



## CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS MÍNIMAS PARA CENAS

- El personal presentarán en todo momento buen aspecto general, usarán ropa de color blanco con delantal cuando sea necesario. Llevarán el cabello recogido y/o cubierto por cofias. En caso de presentar heridas en las manos se utilizarán guantes.
- En caso de utilizar pan éste deberá ser almacenado en canastos o cajas forradas con papel blanco.
- Si se manejan productos de fácil alteración por calor (carnes, chorizos, salchichas, empanadas, pollos, etc) deberán poseer un sistema de mantenimiento en frío (heladera y/o freezer)
- Si se ofrece empanadas estas deberán estar mantenidas en heladera y/o freezer.
- Utilizar tablas de corte plásticas o de madera dura, siempre en perfecto estado higiénico, al igual que los cuchillos y demás utensilios.
- Las tortas secas, alfajores, pastafloras, etc. deberán mantenerse cubiertos en todo momento con nylon o film.
- No manipular alimentos y/o hielo directamente con la mano. Se utilizarán utensilios en buen estado higiénico.
- Deberán contar con recipientes para la disposición de residuos, uno de uso interno y otro para público.