

LOCALES , EQUIPOS DE TRABAJO Y MANEJO DE RESIDUOS.

ELIGE LAS AFIRMACIONES QUE SEAN VERDAD.

LOCALES:

- ✚ La limpieza de suelos y paredes se hará cuando no se manipulen alimentos. Prohibido barrer en seco para evitar levantar polvo.
- ✚ Pueden almacenarse productos de limpieza con alimentos si los alimentos están bien envueltos y, así, ahorrar espacio.
- ✚ Puertas y ventanas de fácil limpieza y material inalterable. Aberturas al exterior protegidas (mallas mosquiteras, etc).
- ✚ Ventilación adecuada y suficiente.
- ✚ Puedes aprovechar el espacio de los pasillos para el almacenamiento de alimentos si están en táper.
- ✚ Se evitarán humedades así como depósitos de polvo o cualquier otra causa de insalubridad.
- ✚ Desagües adecuados y buenas salidas de los vertidos líquidos. Los desagües tendrán cierres hidráulicos y estarán protegidos con rejillas o placas metálicas perforadas. Iluminación suficiente y protegida.
- ✚ Los vestuarios pueden dar a la zona de preparación de alimentos para ahorrar tiempo
- ✚ Suelos impermeables, antideslizantes, fáciles de limpiar, con inclinación a sumideros y ángulos redondeados.
- ✚ Paredes lisas, impermeables, de colores claros y fáciles de limpiar.
- ✚ Techos lisos, resistentes al fuego, color claro y con bordes curvados y fáciles de limpiar.

EQUIPOS:

- ✚ Se debe lavar (y desinfectar) adecuadamente los utensilios y superficies de preparación de alimentos antes y después de utilizarse, especialmente cuando se utilicen alimentos crudos.
- ✚ Debes tener varios trapos, uno para cada día de la semana
- ✚ La maquinaria y equipos utilizados han de ser desmontables, de manera que permitan un perfecto estado de limpieza.
- ✚ Las superficies de trabajo deben ser de materiales lisos, fáciles de lavar y no tóxicos. Las tablas de cortar deben ser de polipropileno (no recomendándose las de madera). El lugar donde se guardan los equipos y utensilios debe estar limpio y protegido de toda fuente de contaminación.

RESIDUOS:

- ✚ Los contenedores se abrirán con pedal (nunca con la mano) y dispondrán de tapa para evitar la entrada de animales en él.
- ✚ Los desperdicios pueden tirarse a un cubo sin tapa para evitar tocarla
- ✚ Los desperdicios de productos alimenticios y los residuos de otro tipo deberán retirarse rápidamente para evitar su acumulación.
- ✚ Los contenedores de desperdicios no estarán en lugares de altas temperaturas (al sol). Se depositarán en contenedores provistos de cierre y de fácil limpieza y desinfección.