



Condado de Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

¿Qué es el CONTROL ADMINISTRATIVO ACTIVO (AMC por sus siglas en inglés)?

Un restaurante tiene la responsabilidad de controlar los factores de riesgo conocidos a causa de enfermedades transmitidas por los alimentos: (1) Fuente de alimentos insegura 2) Salud e higiene pobre de parte del empleado; 3) Temperaturas inapropiadas de cocina; 4) Abuso del tiempo y temperatura de los alimentos; 5) Equipo contaminado.



El Control Administrativo Activo (AMC) es una herramienta utilizada por los gerentes del servicio alimenticio para dirigir *activamente* a los trabajadores de alimentos en las prácticas del manejo de los alimentos que reducen la ocurrencia de los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos. **AMC** es acerca de tener un plan para verificar que se establezcan y se sigan las prácticas del manejo seguro de los alimentos. De una manera *diaria*, **AMC** previene los problemas de la seguridad alimenticia, corrige los problemas de la seguridad alimenticia y crea una cultura de seguridad alimenticia. Con un buen **AMC**, un establecimiento de servicio alimenticio reducirá el riesgo de enfermedades transmitidas por la comida y garantizará que sirve comida segura y de calidad a sus clientes.

¿Cómo puede demostrar AMC?

Políticas

- Establecer un *plan claro* para que los empleados lo sigan para proporcionar comida segura

Capacitación

- *Capacitar* a los empleados sobre el plan para servir comida segura

Verificación

- *Verificar* que los empleados estén cumpliendo con las políticas

Acción correctiva

- *¿Qué hacer* si no se sigue una política de seguridad alimenticia?

Spanish

Fairfax County Health Department
Division of Environmental Health
Consumer Protection Program
10777 Main Street, Suite 111, Fairfax, VA 22030
Phone: 703-246-2444 TTY: 711 Fax: 703-653-9448
www.fairfaxcounty.gov/hd

