

La Protección de la Comida y la Agricultura de los Estados Unidos



PROVEEDORES DE COMIDA

¿Qué Puede Hacer?

Hay acciones fáciles pero importantes que puede hacer para prevenir o responder a las amenazas a nuestro abastecimiento de comida:

Tenga Conocimiento –

- Conozca a sus oficiales locales quienes ejecutan la ley, y como contactarlos.
- Identifique y asegure las áreas que pueden ser particularmente susceptibles a intrusión.

Tenga Intrepidez –

- Asegure que su primera prioridad es la seguridad de sus empleados y clientes.
- Establezca un sistema para promover el conocimiento actual de seguridad.

Tenga Cuidado –

- Fije una hora específica para todas las entregas y mantenimiento, y supervise estas actividades.
- Limite acceso a las áreas de entrega, almacenaje, y preparación de alimentos.

Tenga Diligencia –

- Examine todo su equipo y provisiones con regularidad para detectar evidencia de manipulación o alteración.
- Requiera siempre acompañantes para los visitantes en áreas donde se trabaja con la comida.

Tenga Iniciativa –

- Investigue a los empleados potenciales y los abastecedores; verifique los datos esenciales y referencias.
- Desarrolle procedimientos escritos para prevenir violaciones de la seguridad; entrene sus empleados con regularidad.

Tenga Concentración –

- Examine todos los paquetes antes de abrir, incluyendo utensilios, ingredientes, provisiones y alimentos.
- Examine la comida para detectar apariencia u olor raro.

**En emergencia, llame a sus
oficiales locales.**

(Fill in your local emergency numbers here.)

www.usda.gov