

Eliminación correcta de la basura

Para controlar los peligros que causa la basura, siga estas pautas:

Retire la basura de las áreas de preparación de alimentos tan pronto como sea posible, para prevenir olores, plagas y posible contaminación.

No transporte basura por encima de áreas de preparación de alimentos, ni a través de ellas.

Use bolsas de plástico y bolsas de papel resistentes al agua para forrar los botes de basura.

Asegúrese de que los botes de basura sean a prueba de goteo, impermeables, a prueba de plagas y tengan tapas que ajusten bien.

Típicamente deben estar hechos de metal galvanizado o de un plástico aprobado y deben ser fáciles de limpiar.

Limpie los botes de basura por dentro y por fuera con frecuencia y concienzudamente. Esto ayudará a reducir al mínimo los olores y las plagas. Las áreas para limpiar basureros no deben estar cerca de las áreas de preparación o almacenamiento de alimentos.

Los basureros exteriores deben mantenerse tapados en todo momento (y con tapones de drenaje).



La basura es material residual húmedo, que generalmente contiene alimentos, y no se puede reciclar. Elimine la basura rápida y correctamente para evitar atraer a las plagas y contaminar alimentos, equipo y utensilios.



¿Hay peligro o no hay peligro?

Instrucciones: identifique los botes de basura que crean un peligro y explique qué es lo correcto o lo incorrecto en el espacio que se da.









