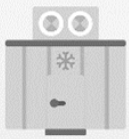


Restaurant Safety Infographic – Spanish

FACTORES DE RIESGO MÁS COMUNES EN UN RESTAURANTE Y CÓMO EVITARLOS



MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS A TEMPERATURAS INADECUADAS

- Conservar la temperatura del refrigerador a temperatura máxima de 4°C.
- Evitar que se rompa la cadena de frío.



COCCIÓN INADECUADA

- Cuidar que la temperatura mínima de preparación sea entre 65°C y 75°C.
- Evitar reutilizar múltiples veces el aceite de la freidora.



UTENSILIOS DE COCINA SUCIOS

- Designar a cada utensilio un uso exclusivo.
- Evitar que las manos toquen el lado del utensilio que se va a utilizar.



PROVEEDORES DE PRODUCTOS POCO FIABLES

- Solicitar certificaciones que avalen la calidad de los productos.
- Llevar un registro de movimientos e incidencias.



FALTA DE HIGIENE PERSONAL

- Proveer la vestimenta adecuada a los equipos de trabajo.
- Manejar las heridas de manera adecuada.



MALAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO

- Separar correctamente los diversos productos en refrigeración y congelación.
- Etiquetar todo antes de almacenar.



MAL MANEJO DE BASURA Y RESIDUOS

- Solicitar que quien saque la basura siempre se lave las manos después.
- Evitar tocar alimentos si se tiene contacto directo con residuos.

Fuente: <https://blog.imberacooling.com>