Restaurant Safety Infographic - Spanish



FACTORES DE RIESGO MÁS COMUNES EN UN RESTAURANTE Y CÓMO EVITARLOS

③ ③ ③	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.
(000	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.
222	FALTA DE HIGIENE PERSONAL	 Proveer la vestimenta adecuada a los equipos de trabajo. Manejar las heridas de manera adecuada.
2.0	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