

Restaurant Safety Infographic – Spanish



FACTORES DE RIESGO MÁS COMUNES EN UN RESTAURANTE Y CÓMO EVITARLOS

	MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS A TEMPERATURAS INADECUADAS	<ul style="list-style-type: none">• Conservar la temperatura del refrigerador a temperatura máxima de 4°C.• Evitar que se rompa la cadena de frío.
	COCCIÓN INADECUADA	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Solicitar certificaciones que avalen la calidad de los productos.• Llevar un registro de movimientos e incidencias.
	FALTA DE HIGIENE PERSONAL	<ul style="list-style-type: none">• Proveer la vestimenta adecuada a los equipos de trabajo.• Manejar las heridas de manera adecuada.
	MALAS PRÁCTICAS DE ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none">• Separar correctamente los diversos productos en refrigeración y congelación.• Etiquetar todo antes de almacenar.
	MAL MANEJO DE BASURA Y RESIDUOS	<ul style="list-style-type: none">• 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>