

Manténgase hidratado

Gánele al calor en la cocina. El calor excesivo en algunas áreas de preparación de alimentos puede deshidratar a los empleados y presentar un riesgo médico. Los empleados que preparan comida pueden tomar de un envase cerrado para bebidas y manipularlo de manera tal que eviten la contaminación de las manos, el recipiente, alimentos expuestos y el equipo de cocina.

Tipos de recipientes cerrados e higiénicos:



La tapa deslizante siempre se mantiene abierta



Tapa y popote



Sin popote



No recipientes abiertos



No bebidas con tapa de rosca



No tapa de rosca

Evite tocar cualquier parte que tenga contacto directo con la boca, de lo contrario, deberá lavarse las manos antes de tocar comida y otras superficies que entren en contacto con la comida.