).
  
- b. Recepción
  - Los alimentos se reciben a la temperatura adecuada y se revisan visualmente para detectar signos de manipulación defectuosa o alteración\* (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-202).
  
- c. Conservación en frío
  - Los alimentos fríos potencialmente peligrosos (potentially hazardous foods, PHF) deben mantenerse a 41 °F (5 °C) o menos (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-501.16). Todos los refrigeradores tienen termómetros y se supervisan\* (Código Alimentario de la FDA de 2017 §2.103.11 I, §4-302.12 A).

- Los alimentos congelados almacenados se mantienen congelados (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-501.11).
  - A los PHF fríos se les coloca la fecha, tal como se requiere (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-501.17).
  - Los alimentos se almacenan para evitar la contaminación de otros alimentos o del medio ambiente (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-3).
- d. Descongelado
- Los PHF se descongelan o se ablandan con métodos aceptables (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-501.12-13)
- e. Cocción/recalentado
- El aviso al consumidor es adecuado y se imprime en el menú actual\*. (Código Alimentario de la FDA 2017 §3-603.11)
  - Todos los PHF que no se preparan de acuerdo con un aviso al consumidor se cocinan durante el tiempo y a la temperatura requeridos (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-401).
  - Se registran todas las temperaturas de cocción finales de los PHF para que posteriormente se conserven en caliente.\*
- f. Conservación en caliente
- Los alimentos se mantienen en 135 °F (57 °C)\* o más (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-501.16).
- g. Enfriamiento
- Se establecen procedimientos escritos para garantizar que los PHF se enfríen de 135 °F a 70 °F (57 °C a 21 °C) en dos horas y que todo el proceso de enfriamiento de 135 °F a 41 °F (57 °C a 5 °C) o menos no exceda las 6 horas. \* (Código Alimentario de la FDA de 2017) §3-501.14-15).

### **3. Desinfección**

- h. Programa de limpieza para todas las superficies de la instalación y equipo que detalla el procedimiento de limpieza, la frecuencia, los productos químicos utilizados y la persona responsable\* (Código Alimentario de la FDA de 2017 §2-103.11 K).
- Las superficies y utensilios que estén en contacto con alimentos deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse utilizando métodos adecuados y según las frecuencias requeridas (Código Alimentario de la FDA de 2017 §4-6, §4-7).
  - Las instalaciones físicas y las superficies que no están en contacto con los alimentos deben limpiarse con la frecuencia necesaria para mantenerlas limpias (Código Alimentario de la FDA de 2017 §4-602.13, §6-501.12-18).
- i. La solución desinfectante se mantiene limpia y se verifica que tenga las concentraciones adecuadas para el fregadero de 3 compartimentos, el lavavajillas, los contenedores de paños de limpieza en uso y las botellas de aerosol, utilizando los kits de prueba apropiados\* (Código Alimentario de la FDA de 2017 §3-304.14, §4-302.14, §4-501.116).
- j. Los lavavajillas funcionan a la temperatura y presión adecuadas, como se indica en la placa de datos del fabricante adherida\* (Código Alimentario de la FDA de 2017 §4-204.113).

#### **4. Productos químicos y pesticidas**

- a. Productos químicos debidamente etiquetados y almacenados (Código Alimentario de la FDA de 2017 §7-1, §7-201.11).
- b. Pesticidas aplicados solo con aplicador certificado\* (Código Alimentario de la FDA de 2017 §7-202.12, §7-206.12-13).
- c. Medicamentos y suministros de primeros auxilios almacenados adecuadamente (Código Alimentario de la FDA de 2017) §7-207.11-12, §7-208.11).

#### **5. Defensa de los alimentos**

- a. Operaciones realizadas de acuerdo con un plan de defensa de los alimentos\* (Código Alimentario de la FDA de 2017 §2-103.11 B,C,E,F).

#### **6. Auditoría interna**

- a. La administración lleva a cabo auditorías de rutina para verificar que todos los registros estén actualizados y sean precisos\* (Código Alimentario de la FDA de 2017 §2-103.11 P).

( ) Referencias a secciones del Código Alimentario

\* Requiere documentación escrita

## Ejemplo de SOP

### 1. Empleados

#### a. Política de salud de los empleados:

Los empleados que trabajan con alimentos están obligados a informar al gerente de alimentos certificado de turno cualquier enfermedad o síntoma conocido, tal como se especifica en el Acuerdo de notificación de enfermedades de los empleados. Los requisitos de este acuerdo se explican a cada empleado en el momento de la contratación y cada empleado potencial está obligado a firmar y fechar la política antes de comenzar a trabajar. Las condiciones de notificación en el acuerdo se publican en el baño de los empleados y se revisan en la capacitación programada al menos una vez al año.

#### b. Limpieza personal y prácticas higiénicas:

Todos los empleados nuevos recibirán capacitación sobre las técnicas adecuadas de lavado de manos, cuándo lavarse las manos y dónde deben hacerlo cuando se los contrata, antes de comenzar a trabajar. La persona a cargo de cada turno se asegurará de que haya un suministro adecuado de jabón y toallas de papel en todos los lavamanos de los empleados y de que los lavamanos sean accesibles y funcionen correctamente para el uso de los empleados.

- Los empleados solo podrán comer en un área designada por la gerencia. Las bebidas para el consumo de los empleados que trabajen con alimentos se almacenarán en un recipiente con tapa y sorbete y se colocarán en un área donde no puedan contaminar ningún alimento expuesto o equipo limpio. No se permite fumar en este establecimiento. Los empleados están obligados a lavarse las manos al regresar de un descanso para comer o fumar, o de cualquier situación en la que las manos se puedan contaminar.
- Las uñas deben mantenerse recortadas, limadas y cuidadas para que los bordes y las superficies se puedan limpiar y no sean ásperas. Los empleados que trabajan con alimentos no pueden usar esmalte de uñas o uñas artificiales cuando entren en contacto con alimentos expuestos, a menos que usen guantes completos.
- Los empleados que trabajan con alimentos tienen prohibido usar joyas de cualquier tipo en las manos o los brazos, con la excepción de un anillo liso, como una alianza de matrimonio lisa.
- Todos los empleados deben presentarse a trabajar con ropa limpia. Los empleados que trabajan con alimentos expuestos y equipos limpios deben usar en todo momento redecillas para el cabello.
- El gerente de cocina de turno hará retirar a cualquier empleado que trabaje con alimentos expuestos o equipos limpios que experimente estornudos excesivos, tos o secreción nasal que cause secreción de los ojos, la nariz o la boca.
- Hay procedimientos de limpieza escritos en caso de vómitos y diarrea.

### **c. Capacitación, conocimiento y supervisión**

#### **▪ Gerentes:**

Esta instalación emplea el número requerido de gerentes de seguridad alimentaria certificados por el Departamento de Salud de Rhode Island. Dichos gerentes obtendrán la recertificación a través de un examen aprobado por el Departamento de Salud (RIDOH) cada 5 años. El gerente de cocina de turno cuenta con la capacitación correcta y es responsable de garantizar que la instalación esté funcionando de acuerdo con este plan y con otros requisitos reglamentarios relacionados con los alimentos. Las copias de la certificación de cada gerente de seguridad alimentaria se mantendrán en el archivo y se publicarán en un lugar visible junto con la licencia para operar una empresa de alimentos, según lo requiera la ley.

#### **▪ Empleados que trabajan con alimentos:**

Todos los empleados contratados para trabajar con alimentos expuestos y equipos de alimentos recibirán una capacitación básica en seguridad alimentaria antes de comenzar a trabajar en esta instalación. La capacitación incluirá higiene personal, contaminación cruzada, prohibición del contacto de las manos desprotegidas con los alimentos listos para consumir/uso de guantes, notificación de enfermedades de los empleados y temperatura de los alimentos. Los registros de las fechas de capacitación y los asistentes se mantendrán en el archivo para su revisión durante una inspección.

## **2. Alimentos**

### **a. Procedencia:**

Este restaurante solo compra alimentos de fuentes autorizadas y aprobadas. No se permiten en las instalaciones alimentos caseros enlatados o preparados, hongos cosechados en la naturaleza de un recolector no aprobado, ni animales de caza silvestres. Los moluscos se obtienen únicamente de distribuidores autorizados y no se reciben sin las etiquetas requeridas. Los mariscos recolectados con fines recreativos están prohibidos en este establecimiento. Las etiquetas de los mariscos que contienen el número de identificación del distribuidor, la fecha de recolección, el lugar de la recolección, el tipo y la cantidad de mariscos se mantienen en el archivo del establecimiento durante un mínimo de 90 días. Los mariscos desconchados se etiquetan con el nombre, la dirección y el número de certificación del pelador-desconchador o reempaquetador y la fecha de “vender antes de” o la fecha de desconchado.

Los pescados, a diferencia de los moluscos, que se ofrecen a la venta crudos o poco cocidos, se obtienen de proveedores que congelan el pescado para la eliminación de los parásitos cuando es necesario. En el archivo se guarda la certificación del distribuidor que indica que el pescado está debidamente congelado.

En este establecimiento solo se compran y venden jugos pasteurizados.

**b. Recepción:**

El gerente de cocina de turno es responsable de recibir todas las entregas de alimentos. Los alimentos congelados se revisarán visualmente para detectar evidencia de temperatura indebida y mala calidad. Los alimentos refrigerados potencialmente peligrosos/con control de temperatura por tiempo para la seguridad (temperature control for safety, TCS) deben recibirse a 41 °F (5 °C) o menos.

Cuando se reciben alimentos refrigerados, se debe tomar al menos una temperatura de TCS refrigerada en el registro de recepción. Si se encuentra que algún alimento TCS refrigerado está por encima de 41 °F (5 °C), se debe verificar la temperatura de todos los productos restantes. Los productos secos deben ser revisados visualmente para detectar envases dañados y signos de alteración. Los mariscos deben estar vivos y acompañados de las etiquetas correspondientes. Los pescados de aleta que están destinados a la venta crudos o poco cocidos deben ser consistentes con la certificación almacenada en el archivo.

No se aceptará ningún producto que carezca de calidad o seguridad. Estos productos deben anotarse en el registro de recepción junto con las medidas correctivas adoptadas en ese momento. El gerente revisará los registros de recepción semanalmente.

**c. Conservación en frío:**

Cada pieza de equipo de refrigeración utilizada para almacenar los TCS estará provista de un termómetro para registrar la temperatura ambiente en la parte más cálida del equipo. Todos los lunes se colocará un registro de control de temperatura en la puerta exterior de cada equipo de refrigeración. El gerente responsable de abrir la cocina revisará el termómetro en cada equipo de refrigeración al inicio de la jornada laboral y anotará la temperatura en el registro. El gerente responsable del cierre del establecimiento es responsable de registrar la temperatura ambiente de cada unidad de refrigeración antes de partir por la noche. Los encargados son responsables de comprobar y asegurarse de que existe una separación apropiada entre las diversas especies de alimentos de animales crudos y los alimentos listos para consumir almacenados en las unidades de refrigeración al momento de comprobar la temperatura. El gerente responsable del cierre verificará que los alimentos TCS listos para consumir almacenados durante más de 24 horas estén correctamente marcados según lo requerido.

Las temperaturas ambiente por encima de 41 °F (5 °C) requieren medidas correctivas. Se debe comprobar la temperatura interna de todos los alimentos TCS almacenados en una unidad que no funcione correctamente. Los alimentos deben ser retirados del equipo, el cual debe ser reparado antes de su uso. Todos los alimentos TCS fuera del control de temperatura durante 4 horas o más deben ser desechados. Los registros de verificación de refrigeración se guardarán en el archivo durante un mínimo de 90 días.

**d. Descongelado:**

El descongelado de los alimentos TCS debe hacerse bajo refrigeración, bajo agua corriente fría, en el microondas o como parte del proceso de cocción. Los métodos preferidos para el descongelado son bajo refrigeración o como parte del proceso de cocción. Los productos animales crudos descongelados bajo refrigeración deben estar ubicados en áreas designadas de la cámara frigorífica donde no puedan contaminar los alimentos listos para consumir. En los casos en que los alimentos deben descongelarse rápidamente, pueden descongelarse completamente sumergidos en agua corriente fría siempre que ninguna parte del producto descongelado supere los 41 °F (5 °C), salvo que el producto alimenticio se cocine o enfríe dentro de las 4 horas.

**e. Cocción/recalentamiento:**

Este restaurante cocinará poco los alimentos potencialmente peligrosos a petición de un consumidor individual. Algunos elementos del menú consisten en, o contienen, ingredientes crudos o poco cocidos. Para que el consumidor tome conciencia de los riesgos asociados con el consumo de alimentos potencialmente peligrosos poco cocidos, se imprime un aviso en cada menú. El aviso consta de dos partes, un aviso y un recordatorio. El aviso identifica los alimentos potencialmente peligrosos crudos o poco cocidos (TCS) con un asterisco después del elemento del menú. El asterisco precede a la siguiente declaración en la parte inferior del menú: “Estos artículos están crudos o poco cocidos, o pueden contener ingredientes crudos o poco cocidos”. El siguiente recordatorio aparece inmediatamente después de la declaración: “Consumir carnes, aves de corral, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos”. Los artículos poco cocidos que contienen carne picada no se ofrecen a la venta a niños menores de 12 años. En el menú de niños no se ofrecen a la venta ningún artículo PHF poco cocido.

Solo los productos TCS identificados en el menú como artículos ofrecidos a la venta crudos o poco cocidos de acuerdo con un aviso al consumidor están disponibles para los consumidores como tales. Debe tomarse la temperatura de cocción inicial para todos los TCS preparados totalmente cocidos antes de su conservación en caliente o enfriamiento. El cocinero que prepara el artículo registrará la temperatura inicial en el registro de cocción cuando se obtenga la temperatura requerida. El gerente de cocina debe revisar y colocar sus iniciales en los registros diariamente.

La temperatura mínima de cocción interna para los PHF listos para consumir totalmente cocidos es la siguiente:

Artículo	Temperatura interna	Notas
Verduras, frutas y alimentos preparados comercialmente recalentados para su conservación en caliente.	135 °F (57 °C) durante 15 segundos	



Huevos para consumo inmediato de un consumidor individual, y pescados y carnes no enumerados a continuación.	145 °F (62 °C) durante 17 segundos	Las carnes enteras asadas se prepararán de acuerdo con la tabla en capítulo 3-401.11 del Código Alimentario de la FDA de 2017.
Rátidas, carnes inyectadas, huevos no preparados como los mencionados anteriormente, y pescado y carne triturados (molidos).	155 °F (68 °C) durante 15 segundos	
Aves de corral, carne rellena, pasta rellena, aves de corral rellenas, rátidas rellenas o rellenos que contengan pescado, carne, aves de corral o rátidas. Alimentos preparados en el lugar y recalentados para su conservación en caliente.	165 °F (73 °C) durante 15 segundos	

**f. Conservación en caliente:**

Los alimentos TCS conservados calientes deberán estar a 135 °F (57 °C) o más. Las temperaturas se tomarán y anotarán en el registro de conservación en caliente cada 2 horas. Los alimentos que se encuentren a menos de 135 °F (57 °C) durante menos de 4 horas se recalentarán a 165 °F (73 °C) o se desecharán. Los alimentos que se encuentren a menos de 135 °F (57 °C) durante 4 horas o más se desecharán. Se registrará una acción correctiva para cualquier alimento que se encuentre a menos de 135 °F (57 °C). Los registros de conservación en caliente serán revisados, firmados y archivados por el gerente responsable del cierre cada día.

**g. Enfriamiento:**

Se establecerán procedimientos de enfriamiento para todos los alimentos TCS preparados con un día o más de anticipación al servicio. Se verificarán y registrarán las temperaturas internas del producto en una tabla de enfriamiento cada 30 minutos para establecer estos procedimientos. Todos los alimentos se enfriarán de acuerdo con los procedimientos establecidos por escrito y los procedimientos se mantendrán en esta sección de este manual.

**3. Desinfección**

**a. Horario de desinfección:**

Se mantiene un plan de desinfección para cada equipo de la cocina y sección del área de la cocina. El plan incluye la siguiente información: la persona responsable de la limpieza y el mantenimiento del equipo; los productos químicos utilizados para limpiar y desinfectar; el equipo de

protección personal requerido; las instrucciones que detallan cómo y cuándo limpiar y desinfectar el equipo; y las instrucciones para el mantenimiento de rutina. El plan será revisado cada seis meses y ajustado, si es necesario, por el gerente general. Las hojas de datos de seguridad de materiales se mantendrán en el archivo en la cocina para todos los productos químicos identificados en el programa de limpieza.

**b. Solución desinfectante:**

Se proporcionan kits de prueba para medir la concentración del desinfectante de cloro utilizado en el fregadero de 3 compartimentos y en los contenedores de paños de limpieza húmeda (y en el lavavajillas automático, si corresponde). El lavaplatos de turno registrará la concentración de la solución desinfectante en el registro de la solución desinfectante cada vez que se llene el fregadero y los registros serán revisados diariamente por el gerente de cocina de turno. Los registros completos se mantendrán en esta sección del manual de desinfección durante 90 días.

**c. Lavavajillas automático:**

Esta instalación utiliza un lavavajillas automático en caliente para limpiar y desinfectar la vajilla, los utensilios pequeños y el equipo. El lavaplatos registrará la temperatura de enjuague final del lavavajillas automático dos veces al día, una vez durante la primera hora de uso y una vez durante la última hora de uso. El gerente de cocina revisará el registro diariamente y el registro se guardará en esta carpeta durante 90 días.

**4. Productos químicos y control de plagas**

**a. Almacenamiento de productos químicos:**

Los productos químicos se almacenarán en un área de almacenamiento separada y designada, lejos de cualquier producto alimenticio, artículo de un solo servicio o de un solo uso, y de equipos y utensilios limpios. Los recipientes de trabajo de los productos químicos extraídos de suministros a granel deberán llevar el nombre común del material. Los suministros de primeros auxilios se mantienen en un botiquín de primeros auxilios colocado en la pared de la cocina.

**b. Control de plagas:**

Esta instalación tiene un contrato con una agencia de control de plagas con licencia, que es responsable de la aplicación mensual de todos los materiales preventivos necesarios para el control de plagas y roedores. No se almacenan pesticidas ni rodenticidas en esta instalación ni son administrados por los empleados de esta empresa.

## **5. Defensa de los alimentos**

### **a. Plan de defensa de los alimentos:**

Esta instalación operará de acuerdo con un plan de defensa de los alimentos recomendado por el Departamento de Salud de Rhode Island para establecimientos minoristas de alimentos. Anualmente se llevará a cabo una evaluación de la defensa de los alimentos para garantizar el cumplimiento con el plan. La información de contacto de emergencia para la administración y para las múltiples agencias, incluyendo la policía, los bomberos, los médicos y el control de envenenamientos, se publicará cerca de los teléfonos en la oficina de la cocina.

### **b. Capacitación en la defensa de los alimentos:**

Los gerentes recibirán capacitación en defensa de los alimentos basada en la web diseñada por la FDA para aumentar el nivel de conciencia con respecto a los problemas de defensa de los alimentos, como la adulteración intencional de alimentos.

(<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-101-front-line-employee>)

## **6. Auditoría interna/verificación**

- a.** La administración llevará a cabo auditorías internas mensuales para garantizar el cumplimiento de este plan de seguridad y registrar los hallazgos en el registro mensual de auditoría. Además, la administración revisará todo el plan cada seis meses para asegurarse de que en él se aborden adecuadamente todas las necesidades de seguridad de los alimentos de esta instalación.