

CÓMO SELECCIONAR PROVEEDORES

Objetivo: *Después de completar la lección de esta semana deberá ser capaz de escoger un proveedor que esté consciente de la seguridad de los alimentos*

La seguridad de los alimentos empieza mucho antes de que usted prepare o sirva la comida en su negocio. Para asegurarse de que la comida que sirve sea segura, primero debe controlar la calidad y la seguridad de la comida que le entregan a su establecimiento. Usted tiene la responsabilidad final de la seguridad de los alimentos que llegan a su establecimiento.

Usar proveedores aprobados es el primer paso del proceso. Para escoger a los proveedores hay que tomar en consideración varios factores. La meta más importante es escoger a un proveedor que pueda ofrecer comida segura. Antes de aceptar entregas de un proveedor, es importante asegurarse de que la comida que compra venga de fuentes aprobadas. También debe revisar a los proveedores para ver si cumplen o superan los estándares de seguridad de los alimentos que sigue en su establecimiento.

Estas son algunas pautas que se toman en consideración al escoger un proveedor:

- **Asegúrese de que los proveedores reciban sus productos de abastecedores y fabricantes reconocidos y con licencia.** Consulte el organismo regulador para ver si sus proveedores han tenido problemas de seguridad de los alimentos o violaciones al código de salud. Pregunte a otros operadores cuál ha sido su experiencia con cierto proveedor.
- **Inspeccione la bodega o la planta del proveedor de vez en cuando, si es posible.** Vea si está limpia y bien ordenada.
- **Pregunte a sus proveedores si tienen un programa HACCP.** (Si le abastecen de legumbres y frutas, pregunte si tienen un Plan de Buenas Prácticas de Agricultura.) Si no, pregunte qué precauciones o procedimientos tienen para mantener la seguridad de los productos.
- **Investigue si los empleados de su proveedor reciben entrenamiento en seguridad de los alimentos.**
- **Revise la condición de los camiones de entrega del proveedor.** ¿Están limpios y bien mantenidos? ¿Mantienen los productos refrigerados o congelados a la temperatura correcta? ¿Están separados los productos crudos de los alimentos procesados y de las frutas y legumbres frescas?
- **Revise los cargamentos de su proveedor para ver si la calidad de los productos es consistente.** Inspeccione las entregas para ver si hay empaques poco seguros. Si hay cajas rotas, paquetes que gotean o latas abolladas, es señal de que los manejaron sin cuidado.
- **Pida a los proveedores que entreguen los productos cuando sus empleados tengan tiempo para recibirlos apropiadamente.**

Piense en las experiencias que ha tenido con los proveedores. ¿Generalmente han sido buenas o malas? ¿Cómo habrían mejorado las experiencias poco satisfactorias si hubiera usado los conocimientos que adquirió en esta lección?

Ahora, pase a la hoja de actividades siguiente para poner a prueba sus “conocimientos sobre proveedores”.

SE
MA
NA
A
NO

Entrevista con el proveedor

Instrucciones: Le encargaron que escogiera un proveedor de mariscos para su restaurante. Pronto comenzará a entrevistar a los tres candidatos. En el espacio a continuación, prepare una lista de las 5 preguntas que hará a cada uno de estos candidatos para decidir a cuál va a escoger. Al hacer la lista, tenga en mente las pautas que aprendió en esta lección.

1.

2.

3.

4.

5.

¡Vayamos de paseo!

Instrucciones: Lleve a sus gerentes y supervisores a visitar a un fabricante o distribuidor de comida con el que hace negocios y recorran sus instalaciones. Recuerde, como cliente tiene el derecho de pedir hacer una revisión.

Considere la posibilidad de visitar lugares como:

- Plantas de productos lácteos
- Proveedores de mariscos
- Plantas de pollo
- Panaderías
- Empacadoras de carne
- Bodegas de distribución de comida
- Plantas de productos enlatados

Siempre llame con anticipación. Podría haber limitaciones relacionadas al tamaño del grupo, y usualmente no se permite entrar a ciertas partes de estas instalaciones. Con la cooperación de un gerente de la planta, estas visitas pueden ser muy informativas, pero antes de llegar, asegúrese de preparar una lista de las preguntas que le gustaría hacer.