

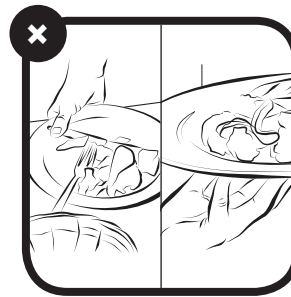
## Semana 5: A qué prestar atención al manejar utensilios y equipo

Los inspectores de salud pública saben que los alimentos se pueden volver peligrosos si los utensilios y el equipo no se manejan correctamente. Durante las inspecciones observan para ver como hace estas tareas. Estas son algunas de las cosas que debe hacer cuando maneja utensilios y equipo en su establecimiento.

### Lávese las manos si tocó platos sucios y va a tocar platos limpios.

Con frecuencia, los meseros, los lavaplatos, los empleados que limpian mesas tocan platos limpios y sucios.

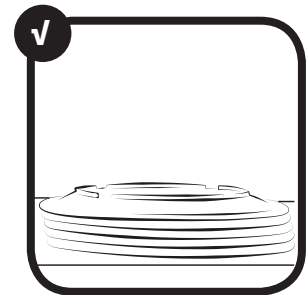
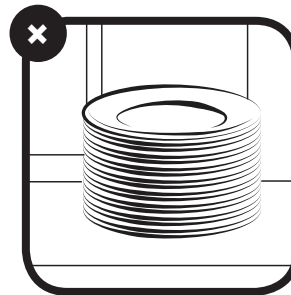
- Los meseros se deben lavar las manos después de tocar platos sucios y antes de poner las mesas o de manejar alimentos y bebidas.
- Los lavaplatos deben lavarse las manos después de tocar platos, cubiertos o vasos sucios, y antes de tocar objetos limpios y sanitizados.



### Almacene boca abajo los objetos limpios y sanitizados.

Si almacena boca arriba los platos, vasos, cubiertos y otros objetos, los contaminantes podrían llegar a las superficies que tienen contacto con alimentos. Y así es más difícil levantar los objetos sin tocar estas superficies.

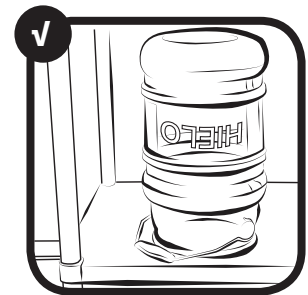
- Almacene los artículos limpios boca abajo en una superficie limpia y sanitizada.
- Siempre almacene con los mangos hacia arriba los cubiertos y otros utensilios limpios.



### Maneje correctamente los cucharones y los baldes para hielo.

Siga estos pasos para evitar la contaminación del hielo:

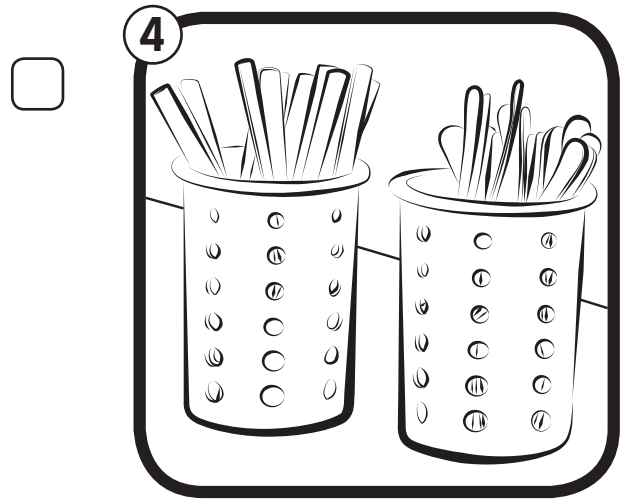
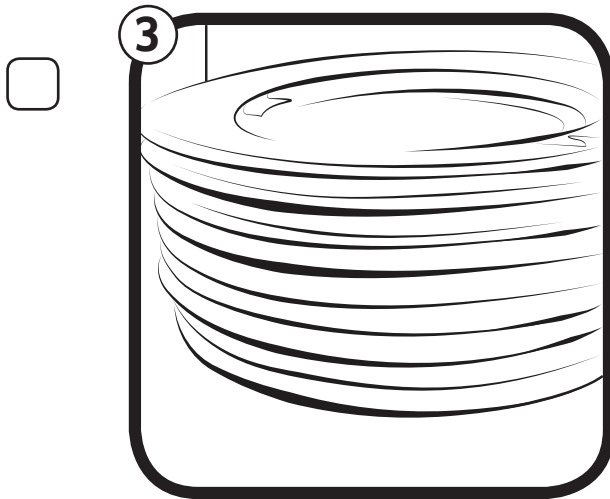
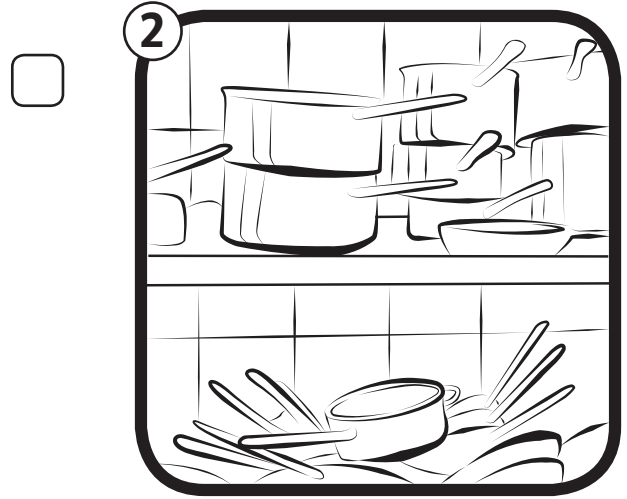
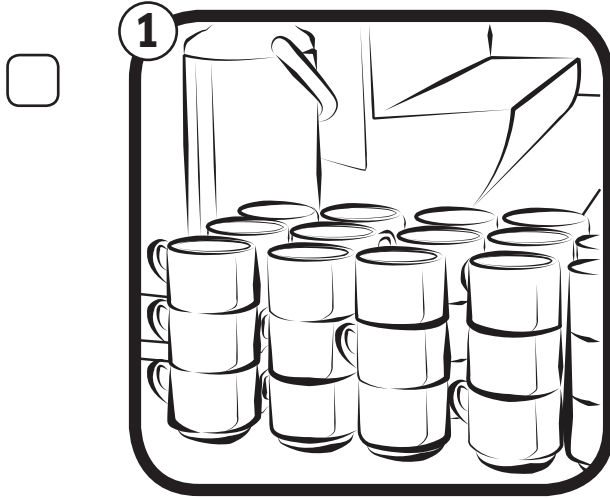
- Almacene los baldes para hielo lejos del piso y boca abajo en una superficie limpia y sanitizada.
- Almacene los cucharones para hielo en los bins con los mangos fuera del hielo.
- Guarde los cucharones para hielo fuera de la máquina de hielo, en el portacucharones.



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 5 | Actividad 1: ¿Qué objetos se almacenaron correctamente?

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



**Instrucciones:** Ponga una "X" junto a los objetos que se almacenaron de manera que el hielo sea seguro.

