



REPÚBLICA DE HONDURAS

¡AHORA A COCINAR... ...PERO DIFERENTE



OTRO DIA DE TRABAJO...



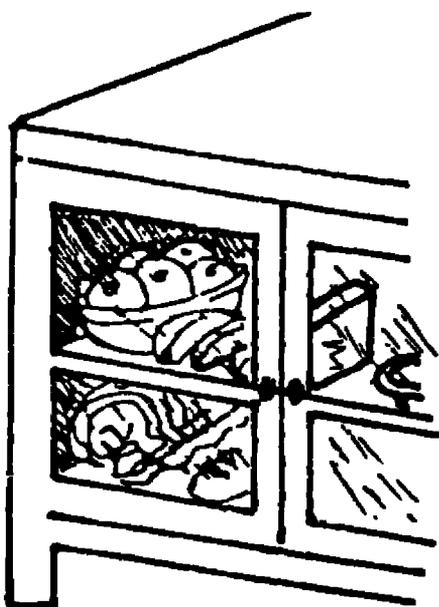
... al mercado!

DEBEMOS COMPRAR LO MEJOR...



... nada de "gato por liebre", ni alimentos que estén sobre el piso.

SI NO LOS PREPARAMOS EN SEGUIDA...



que queden debidamente guardados y protegidos.

REFRIGERE LOS QUE SE DESCOMPONEN RAPIDO (Leche, carne, etc.)



otros en recipientes cerrados o canastas. Nunca directamente sobre el piso.

ANTES DE COMENZAR...



lávese bien las manos y mantenga las uñas limpias.

VISTASE ADECUADAMENTE...



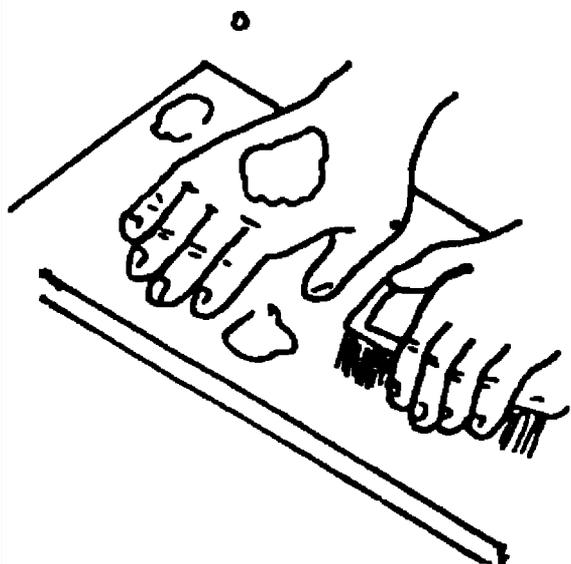
...Es higiénico y atrae al cliente. Siempre tenga su tarjeta de salud vigente.

Lave bien los utensilios



que va a utilizar.

La superficie para picar y



preparar alimentos para evitar la contaminación.

CARTILLA N° 4

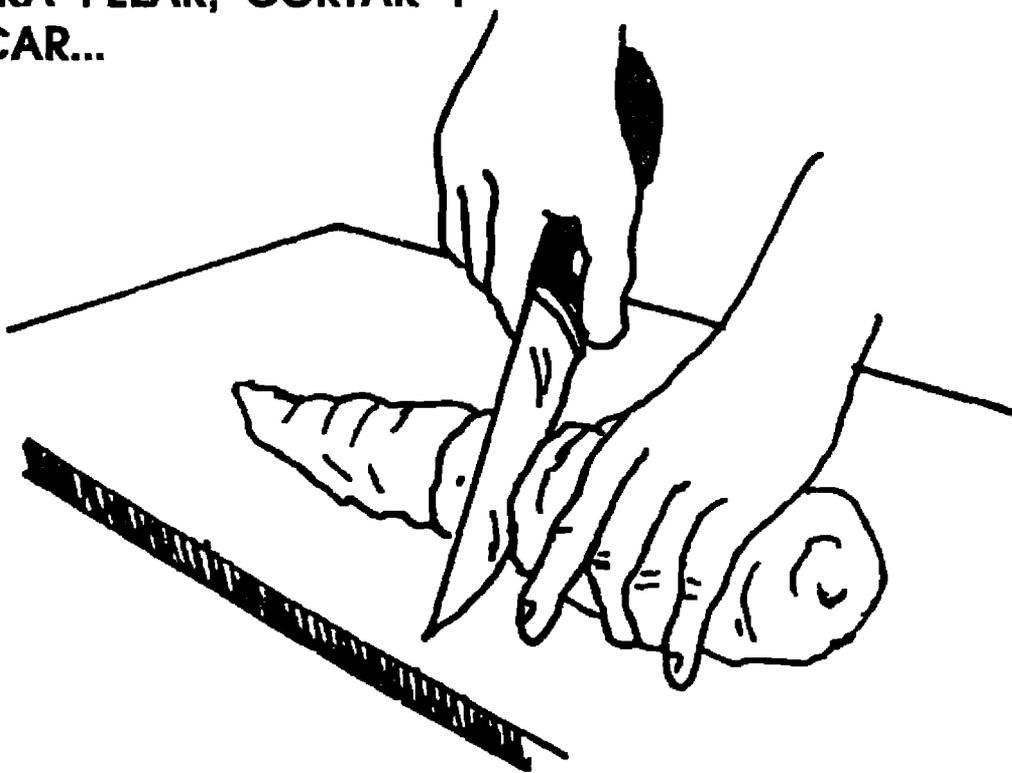
LAVE BIEN LOS ALIMENTOS.

especialmente las verduras
que son de hoja y que va a
utilizar



... **RECUERDE:**
que lo comen sus clientes,
su familia y usted.

PARA PELAR, CORTAR Y PICAR...



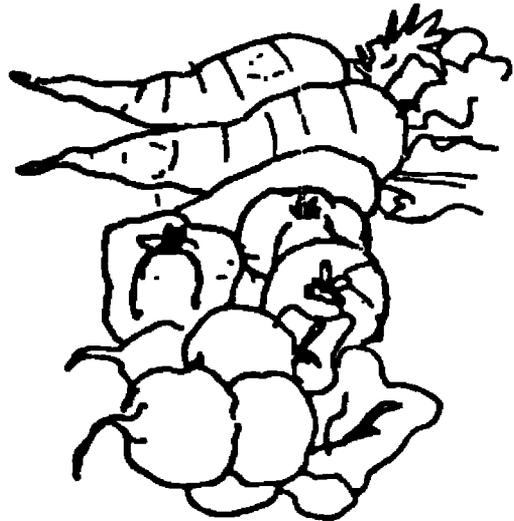
se deben tener manos
limpias,
sin adornos ni heridas.

LOS ALIMENTOS QUE SE VAN A UTILIZAR...

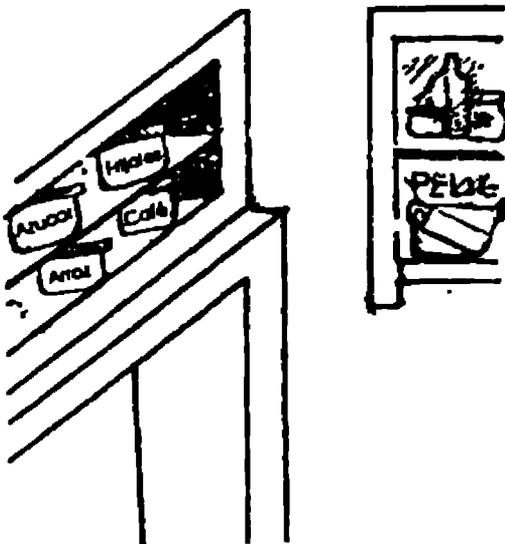


deben estar protegidos en envases con tapa.

ES MEJOR UTILIZAR CONDIMENTOS NATURALES O AUTORIZADOS CON REGISTRO SANITARIO.



LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR BIEN IDENTIFICADOS...



Para no confundirlos con sustancias tóxicas o venenosas. Estos deben mantenerse guardados y lejos de los alimentos.

PARA PREPARAR Y GUARDAR LOS ALIMENTOS, NO UTILICE LOS RECIPIENTES, BOLSAS Y EMPAQUES.



QUE NO HAYAN TENIDO OTRO USO.
Elimine los envases de sustancias tóxicas y venenosas.

**¿CONTAMINANDO O
COCINANDO?**



Si está enfermo no manipule
alimentos, **cúrese.**

Tampoco tosa o estornude
sobre los alimentos que
prepara.



Y mucho menos
manipularlos con heridas
infectadas en las manos.

A VER... QUE FALTA



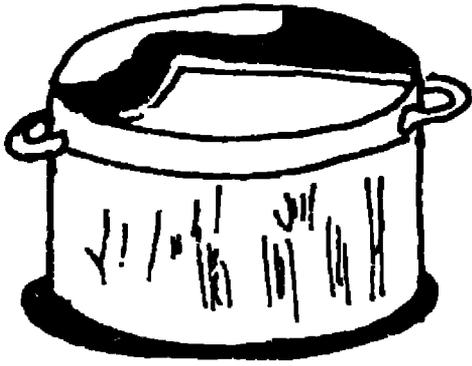
Nunca se debe probar los
alimentos y volver a introducir
la misma cuchara en la olla.

ASI ESTA MUCHO MEJOR.

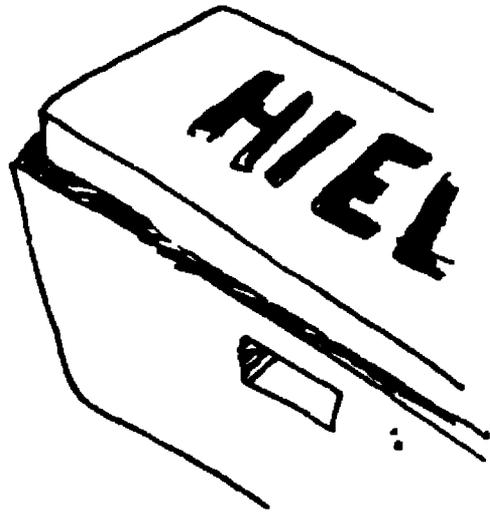


Use otra cuchara para que
la saliva no haga contacto
con los alimentos y los
contamine.

**¡QUE AROMA!
YA SE COCINO.**

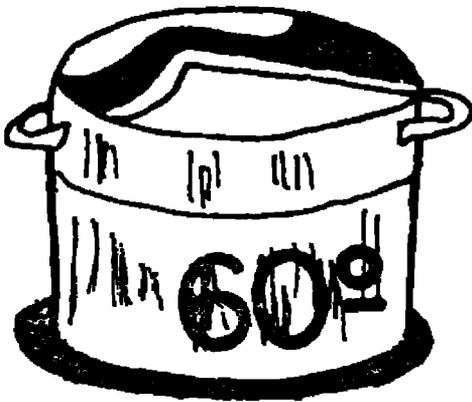


PERO... SI NO LO SERVIMOS...



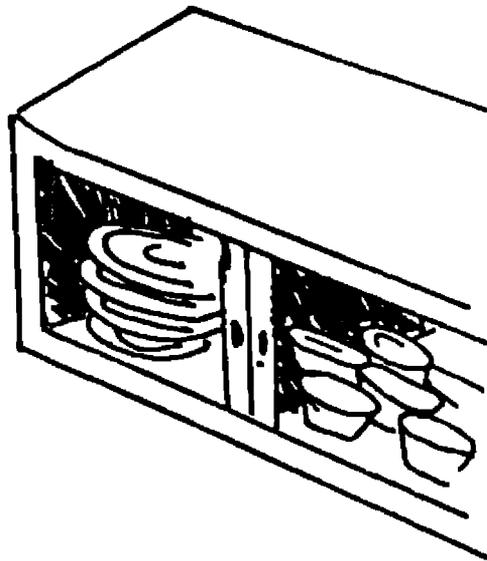
Debemos guardarlo convenientemente.

Y ANTES DE SERVIRLO



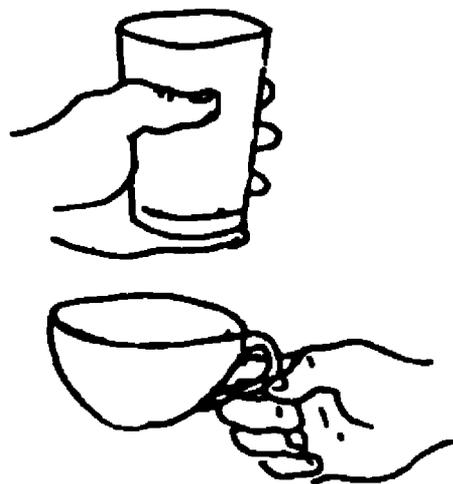
Calentarlo de manera uniforme (hervir) a más de 60°C.

¡AHORA SI! A SERVIR A NUESTROS CLIENTES.



Los utensilios, vasos, platos y cubiertos, guardarlos limpios y protegidos.

SIRVALOS CORRECTAMENTE



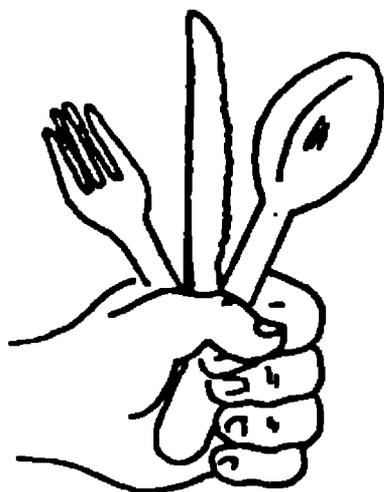
...Los vasos por la base y las
tasas por las orejas o asas.

LOS PLATOS



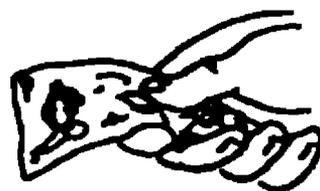
... Por el borde ¡cuidado
con los dedos!.

Y LOS CUBIERTOS...



...Por el mango

**¿CUANTO ES?
AL RECIBIR DINERO**



Y si sirve los alimentos con las
manos sin lavarse, los
contamina.

**EL DINERO ESTA SIEMPRE
SUCIO Y CONTAMINADO.**



Es mejor tener una persona que se encargue sólo de cobrar, o utilizar pinzas.

**¿COMO LAVA SUS
UTENSILIOS?**



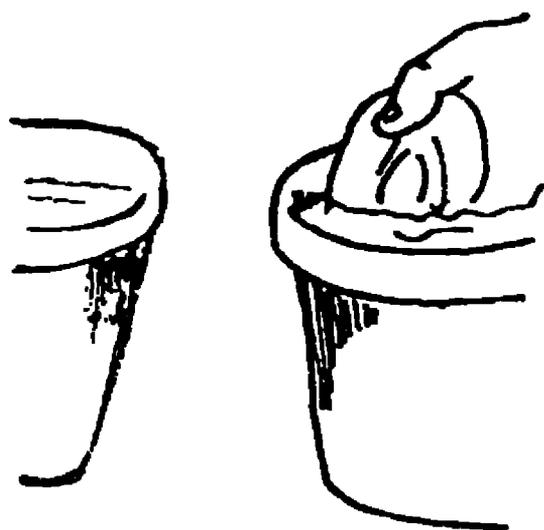
Será mucho mejor que lo haga con agua que salga por una llave.

**SI ES INEVITABLE USAR
BALDES O RECIPIENTES.**



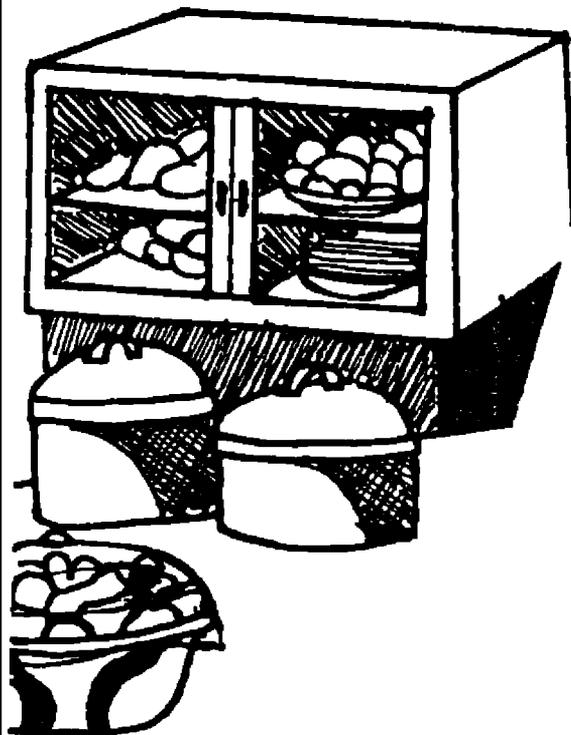
No sumergir los utensilios dentro del balde o recipiente, es mejor que saque el agua para lavarlos.

**NUNCA HAGA ESTO:
EN BALDES CUYA AGUA
NO SE CAMBIA.**



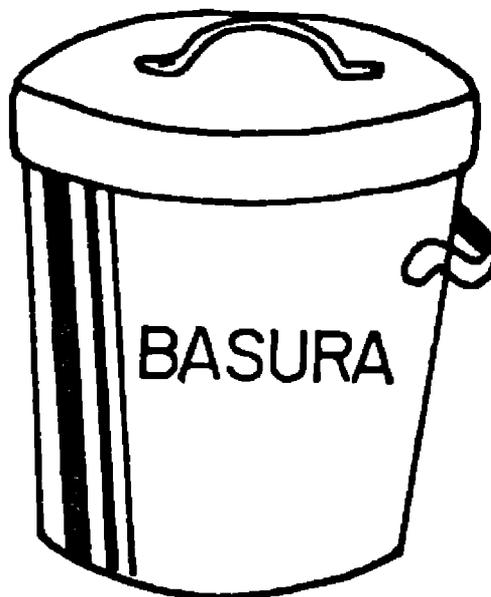
Pués, éstos tendrán siempre el agua contaminada, y los utensilios que se laven se contaminarán también.

MIREMOS A NUESTRO ALREDEDOR...



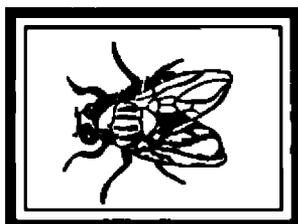
está todo correcto.

SIEMPRE PRESENTE.

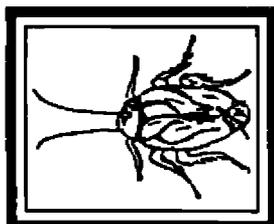


Un recipiente para la basura... pero con tapa.

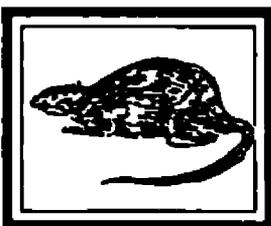
ES LA MEJOR MANERA DE NO "INVITAR A COMER".



MOSCAS

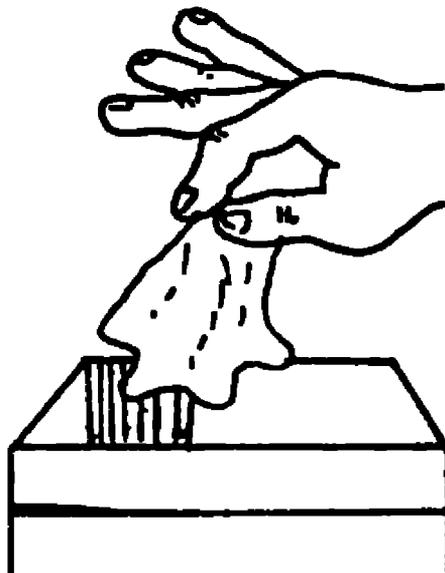


CUCARACHAS



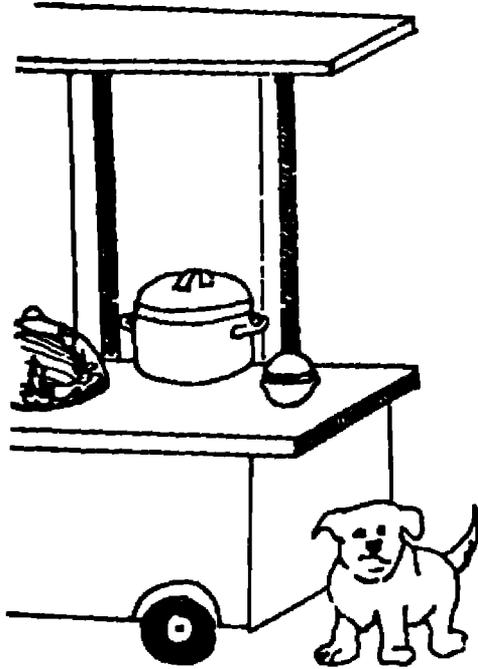
RATAS

ES NECESARIO UN RECIPIENTE O BOLSAS PLASTICAS.



Para que los clientes, no tiren papeles, servilletas o algunas otras cosas, y mantener el área de trabajo siempre limpia.

NUNCA PERMITIR ANIMALES ALREDEDOR DEL PUESTO Y CERCA DE LOS ALIMENTOS.



Ellos pueden transmitir enfermedades.

LOS ALIMENTOS QUE SE OFRECEN AL PUBLICO Y LOS QUE CONSUME USTED.



Deben estar bien protegidos, tapados y cubiertos.

MANTENGAMOS EL PUESTO LIMPIO.



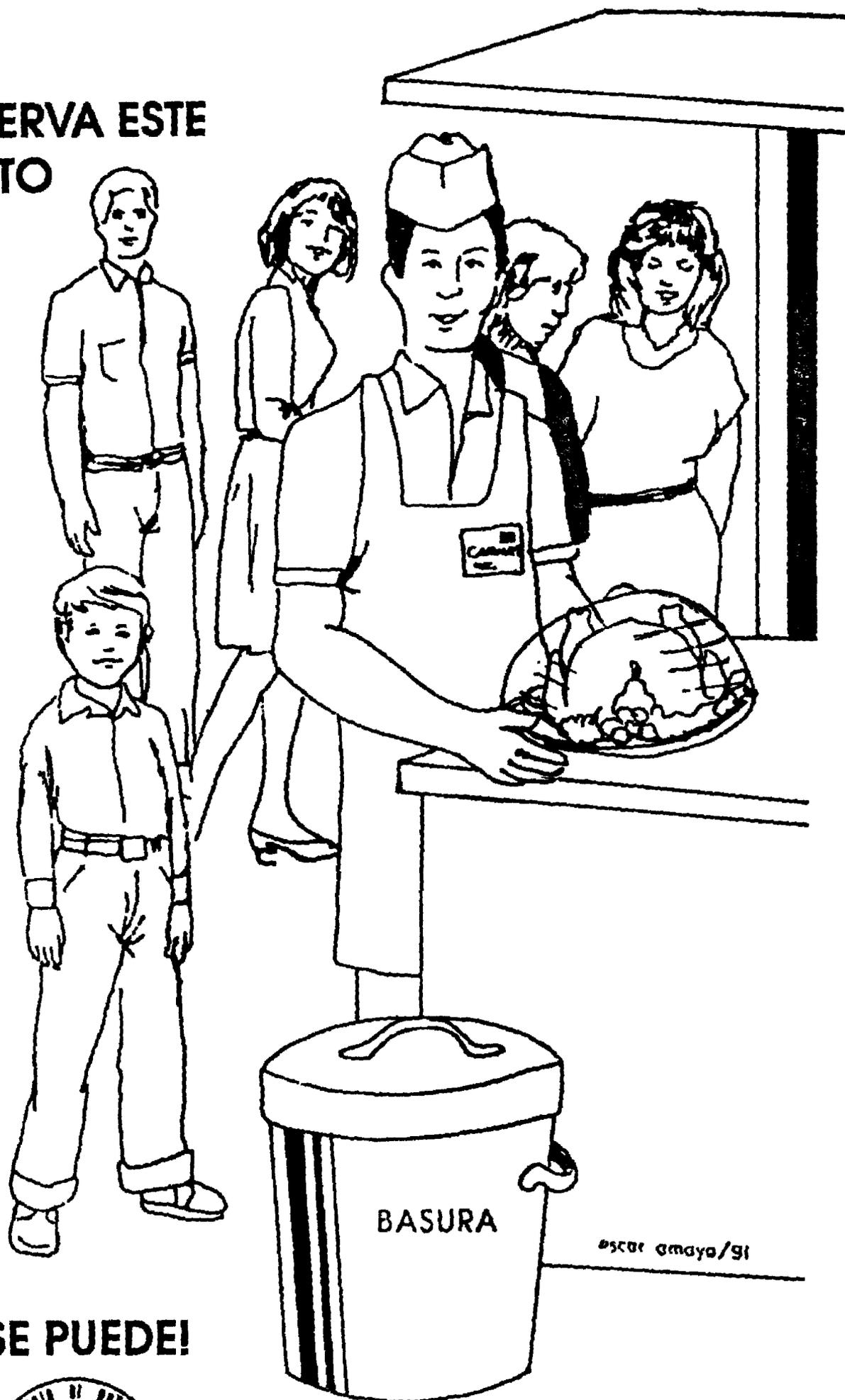
E HIGIENICO

SIEMPRE ES POSIBLE...



...HACER BIEN LAS COSAS.

¡OBSERVA ESTE PUESTO



escor amayo/91

..SI SE PUEDE!



TOMADO DE LA ORGANIZACION
DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA
AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION

