

**Notas de seguridad alimentaria para manipuladores de alimentos y servidores**

This is only a guide based on:  
 THE PUBLIC HEALTH ACT (C.C.S.M. c. P210)  
 Food and Food Handling Establishments Regulations  
<http://web2.gov.mb.ca/laws/regs/pdf/p210-339.88r.pdf>

- Usan reddecilla para el cabello correctamente. Todo el cabello debe estar dentro de ella.
- Usar delantales limpios.
- Tos y estornudos: utilizar la parte superior del brazo, alejarse de alimentos o superficies de contacto de alimentos. Si las manos se contaminan, lavarlas.
- Lavarse las manos constantemente. Siga las instrucciones del poster. Al menos 20 segundos.
- Lavarse las manos cuando se contaminen, al cambiar guantes, después de usar el baño.
- No comer y no masticar chicle.
- Cuando hay una herida o cortada, usar band-aids (curitas) y un guante. No usar uñas falsas, o uñas con barniz.
- No joyas: no anillos, no pulseras, no reloj, no aretes, no brazaletes o pulseras de hilo.
- Mantener trapos para limpiar cocina, superficies y mesas del público en solución de cloro.
- Utensilios para servir comida caliente deben estar siempre dentro de los contenedores de alimentos.
- Mantener comida caliente a 60 ° C (recalentamiento de alimentos a 74 ° C antes de ser transferido en contenedores calientes).
- Mantener los alimentos fríos o por debajo de 5 ° C. Tener la crema y el queso en baño de hielo.
- Evitar la contaminación cruzada.
- Almacenar materias primas en la parte inferior de los estantes del refrigerador. Especialmente la carne.
- Si descongelan alimentos, no lo haga a temperatura ambiente. Hacerlo durante en la noche en el refrigerador, microondas o en inmersión de agua fría con agitación.
- No mantener paquetes de alimentos, cajas botes, etc directamente en el suelo.
- Utilizar siempre utensilios de cocina limpios. Servir hielo, limones con pinzas.
- Si la comida a servir tiene alguno de los 10 alérgenos principales, comunicarlo al público. Trigo, Huevos, Alimentos de Origen Lácteo, Soya, Semillas de Ajonjolí, Sulfitos, Mostaza, Pescado, Mariscos, Nueces y derivados.

**Preparar solución de cloro diariamente. Se recomienda una concentración de 100 o 200 ppm. Comprobar la concentración con tiras reactivas de cloro y registrar información.**

Desired chlorine concentration	Amount of chlorine bleach (5.25% sodium hypochlorite) needed.	Amount of water
50 ppm	¼ tsp	1 gallon of water
50 ppm	1 Tablespoon (½oz)	4½ gallons of water
50 ppm	2½ Tablespoon (½oz)	10 gallons of water
100 ppm	1½ tsp	1 gallon of water
100 ppm	2 Tablespoons (1oz)	4½ gallons of water
100 ppm	5 Tablespoons	10 gallons of water
200 ppm	3 tsp	1 gallon of water
200 ppm	4 Table spoons (2 oz)	4½ gallons of water
200 ppm	10 Tablespoons (5 oz)	10 gallons of water