CONDUCTAS Y HÁBITOS DE HIGIENE ADECUADOS

Lavado de manos	las verduras y frutas destinadas a su consumo en crudo deben ser lavadas con mucha agua.
Uniforme del personal de cocina	deben respetarse las temperaturas de cocción estipuladas y no retirar del fuego antes de tiempo. Así, se elimina el riesgo de patógenos alimentarios.
Superficie y utensilios para corte de carnes	si no se sirven de inmediato, todos los alimentos deben conservarse refrigerados, protegidos con film transparente o recipientes de cierre hermético
Temperaturas de cocción	debe ser una costumbre plenamente instaurada y frecuente entre el personal
Lavado de verduras y frutas	el personal que trabaja en cocina debe vestir ropa que solo se utilice en dicha zona. Por supuesto, absolutamente limpia. Se deben utilizar también mascarillas y gorros para cubrir el pelo.
Refrigeración de alimentos	debe ser una superficie que se utilice exclusivamente para ese cometido. Nunca se deben manipular alimentos cocidos en el mismo lugar ni con los mismos utensilios que los alimentos crudos.

LIVEWORKSHEETS