

ACTIVE MANAGERIAL CONTROL

Active Managerial Control (AMC) reduces the risk of foodborne illnesses, prevents new and reoccurring violations, and can potentially save money by avoiding additional charged inspections.

AMC consists of three main elements:

1. **Policies:** Lay out a clear plan and establish policies for your employees to follow. As the Person in Charge, it is up to you to put a system in place that assists your facility in correcting any issues *before* they occur or *before* your inspector requires corrections to be made.
2. **Training:** Ensure that your employees are well trained to your policies. They must know and follow them. Implement a training procedure for all new employees, and refresh all employees on procedures as often as possible.
3. **Verification:** It is important that the Person in Charge monitor, correct, and verify policies and procedures to make sure the food safety system is working.



Food service facility operators and local regulators have a common goal to provide safe, quality food for customers. To effectively reduce foodborne illness risk factors, operators of retail and food service facilities should develop and implement policies and standard operating procedures (SOPs). Your facility's SOPs should include topics such as, but not limited to:

- Employee health and hygiene
- Handwashing
- Sanitizing equipment
- Holding temperatures
- Proper food sources



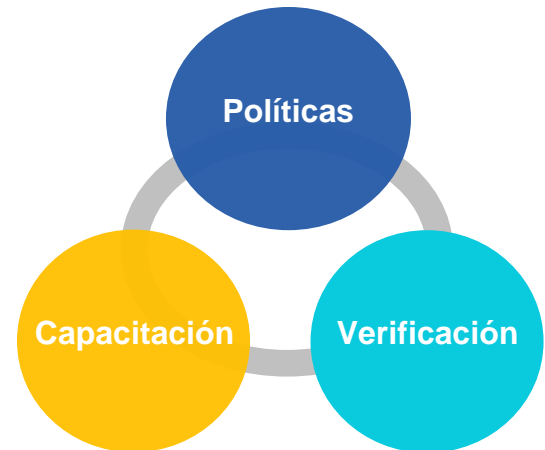
It's your responsibility as the Person in Charge to prevent foodborne illness!

CONTROL ACTIVO GERENCIAL

Control Activo Gerencial (CAG) reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, previene las infracciones nuevas y recurrentes y puede ahorrar dinero al evitar inspecciones con cargos adicionales.

CAG consiste de tres elementos principales:

1. **Políticas:** Establece un plan claro y pólizas para que sus empleados las sigan. Como persona encargada, depende de usted a establecer un sistema que ayude a su instalación a corregir cualquier problema antes de que ocurra o antes de que su inspector solicite las correcciones.
2. **Capacitación:** Asegúrese de que sus empleados estén bien capacitados por sus políticas. Deben conocerlos y seguirlos. Implemente un procedimiento de capacitación para todos los empleados nuevos y actualice a todos los empleados con los procedimientos tan a menudo como sea posible.
3. **Verificación:** Es importante que la persona a cargo supervise, corrija y verifique las políticas y procedimientos para asegurarse de que el sistema de seguridad de los alimentos funcione.



Los operadores de instalaciones de servicio de alimentos y los reguladores locales tienen un objetivo común de proporcionar alimentos seguros y de calidad para los clientes. Para reducir efectivamente los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, los operadores de establecimientos minoristas y de servicios de alimentos deben desarrollar e implementar políticas y procedimientos operativos estándar. Los procedimientos operativos estándar de su instalación deben incluir temas como, pero no limitado a:

- Salud del empleado e higiene
- Lavadero de manos
- Equipos de desinfección
- Mantener la temperatura
- Fuentes de alimentos apropiados



¡Es su responsabilidad como Persona Encargada de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos!