



1 DESINFECCIÓ DE VEGETALS

Renta els vegetals amb aigua i desinfecta'ls amb productes clorats. Deixa'ls escórrer abans de servir-los.

2 MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Fes servir guants de nitril de color blau o renta les teves mans amb aigua i sabó cada vegada que manipulis un tipus d'aliment diferent.

3 SERVEI D'ÀPATS

Fes servir guants de polietilè d'un sol ús i substitueix-los quan estiguin bruts o quan entrin en contacte amb al·lèrgens.

4 EMMAGATZEMAMENT D'ALIMENTS

Emmagatzema els aliments lluny del terra per evitar la brutícia i el contacte amb possibles fonts de contaminació.

5 NETEJA DE SUPERFÍCIES

Neteja les superfícies amb draps de teixit no teixit seguint un codi de colors específic, en funció del nivell de risc en cada zona.

6 DESINFECCIÓ DE SUPERFÍCIES

Fes servir desinfectants amb Registre HA, que han estat testats prèviament en entorns alimentaris i aplica'ls en absència d'aliments.

7 NETEJA DE LA CUINA

Fes servir detergents de caràcter alcalí (amb un pH superior a 7) per eliminar restes de greix als elements que componen la cuina.

6 DESINFECCIÓ DE SUPERFÍCIES

Fes servir Equips de Protecció Individual (EPIs) com, per exemple, barrets, davantals, maneguets o guants quan estiguis a la cuina.