



Adventist Risk
Management, Inc.

SEGURIDAD EN EN LAS COMIDAS INFORMALES

Comida + Camaradería = Diversión.
Sin embargo, ¿sabía que existen muchos peligros que deben evitarse para garantizar la seguridad de las comidas de camaradería?

Los riesgos pueden ser lesiones producidas por incendios, resbalones, tropezones y caídas, golpes, quemaduras, descargas eléctricas y accidentes cuando los niños juegan sin supervisión. Para proteger la camaradería en las actividades de su iglesia, asegúrese en primer lugar de que su cocina esté limpia y organizada. Luego busque riesgos potenciales en las áreas comunes que se utilizan durante las comidas informales, tanto dentro como fuera de la cocina.

Una vez controlados estos factores preliminares, elabore un plan para preservar la seguridad de sus comidas informales y proteger a las personas que comulgan con usted. Su plan podría incluir 3 pasos importantes: Evaluación, Implementación y Educación.





1. Evaluación

- Dé una vuelta por las instalaciones de almacenamiento y preparación de alimentos. ¿Están limpias y en buen estado? ¿Hay alguna señal de actividad de plagas? ¿Hay listas de verificación e instrucciones para la preparación de alimentos en lugares visibles? ¿Hay termómetros en los refrigeradores y hornos? ¿Hay un área especial para el lavado de manos?
- Comuníquese con las autoridades de salud a nivel local. Es posible que su estado o municipalidad tenga requisitos especiales de licencia o inspección. Si organiza comidas a gran escala con frecuencia, considere convocar a un asesor profesional para que evalúe sus áreas de preparación de alimentos.
- Haga otra evaluación de la cocina mientras se celebra una comida informal. Mire el flujo de trabajo: ¿los voluntarios utilizan los lavamanos, o simplemente usan cualquier lavabo? ¿Durante cuánto tiempo los alimentos permanecen sobre las mesas? Utilice un termómetro de alimentos para controlar si la comida se vuelve a calentar a un mínimo de 165 grados antes de ser servida. ¿Hay lugar adecuado para preparar los alimentos? ¿Hay suficientes tablas de cortar, utensilios y fuentes para servir? ¿Alguien supervisa la preparación de los alimentos y la limpieza, o el lugar es un caos?

2. Implementación

- Elabore un plan de acción para corregir los problemas que haya advertido en sus evaluaciones; debería incluirse toda actualización o agregado de equipos, cambios en el flujo de trabajo, agregado de señalizaciones y listas de verificación en el área de cocina, un calendario de control de plagas, planes de educación y capacitación para los voluntarios.
- Identifique a aquellas personas de su congregación que tienen experiencia en la preparación de alimentos y asigneles la responsabilidad de supervisar a los voluntarios en los eventos de la iglesia que incluyen comida. Su trabajo es asegurarse de que los alimentos se preparen, sirvan y almacenen en forma segura, e informar a la administración de la iglesia si advierten problemas que requieren medidas correctivas.

3. Educación

- ¿Los voluntarios del servicio de comidas comprenden los protocolos básicos de seguridad alimentaria? De lo contrario, algunas sesiones de capacitación periódicas pueden ayudar a que todos sepan cómo deben prepararse, servirse y almacenarse los alimentos en la cocina de la iglesia.
- Tenga en cuenta una campaña educativa más amplia, a través del boletín o del sitio web de la iglesia, dirigida a los miembros que contribuirán con comidas informales preparadas en sus propias cocinas. ¿Sabían ellos durante cuánto tiempo es seguro mantener los alimentos a temperatura ambiente?
- No subestime el impacto potencial de la intoxicación alimentaria. Si asume un enfoque proactivo de la seguridad alimentaria, podrá garantizar que las comidas informales y otros servicios de comida en su iglesia o escuela sean memorables por todas buenas razones.



En ARM nos preocupamos

Nuestro ministerio es proteger a su ministerio. Encuentre más formas para proteger su instalación y a las personas que están a su cargo en AdventistRisk.org.

.....
INFORME SU RECLAMO DE INMEDIATO

1.888.951.4276 • CLAIMS@ADVENTISTRISK.ORG

.....
MANTÉNGASE INFORMADO

ADVENTISTRISK.ORG/SOLUTIONS



Adventist Risk Management® Inc. © 2015

.....
ESTE RESUMEN DESCRIBE BREVEMENTE ALGUNAS DE LAS COBERTURAS Y SERVICIOS DISPONIBLES. ESTE RESUMEN NO BRINDA COBERTURA DE NINGÚN TIPO, NI TAMPOCO MODIFICA LOS TÉRMINOS DE NINGUNA PÓLIZA. SI DESEA DETALLES PRECISOS DE COBERTURA, POR FAVOR CONSULTE LOS DOCUMENTOS DE LA PÓLIZA.