



Celebremos el cuidado

Consejos para las
fiestas de fin de año

Para la preparación de los alimentos



Los utensilios utilizados para la preparación y servido de la comida deben estar siempre en perfecto estado de limpieza.



Utilizar gorra, cofia en la cabeza (para evitar caída de cabellos al alimento) y guantes desechables.



Evitar el contacto de alimentos crudos con cocidos mediante las manos del manipulador o la utilización de la misma superficie sin previa limpieza de utensilios de cocina.



Si vas a encender parrillas no utilices líquidos acelerantes (bencina, parafina u otros). Al finalizar, recuerda asegurarte de apagar correctamente el fuego.



No cortar la cadena de frío de los alimentos (congelados y/o refrigerados).



Controlar siempre fecha de vencimiento y estado general de envases y recipientes (latas, frascos, botellas, cajas, bolsas, etc.).



El lavado de manos se realizará antes de comenzar a trabajar y cada vez que se interrumpe por algún motivo y siempre cada vez que se va al baño. También antes y después de manipular alimentos crudos y cocidos.



Es recomendable utilizar jabones líquidos antisépticos con frecuencia.