



¿SABES CUÁLES SON LOS SEIS FACTORES IDEALES PARA LA REPRODUCCIÓN DE BACTERIAS?



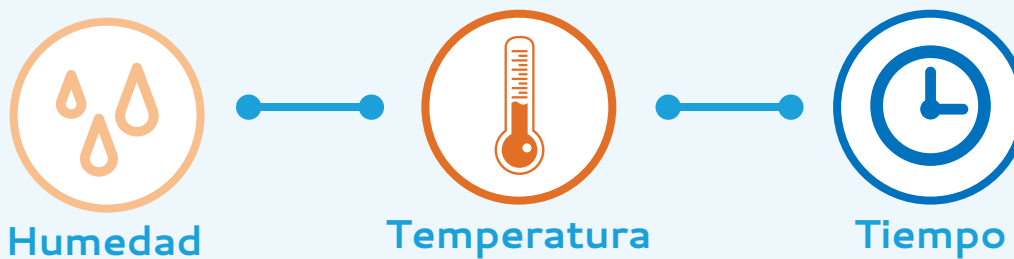
- 1 Oxígeno
- 2 Baja acidez
- 3 Humedad
- 4 Temperatura
- 5 Tiempo
- 6 Comida

¿Y sabes en dónde se pueden encontrar estos **seis** factores?

Los alimentos

Así es, los alimentos son el medio ideal para la reproducción de bacterias causantes de enfermedades como salmonelosis y hepatitis.

La buena noticia es que **tres** de esos seis factores se pueden controlar:



En Cinépolis estamos expuestos a muchos riesgos de contaminación de alimentos, para prevenirlos es muy importante que los conozcas. Los mayores riesgos de contaminación son:



Contaminación biológica

Se da por la transmisión de hongos, bacterias y parásitos.

Las causas más frecuentes son la transmisión por saliva al estornudar o hablar y por vía fecal debido a la falta de higiene en las manos antes de empezar las labores o después de ir al baño.



Contaminación física

Se da cuando ocupamos algún utensilio contaminado sin sanitizar para la preparación de alimentos.

También son factores de riesgo el contacto con cabello, joyería o falta de higiene en el atuendo.



Contaminación química

En general ocurre por el contacto de alimentos con productos de limpieza. La contaminación cruzada da pie a la contaminación química (toxinas) o biológica (microorganismos)

Recuerda:

Cuando manejas alimentos, no solo está en riesgo el futuro de la empresa y los trabajadores sino la salud y la vida de las personas.



QUICK CARD



¿CÓMO SE PUEDEN EVITAR?

Haciendo lo correcto, y lo correcto es:



Lávate las manos antes de preparar los alimentos y después de ir al baño.



Asegúrate de que tu ropa de trabajo no se exponga a contaminantes.



Recoge tu cabello y no portes joyería en la zona de alimentos.



Limpia y desinfecta cada utensilio que ocupes al preparar alimentos.



Evita asistir enfermo al trabajo.



Coloca en su lugar los alimentos, utensilios y químicos para evitar que se mezclen.



En almacenamiento

- o Los alimentos refrigerados deben mantenerse a una temperatura interna máxima de 4°C.
- o Los alimentos congelados deben mantenerse a una temperatura de -18°C o inferior.
- o Los helados para servicio deben conservarse a -14°C o inferior.

En exhibición

- o Los alimentos preparados exhibidos como tomate, cebolla y otros deben conservarse durante el turno de trabajo a 7°C.
- o Alimentos calientes a 60°C.