

CAUSAS MÁS FRECUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

RELACIONA LA CAUSA CON LA SOLUCIÓN (MEDIDAS DE PREVENCIÓN).

Refrigeración insuficiente

Interrupción de la cadena del frío

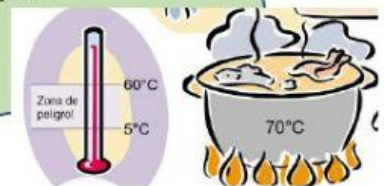
Manipulación incorrecta

Malas condiciones higiénicas de local y utensilios

Cocción insuficiente



COCCIONES CORRECTAS SEGÚN ALIMENTOS.



Correcta conservación a temperatura idónea de los alimentos frescos (refrigerador)



Correcta congelación sin descongelación total o parcial hasta cocinado.



Formación de los trabajadores

