

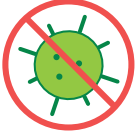


OLLAS COMUNES

Flujograma Protocolo de Inocuidad


1.  Antes de comenzar con su labor, verifique **su presentación e higiene personal.**
(Revisar ítem 5.1)


3.  **Realice la limpieza y desinfección** de las zonas en donde preparará los alimentos, así como de los utensilios que ocupará.
(Revisar ítem 5.4)

4.  Durante la elaboración de la comida, **prevenga la contaminación cruzada y cocine bien los alimentos.**
(Revisar ítem 5.5 y 5.6)

5.  **Mantenga los alimentos y preparaciones** a temperaturas adecuadas.
(Revisar ítem 5.7)

6.  **Realice la distribución de alimentos** de manera lo más ordenada posible.
(Revisar ítem 5.8)

7.  Durante la elaboración y al término de este, **maneje la basura adecuadamente.**
(Revisar ítem 5.9)

2.  **Reciba y almacene las materias primas** donadas o compradas si corresponde.
(Revisar ítem 5.2 y 5.3)

Recuerde **preparar la solución** de cloro o utilizar alcohol 70°.

Separe los alimentos crudos de los cocidos.
Utilice **utensilios diferentes** cuando cambie de operación.
Limpie y desinfecte las superficies de trabajo cuando cambie de operación.
Cocine completamente los alimentos para prevenir una enfermedad transmitida por alimentos.

Refrigere lo antes posible los alimentos y preparaciones que lo requiera.
Mantenga la comida a más de **60°C antes de servir.**
Guarde los alimentos **máximo 3-4 días en el refrigerador.**
No descongele los alimentos a temperatura ambiente, **utilice el refrigerador** para ello.

Mantener una **distancia mínima de 1,5 metro.**
Contar con **recipientes y tapas**, ya sean contenedores desechables o reutilizables.

Utilizar basurero con **bolsa plástica resistente y con tapa.**
Mantener basurero cerrado.
Retirar la basura cuando el contenedor esté ocupado en **3/4 de su capacidad.**
Deje la bolsa en un **lugar de acopio** y destinado solo a la disposición de basura.