

EMPACADORA

COOLER

LAS ÁREAS DE AFUERA DEBEN ESTAR TECHADAS.



TODAS LAS SUPERFICIES, CONTENEDORES Y UTENSILIOS DEBEN SER LAVADOS Y DESINFECTADOS AL MENOS UNA VEZ AL DÍA.

LOS FOCOS O BOMBILLOS DEBEN SER IRROMPIBLES. PUEDEN SER RECUBIERTOS CON TEFLÓN O CON MANGAS PLÁSTICAS.

NUNCA COLOQUE LOS CONTENEDORES DONDE LAVA FRUTAS Y VERDURAS EN EL SUELO.

USE UNA MANGUERA DE CALIDAD ALIMENTARIA.

TODAS LAS SUPERFICIES DE TRABAJO DEBEN SER CONSTRUIDAS CON MATERIALES DE PLÁSTICO DURO O METAL QUE PUEDAN SER LIMPIADAS.

ASEGÚRESE QUE LOS MATERIALES DE EMPAQUE ESTÉN LIMPIOS Y QUE NO TOQUEN EL PISO.

SI SUMERGE FRUTAS Y VERDURAS EN AGUA, USE UN DESINFECTANTE APROBADO PARA LAVAR FRUTAS Y VERDURAS PARA LIMITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA. USE TIRAS DE ENSAYO PARA CHEQUEAR LA CONCENTRACIÓN DEL DESINFECTANTE ATRÉVES DEL DÍA.

LOS PISOS DEBEN SER SELLADOS Y CON LA PENDIENTE HACIA EL DRENAJE PARA HACER MAS FÁCIL LA LIMPIEZA AL FINAL DEL DÍA.