MANUAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS



¿Qué reflexión podría generar a partir de la imagen? - ¿Usted sería cliente de este señor?

1. QUE ES UN ALIMENTO.

Producto natural o artificial, elaborado o no, que al consumirlo da nutrientes y energía al organismo para su desarrollo

Clasificación de los alimentos:

- ✓ perecederos: leche, carne, frutas, pescados.
- ✓ semiperecederos: pan, galletas, dulces.
- ✓ no perecederos: enlatados, azúcar, harinas, granos.

1. Elabore una lista de alimentos que conozca dentro de cada uno de estos grupos mínimo 3 de cada grupo

Composición del alimento

Los alimentos pueden ser muy buenos "caldos de cultivo" para las bacterias o ser poco apropiados para las mismas. Por ejemplo, los alimentos que contengan carne, leche, huevos o sus derivados y condiciones de alta humedad son muy propicios para el crecimiento de las bacterias.
En cambio alimentos tales como arroz, fideos secos, harinas, azúcar, sal, son muy pobres para las necesidades de las bacterias y normalmente no dan lugar a su crecimiento.

2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Todas las personas que intervienen directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos
El manipulador puede ser el vehículo de transmisión, por actuaciones incorrectas, en la manipulación de los alimentos

¡Como te consideras como manipulador de alimentos!

Clases de manipulador de alimentos

- ✓ **Manipulador de alto riesgo** es el que tiene contacto directo con los alimentos y este no sufre un tratamiento posterior antes de que llegar al consumidor final.
- ✓ **Manipulador de bajo riesgo** es el que tiene contacto directo con los alimentos y pero sufre un tratamiento posterior antes de que llegar al consumidor final.

2. Escriba tres ejemplos de manipuladores de alto y 3 de bajo riesgo, y explique porque pertenecen a ese tipo.

3. CONCEPTO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Las E.T.A. son enfermedades que se producen por la ingestión de alimentos alterados o contaminados.

Principales contaminantes que afectan a los alimentos

- ✓ **QUIMICOS:** tales como pesticidas, metales pesados, detergente, aditivos no permitidos, tóxicos en general.
- ✓ **FISICOS**: restos metálicos, piedras, madera, vidrio, restos de insectos, etc.
- ✓ **BIOLÓGICOS**: bacterias y sus toxinas, virus, protozoarios, parásitos, hongos.

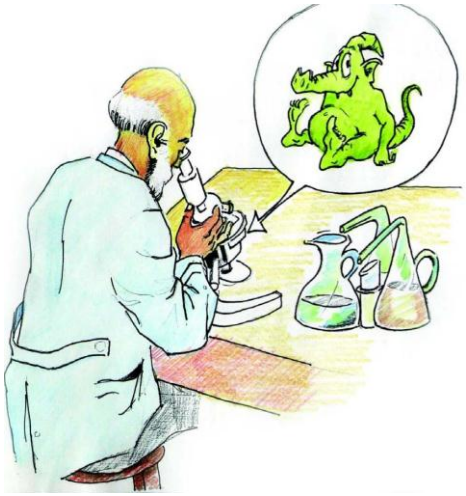
LOS ALIMENTOS PUEDEN SER…

- ✓ ADULTERADOS: Que sus constituyentes hayan sido remplazados por sustancias no autorizadas.
- ✓ ALTERADOS: Sufre modificación de los constituyentes que le son propios.
- ✓ CONTAMINADOS: Contiene agentes o sustancias extrañas.
- ✓ FALSIFICADOS: Alimento que se comercialice con un nombre que no corresponda.

3. Mencione un ejemplo de cada uno de los principales contaminantes que afectan a los alimentos.

4. QUÉ SON LOS MICROBIOS

Son organismos muy pequeños que se ven solo por el microscopio, bacterias, virus, hongos. Existen microbios inofensivos para el hombre y otros que son patógenos (que producen enfermedades). Algunos de estos últimos pueden contaminar los alimentos y causar infecciones e intoxicaciones conocidas como **Enfermedades de Transmisión Alimentaria (E.T.A.)**



¿DÓNDE SE ENCUENTRAN LOS MICROBIOS?

Desde hace millones de años existen sobre la tierra y conviven en forma permanente con el hombre y los animales.

Están:

En el aire, en la basura, en los excrementos humanos y animales, en las manos y uñas sucias, en la saliva en los cabellos, en heridas infectadas, en moscas, cucarachas y roedores, en utensilios y alimentos contaminados.

CÓMO SE MULTIPLICAN

Si el ambiente es adecuado y a temperatura optima de desarrollo (37°C) las bacterias se multiplican dividiéndose en dos, generando cada individuo 2 nuevos cada 20 o 30 minutos (multiplicación binaria).

4. Imaginé que un alimento se contamino inicialmente con 5 bacterias, después de 2 horas el alimento está totalmente contaminado con las bacterias; Si las bacterias contaminantes de multiplicaban cada 15 minutos.
   ¿Cuantas bacterias hay a las 2 horas?
   "Consideras que es importante conocer esta cifra o eres indiferente, consideras que esto no es importante y no afecta la salud"

La gente se enferma cuando come comidas con gérmenes. Los gérmenes son muy pequeños y no se ven. Si usted no se lava bien las manos o no guarda los alimentos a la temperatura adecuada, los consumidores se pueden enfermar con estos gérmenes. Esto se conoce como **"intoxicación alimenticia"**, que generalmente se llama **Enfermedades Transmitidas por los Alimentos** (ETAs) envenenamiento por comida.



Algunos alimentos permiten el crecimiento de los gérmenes que enferman a la gente más fácilmente que otros; se llaman **alimentos potencialmente peligrosos**. Los alimentos potencialmente peligrosos son húmedos, con un contenido alto de proteína que permite el crecimiento rápido de bacterias.

Estos incluyen las carnes, pescados, aves, huevos, y productos lácteos, melones rebanados y brotes de fríjol. El término también incluye comida cocinada como el arroz, frijoles refritos, sopas, salsas y papas

Cuatro Causas de Intoxicación Alimenticia

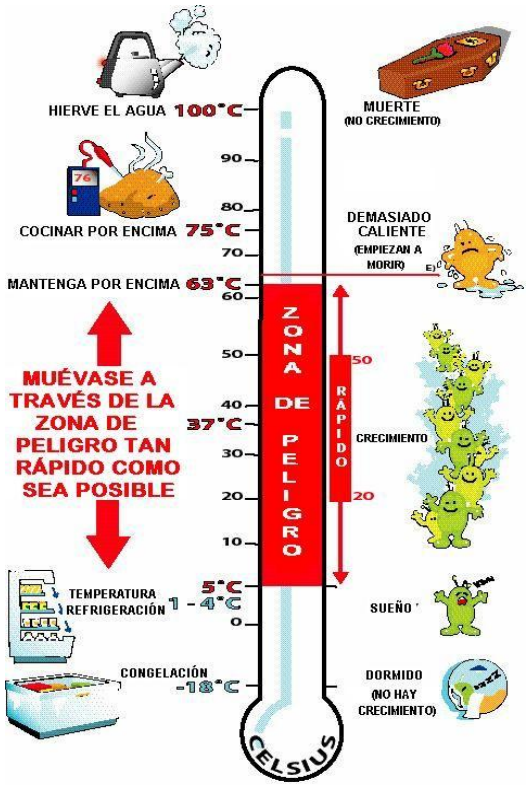
1. Bacteria: Hay diferentes tipos de gérmenes; la bacteria es la más común. Están en todos lados, crecen rápido, y pueden dañar la comida o causar enfermedades alimenticias. Algunas bacterias producen venenos (toxinas). Casi siempre la comida puede parecer y oler bien, pero también puede tener suficientes bacterias para enfermar a alguien. (Dos ejemplos son la ensalada de papas que no se mantuvo fría o el caldo de pollo que no se mantuvo suficientemente caliente). La Salmonella es un tipo de bacteria que se encuentra en productos lácteos, aves y huevos y puede enfermar a la gente.

2. Virus: Un virus es otro tipo de germen que causa enfermedades alimenticias; Hepatitis A se propaga por un virus. Alguien puede tener un virus y no saberlo. Cuando un procesador bajador al servicio de alimentos tiene el virus y no se lava bien las manos después de usar el baño, el virus pasa a los alimentos que el trabajador toque. Por eso la ley requiere que los trabajadores al servicio de alimentos se laven las manos. No se permite que las manos estén en contacto directo con alimentos que están listos para comer. Use utensilios como espátulas, pinzas, papel encerado, guantes plásticos (guantes de látex no son permitidos), u otro equipo de servicio.

3. Parásitos: Son organismos con similitud a gusanos que viven en el pescado y la carne. Los parásitos se pueden matar cuando se congela el pescado o la carne por suficiente tiempo.

4. Químico: Como venenos para matar ratones, ácidos o limpiadores pueden ser una fuente de intoxicación a los alimentos. Debe mantener estos químicos separados de los alimentos.

FACTORES QUE FAVORECEN EL DESARROLLO DE LAS BACTERIAS EN EL ALIMENTO



5. Con sus propias palabras realice una descripción de la imagen, y como la temperatura ayuda a los alimento.

Tiene usted en cuenta en su casa el manejo de temperaturas en la manipulación en los alimentos.

BACTERIAS Y SUS TOXINAS

Existen varios grupos de bacterias que causan enfermedad y pueden ser transmitidas por los alimentos. Entre ellas se destacan: las Salmonellas, el Estafilococo dorado, el Clostridium botulinum, la Escherichia coli, las Shigelas, el Bacillus cereus, el Vibrión colérico y muchos más que pueden causar enfermedad, ya sea directamente o por intermedio de sus toxinas.

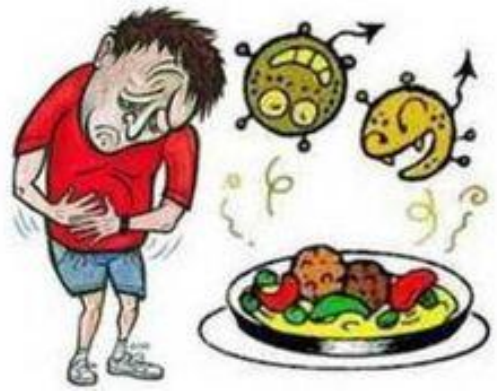
En algunos casos, las bacterias no nos enferman directamente, sino que lo hacen a través de sustancias tóxicas que ellas fabrican llamadas toxinas, y estas toxinas a veces pueden resistir altas temperaturas u otras condiciones que producirían la muerte de las bacterias. A pesar de que estas estén muertas las toxinas siguen existiendo y pueden producir enfermedad, en algunos casos muy grave o mortal, como el botulismo.

¿CUÁLES SON LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS MÁS FRECUENTES?

Son las causadas por bacterias como la Salmonella spp, Estafilococos (Staphylococcus aureus) o virus (Rotavirus, Hepatitis A). También hay causadas por parásitos como la Toxoplasmosis, Hidatidosis, entre otras.

PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Si bien las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (E.T.A.) pueden ser causadas por contaminantes biológicas, físicas, químicas o radiactivas, generalmente predomina el origen bacteriano, causante de la mayoría de los brotes de origen alimentario.



Có1era

El agente causal del cólera es un microorganismo denominado **Vibrio cholerae.** Es *un bacilo aerobio es decir que se desarrolla en presencia de oxígeno y es sensible a la acción de la mayoría de los desinfectantes utilizados.*
La transmisión de la enfermedad se realiza mediante un ciclo típicamente fecal - oral, a partir de las materias fecales de personas enfermas que eliminan el microorganismo causal y este puede llegar a otras personas mediante la contaminación del agua donde se cosechan pescados o mariscos, falta de higiene personal, trabajadores infectados que tocan alimentos, empleo de agua contaminada para lavar alimentos que se consumen crudos o utilización de aguas servidas como fertilizante.

Botulismo

Causada por la ingestión de alimentos contaminados por una bacteria denominada **Clostridium botulinum** y su *toxina. Esta bacteria se desarrolla en condiciones anaerobias o sea en ausencia de oxigeno y produce una toxina que aún pequeñas cantidades puede resultar letal.*
Los alimentos más frecuentemente involucrados son las conservas vegetales y de carne, alimentos envasados que tengan un pH mayor a 4 -4.5 y embutidos entre otros.
El periodo de incubación o sea el tiempo que media entre la ingestión del alimento contaminado y el comienzo de los primeros síntomas varía entre 12 y 36 hs. Afecta fundamentalmente el sistema nervioso: vértigo, dolor de cabeza, visión doble, cansancio, parálisis de los músculos respiratorios y muerte en muchos de los casos.
Como medidas de control es necesario evitar la contaminación de la materia prima con que se preparan los alimentos, acidificar los mismos por debajo de pH 4, no preparar conservar peligrosas desde el punto de vista de su esterilización, no utilizar el contenido de latas abolladas, hinchadas entre otras medidas.

Salmonelosis

Causada por la Salmonella entérica, dentro de las cuales existen varios subtipos. Son bacilos aerobios, que no forman esporas y tienen una distribución universal o sea en todo el mundo. Son sensibles a temperaturas superiores a los 70°C pero es relativamente resistente a la salazón y el ahumado.

La vía de transmisión es digestiva y el periodo de incubación varía desde 5 a 72 hs., pero por lo general es de 12 a 36 hs.
Es fundamental también la educación a los manipuladores de alimentos, lavado de manos y proteger los alimentos de contaminación por vectores (moscas, cucarachas).

Intoxicación estafilococcica

Esta es causada por la ingestión de las toxinas producidas por la bacteria Staphylococcus aureus. Generalmente se produce la contaminación de los alimentos a partir de heridas en la piel, secreciones de la nariz, boca o garganta de los manipuladores de alimentos.
Se calcula que alrededor del 50% de la población adulta son portadores de S. aureus. En algunos casos puede provenir de la leche extraída de vacas con mastitis (infección de la ubre).

Diarrea por E. coli

La causa es la ingestión de grandes cantidades de Escherichia coli *enteropatógena. Es un bacilo aerobio, que no forma esporas, y puede hallarse en el agua y en las materias fecales de hombres y animales.*
Puede llegar a los alimentos por vectores (moscas, cucarachas), y por contaminación cruzada así como por manos y utensilios contaminados y también transmitirse de persona a persona.
Hacer énfasis en la higiene personal, en la preparación higiénica de los alimentos, evitar la contaminación cruzada y protección de las fuentes de agua.

Gastroenteritis por Clostridium perfrigens

El agente causal es un microorganismo anaerobio que produce esporas que pueden ser resistentes al calor (sobreviven la ebullición por 1 a 5 hs.) y la deshidratación, y pueden mantenerse en los alimentos, suelo y polvo.

Gastroenteritis por Bacillus cereus

Causada también por un bacilo formador de esporas que segrega una toxina. Con frecuencia contamina cereales, carnes y verduras.
La enfermedad cursa con un período de incubación de 6 a 18 hs. y con síntomas gastrointestinales: dolores abdominales, diarrea y vomito agudo.
La conservación de alimentos cocidos a temperaturas calidas por tiempo prolongado permite que el microorganismo se reproduzca y elabore toxina.
Como prevención se recomienda almacenar en condiciones de refrigeración adecuadas y no preparar grandes cantidades de alimentos con demasiada antelación.

Listeriosis

Se considera como "enfermedad emergente" dentro de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
Causada por Listeria monocytogenes *que es un contaminante ambiental y puede encontrarse en vegetales, agua y suelos. La enfermedad es importante sobre todo en embarazadas y personas inmunodeprimidas. La letalidad es elevada, mayor al 30%.* En 1981 se registro un brote con 41 casos en Canadá atribuido a coles provenientes de tierras abonadas con heces de ovejas. En 1983 en EE.UU. se produjeron 49 casos asociados al consumo de leche pasteurizada.

El período de incubación va de 4 días a 3 semanas y el cuadro clínico comprende fiebre, dolor de cabeza, nauseas, vómitos, meningitis, septicemia, abortos.
Como medidas preventivas se recomienda evitar el consumo de leche cruda, cocinar cuidadosamente los alimentos, lavar muy bien las verduras que se consumen crudas, recalentamiento adecuado de los alimentos y evitar la contaminación cruzada entre productos crudos y cocidos.

Otras Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Dentro de las E.T.A. de origen viral tenemos la Hepatitis A causada por un virus de distribución universal. La vía de transmisión es digestiva, con un ciclo fecal - oral. Las fuentes de infección son por lo general agua o alimentos contaminados:verduras que se consumen crudas, moluscos contaminados en su origen o en su manipulacion.

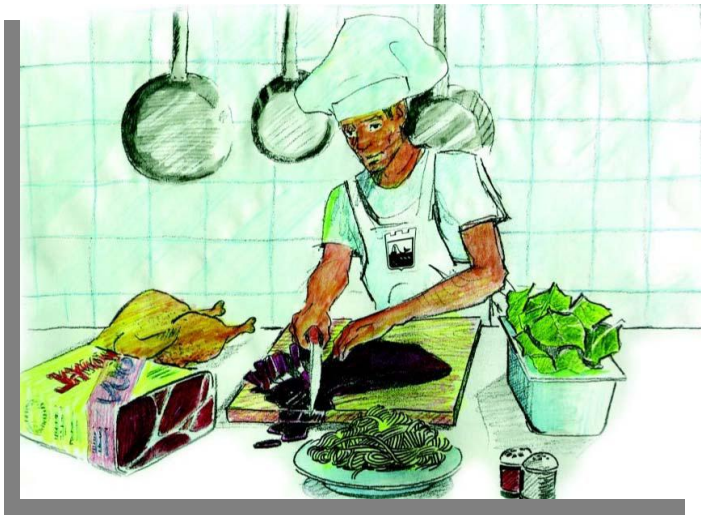
Causadas por parásitos debemos nombrar algunas teniasis como la Hidatidosis, en la cual los huevos del Echinococcus granulosus *eliminados con las materias fecales de los perros infectados pueden contaminar el agua o las verduras de la huerta, por lo que la desinfección y el enjuague mediante arrastre de agua de las verduras que se consumen crudas es fundamental.*

La triquinosis causada por un parásito denominado Trichinella spiralis cuyo *contagio se produce principalmente por la ingestión de carne de cerdo insuficientemente cocida.*

Es importante reseñar también la "marea roja" o I.P.M. (Intoxicación Paralítica por Moluscos) causada por la ingestión de moluscos bivalvos o caracoles contaminados con plancton donde se ha producido la proliferación de un alga tóxica. La enfermedad se manifiesta por sensación de hormigueo en labios, lengua, cara y continua con parálisis pudiendo producirse la muerte.

Es importante recordar que se debe respetar estrictamente los períodos de veda de mariscos decretados por las autoridades competentes y que no puede diferenciarse a simple vista un molusco contaminado de otro que no lo esta.

Este ciclo se caracteriza porque una persona enferma de ETA o portadora sana, no se lava las manos después de ir al baño, luego manipula alimentos y estos son consumidos por otras personas, las que a continuación se enfermaran.
En otros casos, las materias fecales pueden llegar a corrientes de agua con las que se riegan las hortalizas o frutas y por esa vía, cuando no se hace un lavado y desinfección, se produce la ingestión de las bacterias patógenas.



6. Según la información sobre ETA´s cuál cree usted que es la mejor manera para evitarlas.

7. PROTECCION DE ALIMENTOS CINCO CLAVES DE LA O.M.S. PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1- Lavarse las manos
Antes de comer, tocar alimentos o cocinar.
Después de ir al baño, de manipular alimentos crudos, tocar objetos contaminados o animales, sonarse la nariz, estornudar o toser.

2- Separar alimentos crudos de los cocidos
Evitar la contaminación cruzada, ya que los alimentos crudos pueden estar contaminados con microbios, que se trasladen a los alimentos cocidos o listos para comer, por contacto directo o por el uso de los mismos utensilios, recipientes y superficies de cocina.

3- Cocinar los alimentos completamente
Cocinar completamente los alimentos, en especial carnes, pollos, huevos y pescados.

4- Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas
Refrigerados por debajo de los 5°C o calientes por sobre los 60°C. La cocción adecuada garantiza un alimento sano e inocuo. La refrigeración adecuada retrasa el crecimiento y la multiplicación de bacterias infectantes.

5- Utilizar agua y materias primas seguras
Se debe usar agua potable o debidamente tratada, seleccionar alimentos procesados, lavar frutas y verduras adecuadamente, y verificar fechas de vencimiento de alimentos envasados.
Dentro de los requisitos para que un alimento sea apto para el consumo se encuentra el de que, a lo largo de toda la cadena alimentaria sean adoptados todos los cuidados higienicosanitarios para que ese alimento no se contamine, no se altere de forma que tengamos las mayores garantías de inocuidad y calidad, que no va a ser peligroso para la salud del consumidor o que no lo vamos a desechar por haberse deteriorado.
La cadena alimentaria es la serie de pasos o eslabones que debe recorrer un alimento para llegar, desde el lugar de producción de la materia prima, o desde el lugar de la cosecha o la captura, hasta la mesa del consumidor.

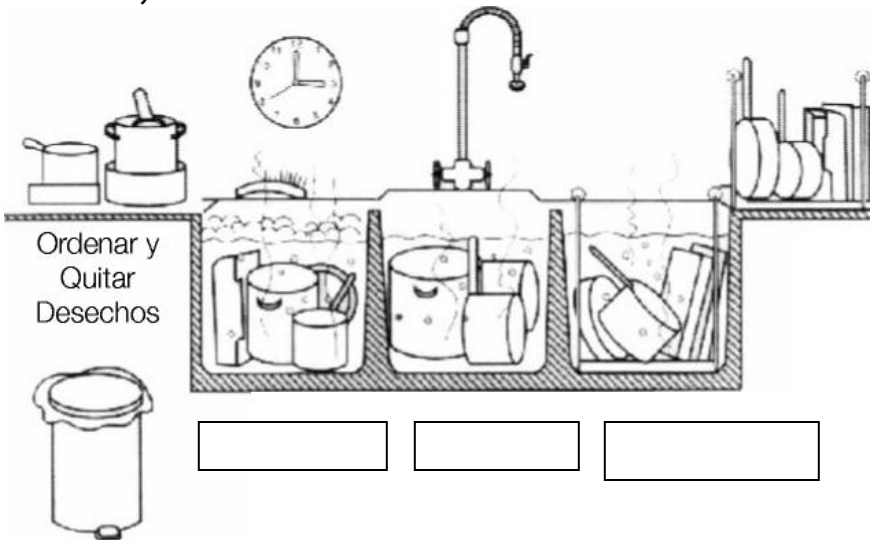
CONTAMINACION CRUZADA

Es la transferencia de sustancias o microorganismos dañinos a los alimentos.

** Desde los alimentos crudos a los cocidos*
** Desde la ropa de trabajo a los alimentos*
** Desde los utensilios usados para alimentos crudos a los cocidos*
** Alimentos crudos que se derraman sobre cocidos en el refrigerador o la cámara*
** Superficies (tablas, mesadas) donde se apoyan alimentos crudos y luego alimentos prontos para consumir*



LAVADO, ENJUAGUE Y DESINFECCION DE UTENCILIOS



En cada cuadro de esta imagen diga qué etapa se debe realizar

8. **HIGIENE PERSONAL CONCEPTO DE HIGIENE**

La higiene es la disciplina que tiene como objeto todas aquellas actividades que favorecen la protección de la salud, y evitan la aparición de enfermedades, así que, el concepto de higiene va mucho más allá de lo que entendemos por limpieza que es simplemente la acción física de eliminar las suciedades groseras de una superficie, equipo, etc.

Lavado de manos

El lavado de manos es un punto crucial en la buena higiene de los alimentos, dado que las manos sucias son portadores de grandes cantidades de bacterias y de otros microorganismos.
Un buen lavado de manos evita la contaminación de los alimentos





Baño diario

El baño diario es una importante medida de higiene personal, ya que permite mantener la piel limpia y sana, evitando la aparición de lesiones y enfermedades que puedan acarrear contaminación a los alimentos. También, la persona que se baña diariamente tiene una mejor presentación y su aspecto es más limpio y agradable.

Uniforme

El use de uniforme de color blanco o claro es una obligación legal para el personal que trabaja con alimentos y es una de las condiciones imprescindibles para el mantenimiento de una correcta higiene y presentación.
El uniforme debe ser mantenido escrupulosamente limpio y debe ser lavado y cambiado cada vez que se ensucie o con una frecuencia diaria para lo cual es necesario tener por lo menos un equipo de recambio.



Cubierta del cabello

El cabello debe estar totalmente cubierto mediante gorro, cofia o pañuelo, de forma de evitar la caída del mismo sobre los alimentos, sino además, para impedir que al tocar el cabello o rascarse la cabeza nos contaminemos las menos y las uñas.

Tapabocas

El uso de tapabocas también es muy controvertido ya que, mal usado su utilidad es nula y puede convertirse en un elemento de contaminación. La propia humedad de la respiración, el manoseo, el tiempo excesivo de uso sin recambio llevan a que los tapabocas se carguen de bacterias. Por eso su use debe limitarse a aquellas actividades y áreas donde sea estrictamente necesario y con estrecha supervisión.

Joyas y adornos

Su uso debe ser prohibido en forma terminante, no solo por el problema higiénico que representan, sino también por el riesgo de accidentes que pueden ocurrir cuando usamos elementos que puedan engancharse en partes móviles o ser conductoras de electricidad.



Operarios enfermos



Tanto los operarios enfermos como los patronos y encargados deberían tomar conciencia de que una persona enferma (diarrea, tos, resfriados, lesiones de piel o heridas en las manos), manipulando alimentos representa un real peligro para la salud de los consumidores por lo tanto, debe dársele licencia por el periodo que dura la enfermedad o ser destinada a tareas en las que no estén en contacto con los alimentos.

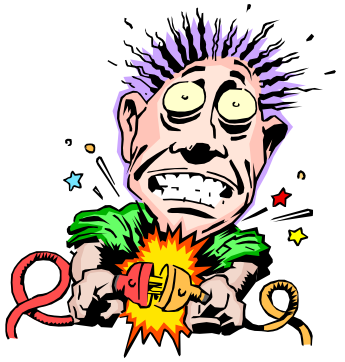
Toser, estornudar

La tos y los estornudos producen aerosoles de gotitas cargadas de virus y bacterias, por lo tanto, debe evitarse toser o estornudar sobre o cerca de los alimentos. Si nos tapamos la boca y la nariz para contener la tos o el estornudo, o nos sonamos la nariz, es absolutamente imprescindible lavarse inmediatamente las manos.

Comer, fumar, masticar chicles

Esta absolutamente contraindicado hacerlo mientras se manipulan alimentos, ya que estos hábitos pueden contaminar los alimentos al proyectarse pequeñas gotas de saliva fuera de la boca las que van a caer sobre los alimentos.

No utilizar celular



El celular no se debe utilizar en las áreas de elaboración de alimentos estrictamente se permite cuando se requiere con suma importancia, no se permite jugar, contestar o portar ya que este puede caer dentro del alimento

Higiene y Limpieza

Siempre debe estar atento de lo que está tocando. Los gérmenes en sus manos como las bacterias y virus se multiplican y/o esparcen fácilmente así que, piense que sus manos están constantemente "contaminadas". Solo porque parecen estar limpias las manos no significa que están limpias. Necesita lavarse las manos:

- **Cuando recién llega al trabajo;**
- **Antes de tocar la comida, utensilios, y artículos de un solo uso;**
- **Antes de ponerse los guantes de plástico para trabajar con comidas listas para comer y entre cambio de guantes;**
- **Antes y después de tocar alimentos crudos como carnes, aves y huevos;**
- **Después de tocar cualquier parte de su cuerpo o uniforme;**
- **Después de tocar equipo, platos o utensilios sucios;**
- **Después de un descanso (break);**
- **Después de cualquier actividad que pueda contaminar sus manos como lavar platos, barrer el piso, sacar la basura, comer o beber, toser o estornudar;**
- **Después de usar el baño (nota: después de usar el baño se debe lavar las manos por lo menos dos veces, una en el baño y luego en producción lavarse otra vez las manos).**



Debe lavarse las manos en un lavamanos aprobado, dedicado para las manos. Fregaderos para lavar utensilios o preparar comida NO están aprobados para lavarse las manos. El lavamanos debe estar siempre accesible y debe tener agua caliente y fría, jabón de manos y toallas de papel.

7. Con sus palabras describa paso a paso como debe de ser un correcto lavado de manos.

Desinfección

El uso inapropiado de desinfectantes puede ser peligroso. El usar un desinfectante muy fuerte puede ser dañino a una persona y el usar un desinfectante donde la concentración no es lo suficiente no desinfectara o destruirá la bacteria. Así que asegúrese de saber cómo usar y preparar una solución de desinfectante.

El cloro es el desinfectante más común en las industrias de alimentos.

La concentración de la solución de desinfectante cuando esté usando cloro es entre 50 y 100 partes por millón (ppm).

La concentración de la solución de desinfectante cuando esté usando la Amonio Cuaternario debe ser 200 ppm.

Asegure que la solución de desinfectante siempre se mantenga a concentración apropiada esto se hace cambiando la solución cada vez que sea necesario. Usualmente la solución de desinfectante se debe de cambiar cada 2-3 horas dependiendo en el uso. No deje que se ensucie la solución de desinfectante ya que los residuos de alimentos matan la solución rápidamente. No le agregue otros químicos o jabón a la solución de desinfectante porque estos reducen la eficaz del desinfectante.

Limpie y desinfecte para prevenir la contaminación cruzada. Lave, enjuague y desinfecte toda superficie que tenga contacto con comida. Por ejemplo, rebanadoras, molinos, y tablas de cortar. Desinfecte el equipo después de cada uso. El equipo que tiene partes que se puedan desarmar debe ser desarmadas para asegurar una buena limpieza.

Para recordar

Los alimentos calientes deben mantenerse a 65°C o más y los alimentos fríos a 7°C o menos.

Las esponjas, cepillos y otros enseres de limpieza y utensilios de cocina, se lavaran repetidamente por día y se sumergirán en agua clorada durante 20 minutos por vez.

No se permite la conservación de sobras de comida en lugares donde pueda sospecharse o presumirse su posterior utilización para consumo humano.

No se permite la instalación de cocinas en sótanos o subsuelos.