



Food Safety Manager 9th Edition Updates

Mark Bakos & Associates | FoodSafetyPA.com

Defensa de los Alimentos (NUEVO)

CRÍTICO: Los gerentes deben capacitar a los empleados para reconocer y reportar riesgos de contaminación intencional usando FDA FIRST.

Acrónimo FIRST: F = Seguir los procedimientos; I = Inspeccionar áreas; R = Reconocer actividad inusual; S = Asegurar alimentos y suministros; T = Informar a la gerencia.

Detalles: Protege contra manipulación intencional interna o externa.

Acciones del Gerente: Controlar acceso, monitorear almacenamiento, investigar y documentar incidentes.

Notificación de Alérgenos (NUEVO)

CRÍTICO: Los clientes deben ser informados por escrito sobre los alérgenos principales.

Detalles: Menús, etiquetas, letreros o sistemas digitales.

Acciones del Gerente: Verificar ingredientes y actualizar información.

Antisépticos de Manos (ACTUALIZADO)

CRÍTICO: NO reemplazan el lavado de manos.

Detalles: Reducen patógenos pero no eliminan suciedad.

Acciones del Gerente: Asegurar lavado previo y secado.

Contenedores de Almacenamiento (ACTUALIZADO)

CRÍTICO: No reutilizar contenedores de un solo uso.

Detalles: Aumenta el riesgo de contaminación.

Acciones del Gerente: Proveer contenedores aprobados.

Productos sin Lavar (NUEVO)

CRÍTICO: Separar de alimentos listos para comer.

Detalles: Patógenos del suelo pueden contaminar.

Acciones del Gerente: Áreas separadas.

Tiempo como Control de Salud Pública (ACTUALIZADO)

CRÍTICO: Procedimientos escritos requeridos.

Detalles: Definir límites y descarte.

Acciones del Gerente: Capacitar y verificar.

Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (NUEVO)

CRÍTICO: Debe existir un sistema documentado.

Detalles: SOP, monitoreo, capacitación, acciones.

Acciones del Gerente: Mantener documentación.

Control Gerencial Activo (ACTUALIZADO)

CRÍTICO: Monitorear y controlar riesgos activamente.

Detalles: Cinco factores de riesgo.

Acciones del Gerente: Monitorear y corregir.

HACCP (ÉNFASIS NUEVO)

CRÍTICO: Requerido para procesos especializados.

Detalles: Siete principios HACCP.

Acciones del Gerente: Mantener plan y registros.

Desinfectantes vs Sanitizantes (NUEVO)

CRÍTICO: Requieren medición de concentración.

Detalles: Uso en alto riesgo.

Acciones del Gerente: Proveer kits y capacitación.

Inspecciones Regulatorias (NUEVO)

CRÍTICO: Permitir acceso a inspectores.

Detalles: Frecuentemente sin aviso.

Acciones del Gerente: Cooperar y mantener reportes.

Cultura de Seguridad Alimentaria (NUEVO)

CRÍTICO: El liderazgo debe modelar prácticas.

Detalles: Capacitación y responsabilidad.

Acciones del Gerente: Dar ejemplo.