

## ENTORNOS LIMPIOS

Asegúrese de que las estaciones para el lavado de las manos estén bien visibles, tengan fácil acceso y estén completamente equipadas.



Establezca unos protocolos de limpieza periódicos para las superficies que entren en contacto con los alimentos Y las que no entren en contacto con ellos.



## ALIMENTOS SEGUROS

Establezca con sus proveedores un protocolo de inspección para todas las entregas de alimentos.



Establezca procedimientos y facilite los equipos necesarios para limpiar superficies, aparatos y utensilios, así como para cocinar.



Siga los procedimientos adecuados para guardar los alimentos en frigoríficos y zonas de almacenamiento.



# ECOLAB®

Everywhere It Matters.™

## CUESTIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: 10 CONSEJOS PARA LOGRAR UN SÓLIDO PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



## VISIBILIDAD Y CUMPLIMIENTO



Establezca una relación con los funcionarios locales de salud pública y utilice las inspecciones sanitarias para aplicar las mejores prácticas en su lugar de trabajo.



Realice evaluaciones periódicas para hacer un seguimiento del progreso e identificar oportunidades de mejora.



Manténgase conectado con su red para estar al día con las últimas noticias en materia de seguridad alimentaria y su normativa.

## FORMACIÓN Y CONCIENCIACIÓN



Siga una rigurosa formación sobre seguridad alimentaria para los nuevos empleados, con cursillos de seguimiento para toda la plantilla.



Coloque carteles en las zonas adecuadas para que todo el mundo se acuerde de las mejores prácticas.