



Reducción de Factores de Riesgo de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

1. Higiene personal deficiente

- Lavado de manos inadecuado y / o no lavarse las manos cuando sea necesario
- Contacto directo de las manos con alimentos listos para comer
- Manejadores de alimentos que trabajen enfermos y presenten síntomas tales como vómitos, diarrea, garganta inflamada con fiebre, ictericia o heridas o cortaduras expuestas e infectadas

2. Alimentos provenientes de Fuentes No Seguras

- Alimentos obtenidos de fuentes alimenticias no aprobadas y/o preparados en sitios no permitidos
- Recibir alimentos adulterados

3. Temperaturas/métodos de cocción inadecuados

- Cocción
- Recalentamiento
- Congelamiento (paso para eliminar parásitos en los peces)

4. Manipulación, tiempo y temperatura inadecuados

- Control inadecuado de tiempo/temperatura caliente y fría para seguridad de los alimentos (TCS)
- Falta de etiqueta de fecha/hora para los TCS listos para comer
- Uso inadecuado del tiempo como control
- Enfriamiento inadecuado de TCS

5. Contaminación alimentaria

- Uso de equipos contaminados o contruidos incorrectamente
- Prácticas deficientes de los empleados
- Almacenamiento/preparación inapropiado/a de alimentos
- Exposición a productos químicos