NATIONAL FOOD SAFETY MONTH September 2017

ServSafe National Restaurant Association

The Culture of Food Safety

Week 3:

THE ROLE OF FOOD SAFETY TRAINING

Directions: Answer the questions below about your own experiences with food safety training.

1. How often do you receive food safety training at your operation?

2. How is food safety training delivered at your operation?
For example: Self-study, online, or from a manager. What do you like the most about this delivery method, and what do you like the least about this delivery method?

3. Why is food safety training important to you?

4. Are there areas of food safety about which you would like to learn more?

Sponsored by TORK®

©2017 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). All rights reserved. ServSafe® and the ServSafe logo are trademarks of NRAEF. National Restaurant Association® and arc design are trademarks of the National Restaurant Association.

17061201 v.1707

NATIONAL FOOD SAFETY MONTH September 2017 | ServSafe National Restaurant Association

The Culture of Food Safety

Week 3:

THE ROLE OF FOOD SAFETY TRAINING

Directions: Answer the questions below about your own experiences with food safety training.

Instructor Note: Student answers will vary depending on their personal views and the operations in which they work. Use these questions to encourage discussion.

1. How often do you receive food safety training at your operation?

2. How is food safety training delivered at your operation?
For example: Self-study, online, or from a manager. What do you like the most about this delivery method, and what do you like the least about this delivery method?

3. Why is food safety training important to you?

4. Are there areas of food safety about which you would like to learn more?

Sponsored by TORK®

©2017 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). All rights reserved. ServSafe® and the ServSafe logo are trademarks of NRAEF. National Restaurant Association® and arc design are trademarks of the National Restaurant Association.

17061201 v.1707

NATIONAL FOOD SAFETY MONTH
Septiembre de 2017

ServSafe
National Restaurant Association

La cultura de la seguridad alimentaria

Semana 3:

EL ROL DEL ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Instrucciones: Contesta las preguntas más abajo sobre tu experiencia de entrenamiento en seguridad alimentaria.

1. ¿Con qué frecuencia recibes entrenamiento en seguridad alimentaria de parte de tu establecimiento?

2. ¿De qué manera se ofrece el entrenamiento en seguridad alimentaria en tu establecimiento? Por ejemplo: Estudio autodidacta, en línea, o impartido por un gerente. ¿Qué es lo que más te gusta de ese método de entrenamiento? ¿Qué es lo que menos te gusta?

3. ¿Por qué es importante para ti el entrenamiento en seguridad alimentaria?

4. ¿Hay algunos temas sobre la seguridad alimentaria de los cuales te gustaría aprender más?

Patrocinado por TORK®

©2017 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de la NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de la National Restaurant Association.

17061201 v.1707

NATIONAL FOOD SAFETY MONTH
Septiembre de 2017

ServSafe
National Restaurant Association

la cultura de la seguridad alimentaria

Semana 3:

EL ROL DEL ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Instrucciones: Contesta las preguntas más abajo sobre tu experiencia de entrenamiento en seguridad alimentaria.

Nota del instructor: Las respuestas de los estudiantes variarán dependiendo de sus opiniones personales y las operaciones en las que trabajan. Utilice estas preguntas para estimular la discusión.

1. ¿Con qué frecuencia recibes entrenamiento en seguridad alimentaria de parte de tu establecimiento?

2. ¿De qué manera se ofrece el entrenamiento en seguridad alimentaria en tu establecimiento? Por ejemplo: Estudio autodidacta, en línea, o impartido por un gerente. ¿Qué es lo que más te gusta de ese método de entrenamiento? ¿Qué es lo que menos te gusta?

3. ¿Por qué es importante para ti el entrenamiento en seguridad alimentaria?

4. ¿Hay algunos temas sobre la seguridad alimentaria de los cuales te gustaría aprender más?

Patrocinado por TORK®

©2017 National Restaurant Association Educational Foundation (NRAEF). Todos los derechos reservados. ServSafe® y el logotipo de ServSafe son marcas registradas de la NRAEF. National Restaurant Association® y el diseño del arco son marcas registradas de la National Restaurant Association.

17061201 v.1707