

CONDICIONES SANITARIAS Y DE BIOSEGURIDAD PARA SUMINISTRO Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS



¡INDISPENSABLE!

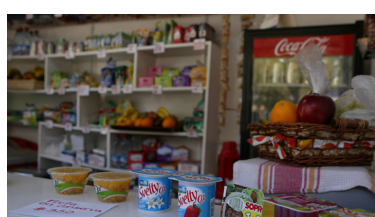
ES UN PROCESO QUE NOS BENEFICIA A TODOS



- Utilizar elementos de protección durante el procesamiento, ensamble, cargue, transporte y entrega de los alimentos.
- Incrementar la frecuencia del lavado de manos, limpieza y desinfección en superficies, equipos y utensilios de contacto directo e indirecto con los alimentos.

ALMACENAMIENTO

NUNCA OLVIDE



- Procurar la protección, limpieza y desinfección de los envases en los espacios de almacenamiento.
- Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de los vehículos y contenedores que transportan los alimentos.

ESPACIOS ADECUADOS

POR TI, POR NOSOSTROS



- Verificar el estado sanitario requerido para los alimentos frescos o crudos entregados por los proveedores, en un área exclusiva para este fin.
- Conservación y preparación de alimentos perecederos a temperaturas seguras y verificar cocción completa de los alimentos.

TU ESPACIO, NUESTRO ESPACIO



- Disponer el mobiliario así como la demarcación para cumplir con el distanciamiento de las niñas y los niños y demás personas de la comunidad educativa.
- Evitar las aglomeraciones y que se mantenga en todo momento el orden y el distanciamiento social preventivo de mínimo 2 metros.



- Guardar y proteger las loncheras y demás recipientes de los estudiantes que lleven los alimentos desde la casa.
- Supervisar que los alimentos sean consumidos en su totalidad y que los estudiantes no guarden residuos para consumir después o llevar a sus casas.
- Realizar la desinfección de los alimentos crudos o procesados que envíen en las loncheras.

SIEMPRE LAVA TUS MANOS ANTES Y DESPUÉS DE CONSUMIR CUALQUIER ALIMENTO

