

Acondicionamiento del área



1. Realizar la distribución de forma de ir de lo "sucio" a lo "limpio"
2. Disponer de mesadas, o al menos tablas diferentes, para separar productos crudos y cocidos
3. Si las mesadas no son de materiales de fácil limpieza, forrarlas con nylon grueso para hacerlas lavables
4. Disponer de una pileta o bacha con agua potable y jabón líquido
5. Acordonar los alrededores del área de elaboración con una distancia mínima de 1,5 metros
6. Evitar aglomeraciones de personas (mantener siempre mínimo 1,5 metros de distancia entre personas)

Operarios



NOTA: NO ES NECESARIO EL USO DE GANTES SIEMPRE QUE MANTENGA UN ADECUADO Y FRECUENTE LAVADO DE MANOS

CORRECTO LAVADO DE MANOS

¿CUANDO?: TODAS LAS VEGES QUE SEA NECESARIO

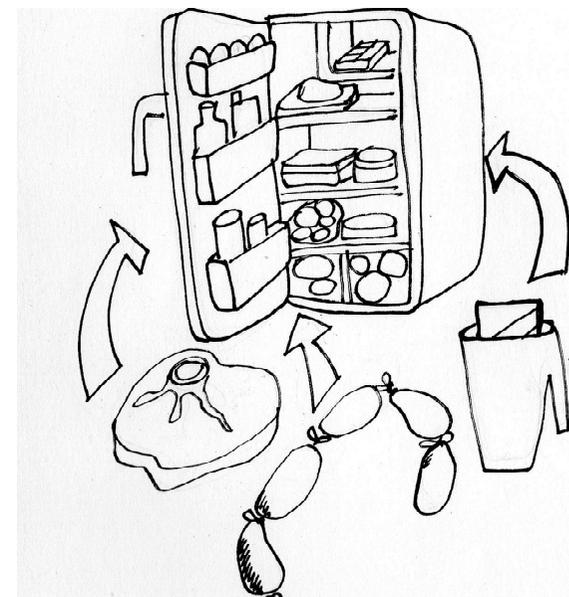
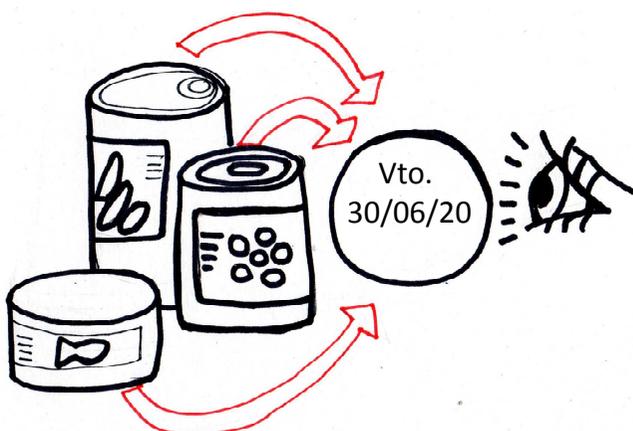
ANTES DE COMENZAR A COCINAR, AL CAMBIAR DE TAREA, DESPUÉS DE IR AL BAÑO

¿CÓMO?

DEBEN REALIZAR UN LAVADO PROFUNDO Y PROLONGADO, CON AGUA Y JABÓN LÍQUIDO (IMPRESINDIBLE), SECADO CON PAPEL LIMPIO Y DESCARTABLE, Y CIERRE DE CANILLA SEGURO (CON PAPEL ANTES DE DESCARTAR O CODO)



Recepción y almacenamiento



-Verificar la fecha de vencimiento de todos los alimentos donados

-Verificar que los envases estén limpios, sin roturas abolladuras o óxido

-Al recibir: manipular con guantes o desinfectar superficie

-No acumular grandes cantidades

-Clasificar (perecederos, carnes, lácteos) y ordenar

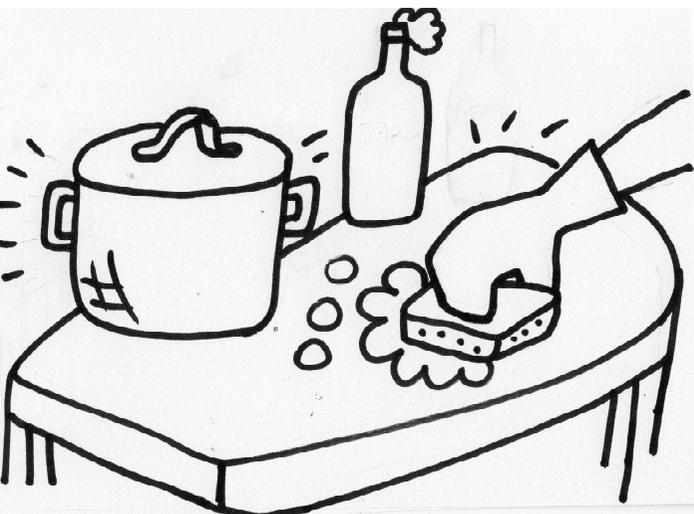
-La mercadería debe permanecer en ambientes limpios, separada del piso, protegida del clima, roedores e insectos, o del contacto con productos de limpieza y combustibles

-En lo posible trabajar con productos que no requieran almacenamiento refrigerado (evitar lácteos, cremas, carnes).

-Si reciben donaciones de este tipo de productos, verificar que están en buen estado de conservación, higiene y mantener siempre refrigerado

Lo mejor es recibir y utilizar en el momento los alimentos frescos.

Durante la elaboración

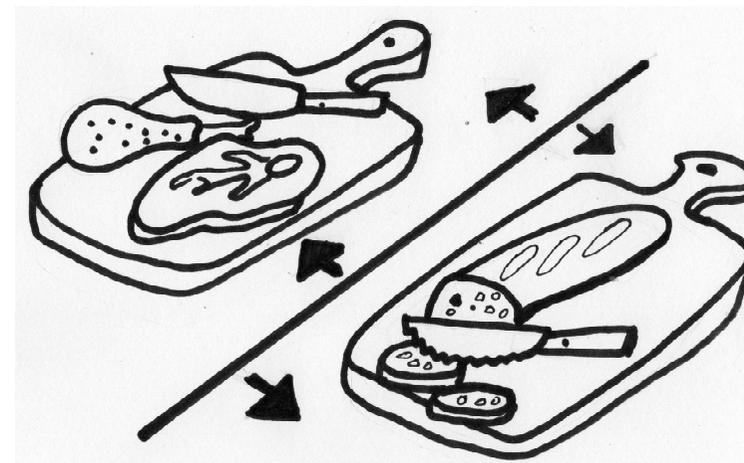


MANTENGA LA LIMPIEZA

Mantenga el área de trabajo, útiles y en especial superficies, limpios (con agua y jabón) y desinfectados (con alcohol o hipoclorito diluido). Procurar utilizar superficies lavables sin ranuras o roturas.

LAVE Y DESINFECTE FRUTAS, VEGETALES y HUEVOS

Lave bien las frutas, vegetales y huevos antes de utilizarlos. Utilice agua y desinfectante y asegúrese de que el agua entre en contacto con toda la superficie



SEPARE ALIMENTOS CRUDOS Y COCIDOS

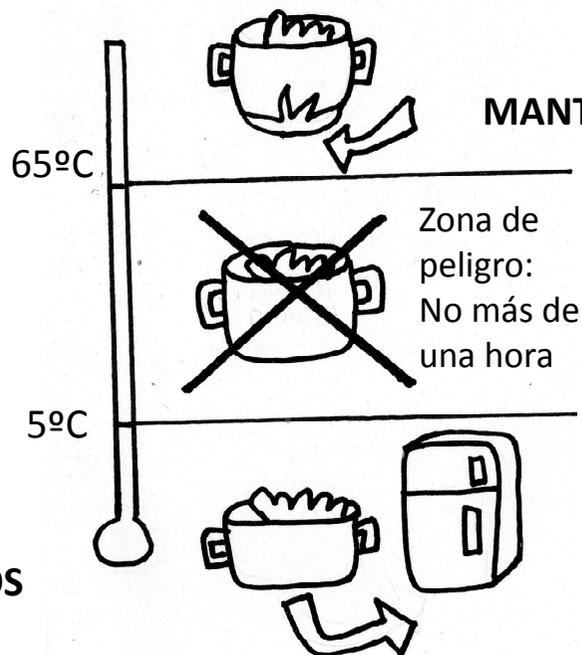
Los alimentos crudos, en especial las carnes, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden contaminar otros alimentos. Mantener separados alimentos crudos de los cocidos para prevenir la transferencia.

Durante la elaboración



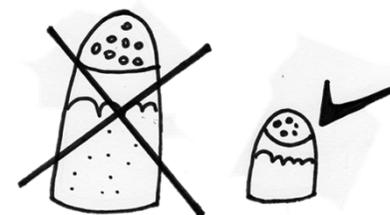
COCINE COMPLETAMENTE LOS ALIMENTOS

Es muy importante cocinar los alimentos completamente para matar los microorganismos peligrosos que pudieran contener. Se debe prestar especial atención a la cocción de las carnes y huevos.



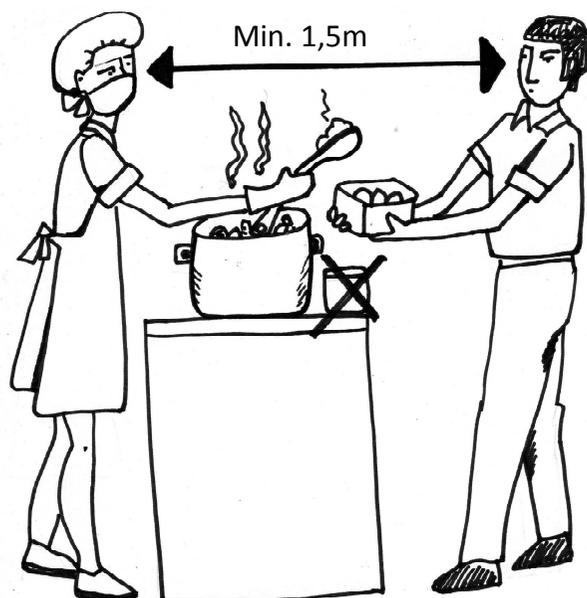
MANTENGA LOS ALIMENTOS A UNA TEMPERATURA SEGURA

Los microorganismos se multiplican rápidamente si los alimentos preparados se dejan a temperatura ambiente por más de una hora. La comida debe estar bien caliente o bien fría para evitar que se multipliquen.



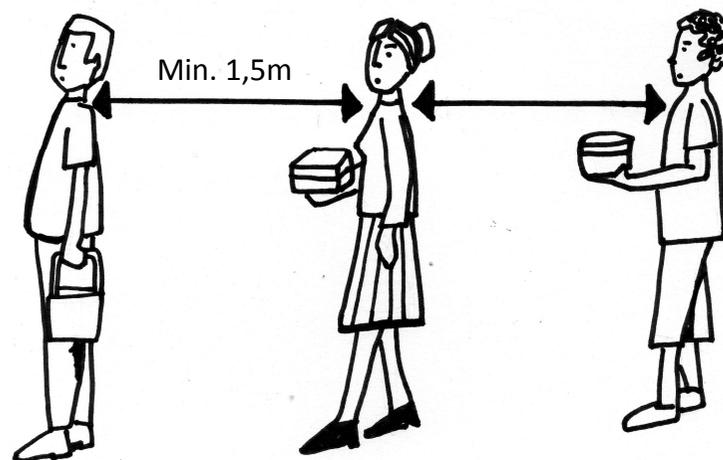
RECOMENDACIÓN EXTRA: Utilice la menor cantidad de sal posible para cocinar

Despacho y Usuarios



DESPACHO

- Mantener la mesa de trabajo limpia
- No apoyar objetos o recipientes de usuarios
- Servir dejando un metro y medio de distancia, sin tocar elementos(cucharón, recipientes de usuarios)
- Solicitar al usuario retirarse inmediatamente del área una vez despachado el alimento



USUARIOS

- Mantener distancia en la fila: un metro y medio
- Traer recipientes limpios
- Consumir enseguida o almacenar en frío si se consume después de pasada 1 hora.
- Al ser servidos no apoyar en la mesa y mantener distancia con el cocinero
- Si tiene SINTOMAS NO CONCURRA, envíe a otra persona
- No envíe niños a retirar la vianda