

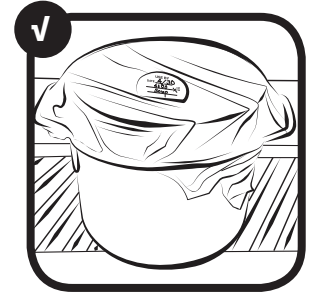
## Semana 4: A qué prestar atención al almacenar los alimentos

Los inspectores de salud pública saben que los alimentos se pueden contaminar con facilidad si no los almacenan correctamente. Durante las inspecciones observan para ver como hace estas tareas. Estas son algunas de las cosas que debe hacer cuando almacene alimentos en su establecimiento.

### Almacene los alimentos en recipientes diseñados para este propósito.

No almacena alimentos en latas usadas, bolsas de basura ni en botes de basura nuevos.

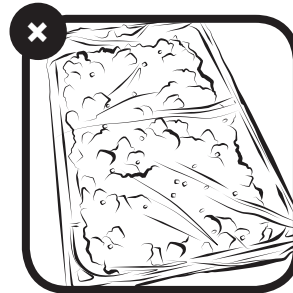
- Aunque lave y sanitice las latas usadas no son seguras para usarlas.
- Las bolsas de plástico para basura y los botes de basura podrían estar hechos de material que no es seguro para los alimentos.
- Los alimentos siempre se deben poner en recipientes hechos para almacenar alimentos. Estos recipientes se deben sellar o tapar.



### Antes de almacenar los alimentos, póngales etiqueta.

Algunas personas se han enfermado y otras han muerto debido a que los empleados que manejan alimentos usan por error productos químicos y otros productos sin etiqueta porque los confunden con alimentos.

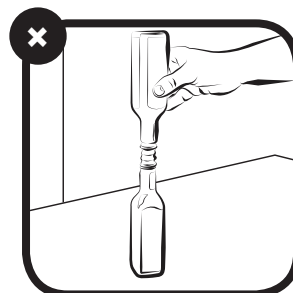
- Las etiquetas usadas en el almacenamiento de alimentos deben indicar el nombre del alimento y su fecha de uso o de caducidad.
- La fecha de uso es importante porque algunos patógenos crecen a temperaturas de refrigeración. Después de siete días, estos patógenos pueden crecer hasta llegar a niveles tan altos como para que la gente se enferme.



### No rellene las botellas de condimentos.

Los meseros no deben combinar el contenido de las botellas de condimentos casi vacías. Estas botellas no se pueden limpiar correctamente, por eso no se deben rellenar.

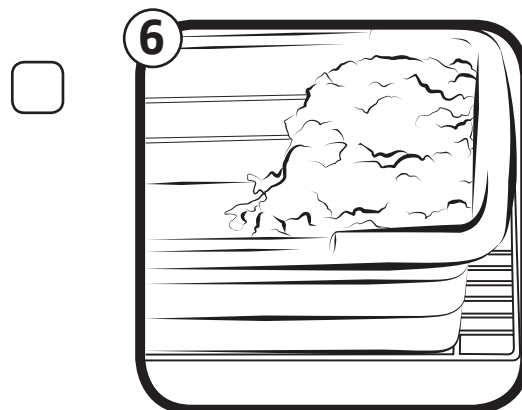
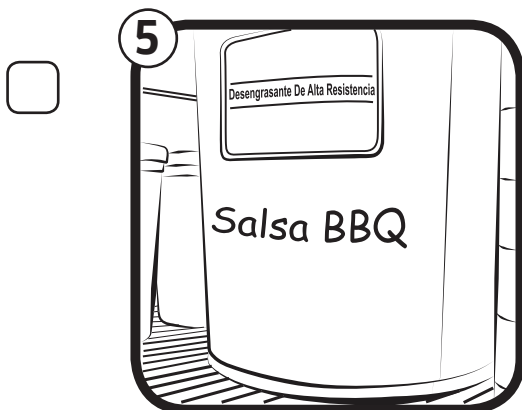
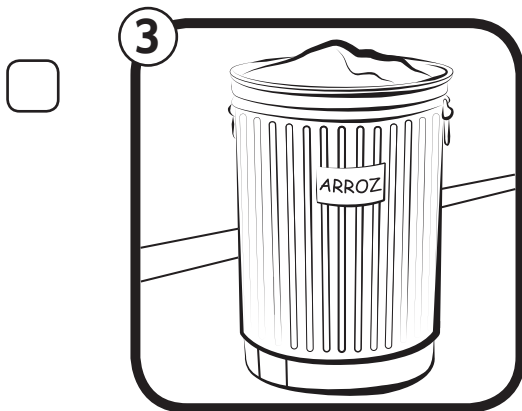
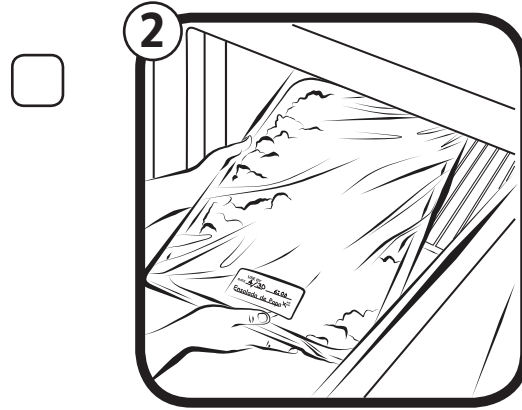
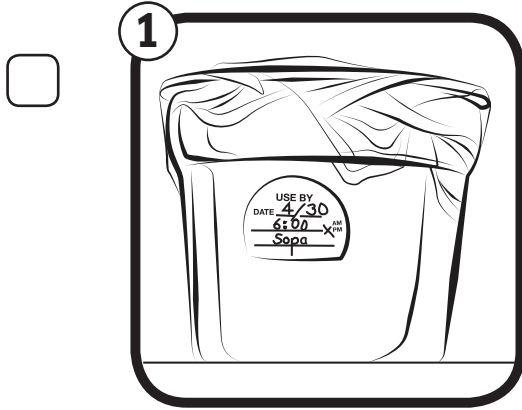
- Es aceptable volver a servir las botellas de salsa ketchup, mostaza y otros condimentos, pero no combine las botellas casi vacías.



Estas son sólo algunas de las prácticas que se deben hacer con frecuencia. Hable con su gerente y pídale más información sobre cómo mantener seguros los alimentos en el establecimiento.

# Semana 4 | Actividad 1: ¿Qué producto se almacenó correctamente?

**Instrucciones:** Ponga una "X" junto a los productos que se almacenaron correctamente.



**Instrucciones:** Ponga una "X" junto a los productos a los que se les puso una etiqueta correcta.

