

¿QUÉ?



SEPRE LOS ALIMENTOS CRUDOS Y LISTOS PARA COMER DURANTE EL ALMACENAMIENTO/PREPARACIÓN

¿QUIÉN?



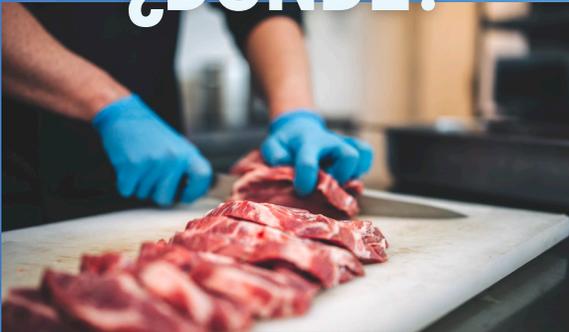
TODOS TRABAJANDO CON ALIMENTOS Y SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

¿CUANDO?



ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, SERVICIO

¿DÓNDE?



REFRIGERADORES, MESAS DE PREPARACIÓN, LÍNEAS DE SERVICIO

¿CÓMO?



ALMACENAMIENTO ADECUADO DE ALIMENTOS, USO DE EQUIPOS Y LIMPIEZA

¿CORRECCIÓN?



SEPRE LOS ALIMENTOS, LIMPIE/ DESINFECTE LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, Y DESECHE LOS ALIMENTOS CONTAMINADOS

FUNDAMENTOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

NORTHERN NEVADA
Public Health



Active Managerial Control