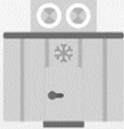


Restaurant Safety Infographic – Spanish



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>