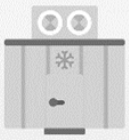
Restaurant Safety Infographic – Spanish



FACTORES DE RIESGO MÁS COMUNES EN UN RESTAURANTE Y CÓMO EVITARLOS

 **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.
 **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.
 **FALTA DE HIGIENE PERSONAL**	•Proveer la vestimenta adecuada a los equipos de trabajo. •Manejar las heridas de manera adecuada.
 **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