

## Consejos de higiene en restaurantes

- Lava y desinfecta los vegetales con productos clorados y déjalos escurrir antes de servirlos
- Para el servicio de comidas puedes utilizar guantes de polipropileno
- Limpia las superficies con paños de tejido no tejido siguiendo un código de colores específico
- Templea detergentes de carácter alcalino (pH superior a 7) para eliminar los restos de grasa

- Para la manipulación de alimentos, emplea guantes de nitrilo o lava tus manos con frecuencia
- 4 Almacena los alimentos lejos del suelo para evitar la suciedad y lel riesgo de contaminación cruzada
  - 6 Emplea desinfectantes con Registro HA para mantener la salubridad de los alimentos
  - Usa Equipos de Protección Individual (gorros, delantales, etc.) en la cocina