

BUENAS PRÁCTICAS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Evita contaminar por gérmenes los alimentos por culpa de un manejo inadecuado.
2. Evita manipular alimentos con las manos o uñas sucias, toser o estornudar sobre alimentos,
3. Cocinar bien los alimentos, usar las temperaturas adecuadas, los alimentos deben llegar a una temperatura mínima de 70° C en el centro del producto.
4. Lava los huevos siempre inmediatamente antes de su uso.
5. Si quieres conservar alimentos cocinados, no los dejes nunca a temperatura ambiente. Consérvalos bien bajo la acción del calor (+60°C), o del frío (máximo 7°C).
6. Calienta siempre la comida a temperaturas máximas, más de 70° C.
7. No rompas nunca la cadena del frío.
8. No uses otra cosa que agua potable para cocinar.
9. Si consumes frutas y verduras crudas, lávalas adecuadamente.
10. No consumas alimentos que estén expuestos a temperatura ambiente.
11. Conserva siempre los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores o animales de compañía.

Al hacer esto tendrás larga vida de tus productos y sobre todo asegurar la limpieza, inocuidad y seguridad de tus alimentos. De no hacerlo podríamos incurrir en faltas graves y causar efectos adversos.

