



Top 10 de Manejo Seguro de Alimentos

Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

1 Cuando se encuentre enfermo(a) no trabaje con alimentos. Espere 24 horas después de su último síntoma antes de regresar a trabajar.



2 Si no está seguro(a), lave sus manos. Talle sus manos con jabón por un mínimo de 20-30 segundos.



3 No toque alimentos que están listos para su consumo directamente con las manos. Utilice pinzas, cucharas o use guantes.



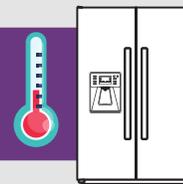
4 Siempre mantenga los alimentos a temperaturas adecuadas. Mantenga los alimentos calientes a 135°F o más y los alimentos fríos a 41°F o menos



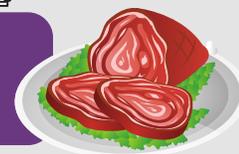
5 Cocine los alimentos a temperaturas apropiadas antes de servir. Pollo 165°F, Carne Molida 155 °F, y Asados y Pescado 145°F



6 Enfríe los Alimentos Calientes tan rápido como sea posible hasta 41°F. Enfríe los alimentos de 135°F a 70°F en 2 horas o menos y de 70°F a 41°F en 4 horas o menos.



7 Mantenga la carne cruda separada de otros alimentos. Prepare carne cruda en equipo y utensilios separados de los que se utilizan para preparar alimentos listos para comer.



8 Lave platos siguiendo estos cuatro pasos en orden: Lavar – Enjuagar – Desinfectar – Dejar secar al aire



9 Mantenga el área de preparación de alimentos y los utensilios limpios y desinfectados. Las tablas de cortar, mostradores, utensilios, o cualquier otro artículo que haya estado en contacto con alimentos crudos.



10 Siempre consulte con la Persona a Cargo cualquier pregunta que tenga sobre seguridad de los alimentos.

