

Datos de Seguridad

No Contacto con Manos Desnudas

Trabajadores alimentos pueden propagar enfermedades por el ambiente del servicio comida cuando sus manos contactan patógenos de sus tractos gastrointestinales, de algunos objetos, o de comida que está contaminada con patógenos. Ellos pueden ser propagados por contacto con manos desnudas cuando están en contacto con comida.



Contacto con comidas listas para comer es prohibido.

El código de Kansas Food (3-301.11) se prohíbe contacto con manos desnudas con comidas que son listas para comer, o comidas que no necesitan más preparaciones antes de comer. Este incluye frutas y vegetales crudos y cortados, y comidas que no requiere más cocina.

Para previene contacto con manos desnudas, trabajadores puedan usar:

- Papel de seda del deli
- Espátulas
- Las tenazas
- Las tenedores
- Equipo expedir
- Guantes por solo uso

Directriz por Guantes se use una vez

- Prácticas de lavar sus manos tiene que ser siguientes, aunque usar guantes
- Lava sus manos antes de poner guantes en sus manos
- Debes ponerte las guantes solamente cuando esté listo manejar comidas son listas para comer
- Si está sin interrupción durante el preparación de comida, quite sus guantes. Use guantes nuevos cuando resume preparación de comida.
- Disponga sus guantes tan pronto como están quitas.
- Guantes de un solo uso no deben ser acerca del calor o aceites calores
- Guantes son susceptibles a contaminación, pues, necesita ponerlos en la basura cuando están sucios
- Guantes de fábrica o los que pueda usar muchas veces no puedan usar con comidas listo para comer
- Guantes de un solo uso sin látex son los que KDA le recomienda.

