

Póliza de Control Gerencial Activa: _____

Nombre del negocio:	
Fecha de vigencia:	
Próxima Fecha de Revisión:	
Por qué es importante:	

28

PROCEDIMIENTOS

<p><u>¿A quién le aplica esto?</u></p> <p>Describa quién es responsable de este proceso en su establecimiento de alimentos. Incluya a estas personas en el desarrollo de sus procedimientos para este proceso.</p>	
<p><u>¿Cuándo se realizará esto?</u></p> <p>Describa cuándo se llevará a cabo este proceso en su establecimiento de alimentos.</p>	



<p><u>¿Dónde se realizará esto?</u></p> <p>Describa dónde se llevará a cabo este proceso en su establecimiento de alimentos.</p>	
<p><u>¿Cómo se logró esto?</u></p> <p>Describa los límites críticos que se aplican a este proceso. Si aplicable, proporcione información sobre los utensilios o equipos utilizados para verificar los límites críticos.</p>	
<p><u>Medidas Correctivas</u></p> <p>Describa las acciones correctivas que se tomarán si este proceso se determina que está fuera de cumplimiento. Si aplica: proporcione información sobre cómo se reponen los alimentos.</p>	
<p><u>Pasos de Supervisión</u></p> <p>Describa cómo monitorea este proceso en su establecimiento de alimentos. Si su establecimiento mantiene los registros relacionados a este proceso, describa cómo se utilizan.</p>	



ENTRENAMIENTO

Entrenamiento de Personal

Describa cómo se entrena al personal de su establecimiento en este proceso. Identifique las personas responsables para proporcionar entrenamiento en este proceso. Proporcione detalles sobre el entrenamiento inicial, así como los entrenamientos de actualización posteriores.

VERIFICACIÓN

Verificación de Póliza

Describa quién es responsable que esta póliza se siga correctamente. Proporcione detalles sobre cómo se lleva a cabo el proceso de verificación. Incluya una descripción de cómo se realizan los cambios si la póliza no funciona.