

Active Managerial Control (AMC) / Person in Charge (PIC) Duties

FOR: PIC / Certified Food Protection Managers

GOAL: Prevent foodborne illness and insure compliance with NC Food Code Manual

WHEN: During all hours of food prep and operation

WHAT: PIC duties require monitoring to insure

- Proper HANDWASING
- Cooking TCS foods (TIME / TEMPERATURE CONTROL SAFETY FOODS) to proper COOKING TEMPERATURES
- Proper methods to RAPIDLY COOL TCS foods, through daily oversight of employees routine monitoring of food temperature during cooling
- Proper SANITIZING cleaned multi-use equipment and utensils before they are reused
- Preventing cross contamination of ready-to-eat foods by following NO BARE HAND CONTACT
- Employees knowledgeable of and follow written EMPLOYEE HEALTH guidelines
- Review to insure that a CONSUMER ADVISORY for raw or under cooked animal products is displayed as required
- Employees are properly trained in FOOD SAFETY by:
 - Properly date marking cold held, ready-to-eat TCS foods
 - Maintaining cold holding temperature of products at 41°F or below
 - Maintaining hot foods at a temperature of 135°F or above
 - Properly reheating foods held for hot holding to 165°F within two hours
 - Education in food allergy awareness
- Observe foods as they are received to determine that they are from approved sources, are delivered at required temperatures and protected from contamination
- Nonessential persons are not allowed in food prep, storage and warewashing areas

Not following active managerial control can result in an additional 2 point **DEDUCTION** on your inspection.

For detailed AMC information refer to:

North Carolina Food Code Manual 2-103.11 Person in Charge



Control activo gerencial (AMC)/ Responsabilidades de la persona a cargo (PIC)

PARA: PIC / Gerentes titulados de protección de alimentos

META: Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y asegurar el cumplimiento con el Manual de normas alimenticias de Carolina del Norte

CUANDO: Durante todos los horarios de preparación de alimentos y operaciones

QUE: La responsabilidad del PIC requiere vigilancia para asegurar

- LAVAR LAS MANOS correctamente
- Cocinar alimentos TCS (TIEMPO/CONTROL DE TEMPERATURA DE SEGURIDAD ALIMENTICIA) a temperatura apropiada para COCINAR
- Métodos apropiados para ENFRIAR RAPIDAMENTE alimentos TCS, por descuido diario de los empleados de no vigilar la temperatura de los alimentos durante el enfriamiento
- DESINFECTAR correctamente los utensilios y el equipo limpio de usos múltiples antes de volverlos a usar.
- Prevenir la contaminación cruzada de los alimentos listos para comer siguiendo el reglamento de NO CONTACTO CON MANOS DESCUBIERTAS
- Empleados expertos y seguidores de las pautas escritas de SALUD DEL EMPLEADO
- Revisar para asegurar que se exhiba la ADVERTENCIA AL CONSUMIDOR para alimentos crudos o productos animales a medio cocinar tal y como es requerido
- Que los empleados estén apropiadamente entrenados en SEGURIDAD ALIMENTICIA a través de:
 - Marcar apropiadamente con fecha los alimentos mantenidos fríos, alimentos listos para comer(TCS)
 - Manteniendo la temperatura para productos que se mantienen fríos a 41°F ó menos
 - Manteniendo las comidas calientes a una temperatura de 135°F ó más
 - Recalentando comidas para mantenimiento caliente a 165°F dentro de un periodo de dos horas
 - Educación en conocimiento sobre alergia alimenticia
- Vigile alimentos según se reciban para determinar que provienen de fuentes aprobadas, son entregadas a las temperaturas requeridas y protegidas de contaminación.
- Personas innecesarias no sean permitidas en áreas de preparación, almacenamiento y lavado de platos.

El no seguir el control activo gerencial puede resultar en **DEDUCCION** adicional de 2 puntos en su inspección.

Para información detallada de AMC favor referirse a:

North Carolina Food Code Manual 2-103.11 Person in Charge