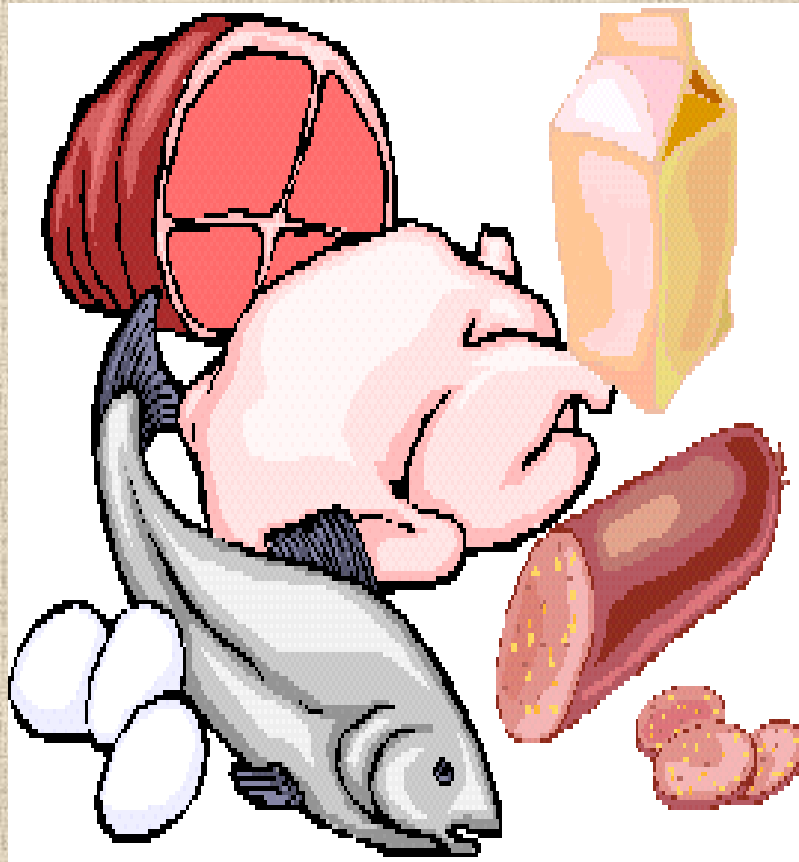


Inocuidad alimentaria



Estado

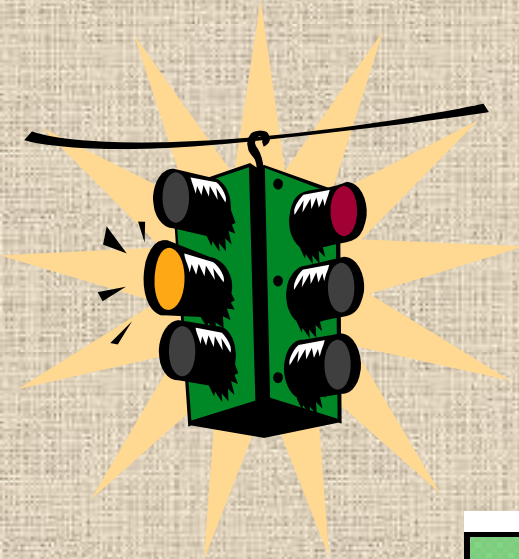


Alimentos seguros



Consumidores

Papel del consumidor

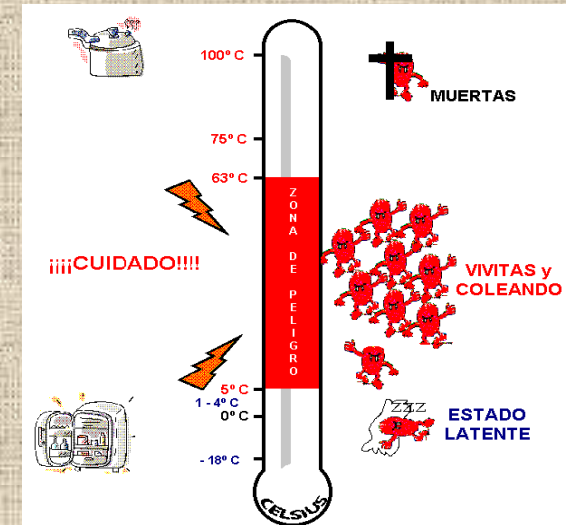


- Formación
- Información
- Riesgos
- Premiar
- Prevención E.T.A.

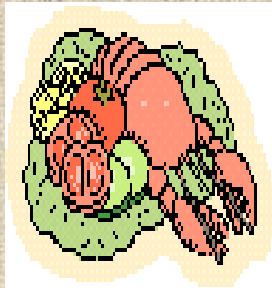
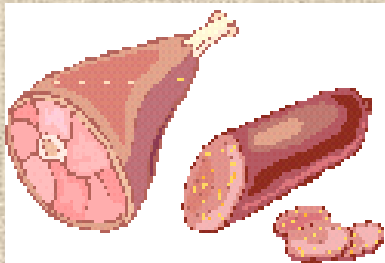
COMPRA- CONSUMO

- Compra-traslado-almacenamiento-consumo
- Compra-traslado-procesamiento-almacenamiento-consumo

COMPRA



TRASLADO



ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

- Alto Aw.
- Ricos en proteínas
- No ácidos

Son rápidamente colonizados por los microorganismos

ALMACENAMIENTO

LA HELADERA Y LOS ALIMENTOS

Limpieza.

Buen funcionamiento.

¡El frío no mata los microorganismos!

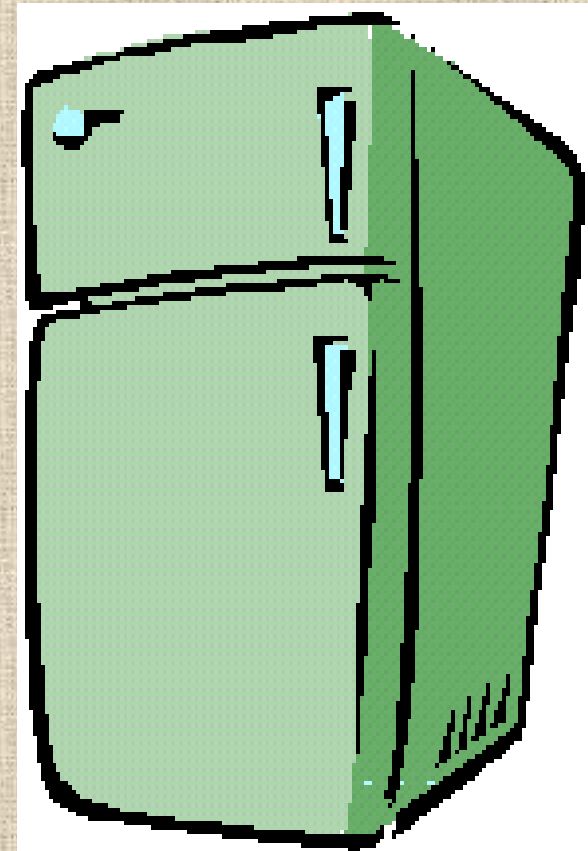
Alimentos vencidos.

Temperatura en las puertas.

Hueveras.

¿CÓMO SE ORDENA LA HELADERA?

- LACTEOS.
- ALIMENTOS COCIDOS.
- ALIMENTOS CRUDOS.
- FRUTAS.
- VEGETALES.
- CUBRIR ALIMENTOS.



GRACIAS POR LA ATENCION



CONTINUAMOS... RAPIDAMENTE