



1 DESINFECCIÓN DE VEGETALES

Lava los vegetales con agua y desinféctalos con productos clorados. Déjalos escurrir antes de servirlos.

2 MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Usa guantes de nitrilo de color azul o lava tus manos con agua y con jabón cada vez que manipules un tipo de alimento diferente.

3 SERVICIO DE COMIDAS

Usa guantes de polietileno de carácter desechable y sustitúyelos cuando estén sucios o al contacto directo con alérgenos.

4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Almacena los alimentos lejos del suelo para evitar la suciedad y posibles fuentes de contaminación cruzada.

5 LIMPIEZA DE SUPERFICIES

Limpia las superficies con paños de tejido no tejido siguiendo un código de colores específico, en función del nivel de riesgo de cada zona.

6 DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

Usa desinfectantes con Registro HA, que han sido testados previamente en entornos alimentarios y empléalos en ausencia de alimentos.

7 LIMPIEZA DE LA COCINA

Usa detergentes de carácter alcalino (con un pH superior a 7) para eliminar los restos de grasa de los elementos que componen la cocina.

6 EQUIPOS DE PROTECCIÓN

Usa Equipos de Protección Individual (EPIs), tales como gorros, delantales, manguitos o guantes mientras estás en la cocina.