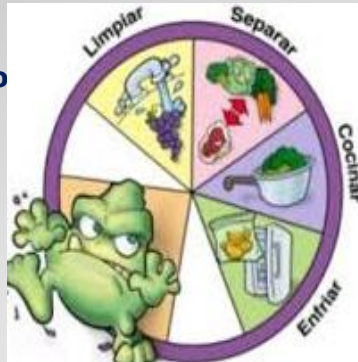


Riesgos Derivados de Una Inadecuada Manipulación de Alimentos.

El eslabón mas débil en la cadena de seguridad alimentaria se encuentra en la **manipulación, preparación y conservación de alimentos.**



Riesgos derivados de **una inadecuada manipulación:**

- **Peligros físicos** que en condiciones normales no se darían(cristales, huesos, etc.)
- **Peligros químicos** por la presencia de sustancias químicas o tóxicas en los alimentos.
- **Peligros biológicos** debidos a microorganismos en los alimentos que dan lugar a enfermedades alimentarias.

Decálogo para La Manipulación de Alimentos

COCINE A LA **TEMPERATURA ADECUADA**

>70°C EN TODA SU MASA.



MANTENGA **LIMPIAS LAS SUPERFICIES** DE TRABAJO.



EVITE LA **CONTAMINACION CRUZADA.**



MANTENGA UNA **ADECUADA HIGIENE PERSONAL.**



INGERIR LOS ALIMENTOS COCINA **LO ANTES POSIBLE.**



NO FUME, COMA O VIERTA ALGÚN LÍQUIDO CORPORAL SOBRE LOS ALIMENTOS.



CONSERVE ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS **CALIENTES > 70°C Y REFRIGERADOS < 7°C.**



EVITE LA PRESENCIA DE **ROEDORES** O **INSECTOS** EN LAS INSTALACIONES.



USE **AGUA POTABLE** EN LAS PREPARACIONES.



CIERRE ADECUADAMENTE LOS CUBOS DE BASURA Y MANTÉNGALOS AISLADOS.

