

Lavado de trastes

Preenjuagado

Friegue o remoje para quitar los desechos grandes de comida.

Lavado

Lave en una solución de detergente limpia y caliente (43 °C).

Enjuagado

Enjuague por completo en otra tarja con agua limpia y tibia.

Desinfección

Use un desinfectante químico (cloro, amonio cuaternario, yodo) mezclado a la concentración correcta según las instrucciones del fabricante.

Secado al aire

Coloque los utensilios en un escurridor para que se sequen al aire.



Preenjuagado

Lavado

Enjuagado

Desinfección Secado al aire

Lave sus manos

Siempre lávese las manos antes de comenzar a trabajar.

Cómo

Con agua corriente caliente en un lavamanos designado. Enjabone sus manos y tálleslas entre sí durante 20 segundos.

Limpie debajo de sus uñas.

Enjuague totalmente.

Use una secadora sanitaria.

Cuándo

Después de:

Manipular alimentos crudos.

Cambiarse los guantes.

Tocarse el cabello, partes del cuerpo o ropa.

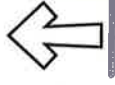
Comer, ingerir líquidos o fumar.

Usar el baño.

Atender las mesas.



Temperaturas seguras para guardar alimentos



Mantenga calientes los alimentos calientes (57 °C y más).

Para evitar el crecimiento de bacterias, los alimentos calientes deben mantenerse calientes y los alimentos fríos deben mantenerse fríos.



Mantenga fríos los alimentos fríos (5 °C y menos).

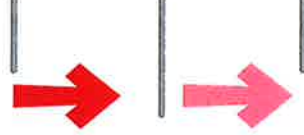


Enfriar en dos etapas

Los alimentos calientes deben enfriarse por completo en 6 horas para evitar el crecimiento de bacterias.

Durante las primeras 2 horas los alimentos deben enfriarse de 57 °C a 21 °C.

En las siguientes 4 horas los alimentos deben enfriarse de 21 °C a 5 °C.



Los alimentos deben moverse rápidamente por la Zona de Peligro (5 °C – 57 °C).