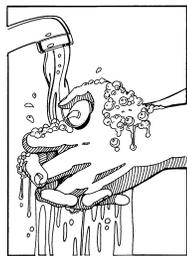
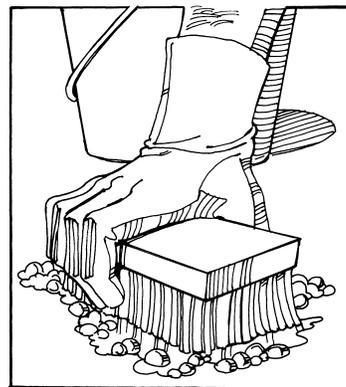


Higiene en la cocina

La higiene es de vital importancia en la cocina. Los implementos de cocina sucios y un ambiente descuidado pueden contaminar y ocasionar que se proliferen los gérmenes entre alimentos, empleados y comensales atentando contra la buena salud. Las condiciones creadas por el desaseo o el brote de alguna enfermedad acarreada por alimentos pueden ser muy costosas para los negocios, ocasionando que sean muy costosos los gastos relativos a cobertura de seguro, honorarios de abogados, multas y además ocasionando mala publicidad que ahuyenta a la clientela. Entre más altos sean los costos menores serán las ganancias del negocio y menos dinero quedará disponible para salarios y beneficios de empleados.

El aseo de implementos, superficies y utensilios

- ◆ Se deben lavar y enjuagar maquinarias, utensilios, implementos, paredes, pisos y sitios de preparación y almacenamiento de alimentos con una solución de agua y jabón, todos los días y después de cada contacto con los alimentos. Luego se deben desinfectar utilizando una solución de cloro inoloro y agua al 1 por ciento por galón. Se debe mantener un recipiente atomizador con esta solución a la mano en los diversos sitios donde se preparen los alimentos.
- ◆ Se deben lavar, enjuagar y desinfectar las superficies donde se preparan los alimentos antes y después de su uso y entre la preparación de diferentes alimentos. Se debe prestar atención especial a todo lo que se utilice en la preparación o almacenamiento de alimentos crudos.
- ◆ Al asear, se debe prestar atención especial a los picaportes de las puertas, las asas de los aparatos, los grifos y los desagües. La manera más rápida de transmitir bacterias es con las manos.
- ◆ Se deben utilizar toallas desechables. Las bacterias pueden sobrevivir muchos días, aún semanas en las toallas de tela, y luego al tratar de asear, las bacterias se pueden diseminar. Éstas se multiplican dondequiera que haya humedad, superficies propicias y nutrientes para bacterias, como lo son las sobras de alimentos. Deseche las tablas de cortar que estén agrietadas, roídas o muy rayadas.



Mantenga buenos hábitos de aseo e higiene personal

- ◆ Lávese las manos bien con agua tibia y jabón antes y después de manejar alimentos.
- ◆ En muchos negocios es obligatorio el uso de guantes o de desinfectantes para las manos para el manejo o preparación de alimentos.
- ◆ Todo empleado que esté enfermo con cualquier tipo de enfermedad, aun un resfriado simple o diarrea, debe informárselo a su supervisor.
- ◆ No se deben tocar alimentos, utensilios o empaques que tengan contacto con los alimentos sin haberse lavado las manos. Ni deben tocarse después de haber tocado basura o cualquier otra cosa.

Desechos de alimentos

- ◆ Nunca se deben dejar expuestos los alimentos que sobran. Las bacterias que causan enfermedades se pueden multiplicar a niveles peligrosos a la temperatura del medio ambiente. Los alimentos que queden expuestos también pueden atraer insectos y roedores.
- ◆ Se debe sacar la basura al lugar designado tan pronto como sea posible. Las bolsas de basura se deben cerrar herméticamente para que no atraigan plagas.

Control de plagas

Las plagas como hormigas, cucarachas y roedores propagan gérmenes y bacterias. Los repelentes contra insectos las alejan pero también pueden dejar residuos de sustancias químicas. Las siguientes son algunas maneras de evitar invasiones de plagas.

- ◆ Mantener las puertas cerradas. El lugar de trabajo puede mantenerse impecablemente limpio, pero si se dejan las puertas abiertas, podrán entrar los insectos y los roedores.
- ◆ Se deben lavar los recipientes y los platos sucios y guardarse en sus sitios lo más pronto posible.
- ◆ Como los insectos suelen meterse dentro de las tuberías, es conveniente inspeccionarlas frecuentemente, utilizar un sellador en los sitios necesarios y reparar todos los escapes.
- ◆ Los pisos deben mantenerse limpios. Las migas y los trozos de alimentos se deben barrer y recoger inmediatamente.
- ◆ Para evitar los huevos de insectos, se deben desinfectar con cloro los sitios donde puedan depositarse, como los enfriadores y el tanque para los platos.
- ◆ Las cosas dulces atraen algunos insectos como las cucarachas y las hormigas. Los alimentos con olor dulce deben estar herméticamente sellados.
- ◆ Utilice los servicios de control de plagas licenciados.

