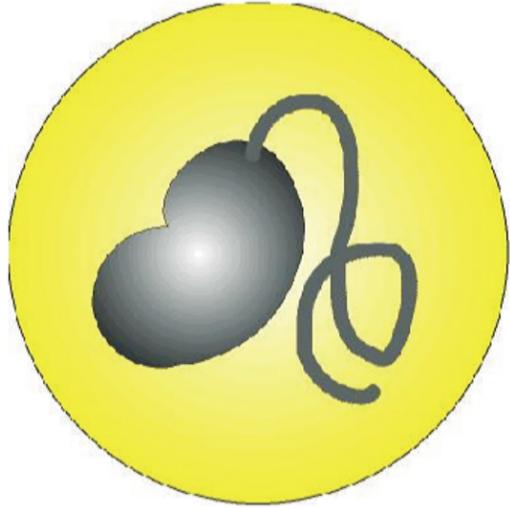


Sin darte cuenta puedes acabar con tus clientes!

¿ Sabes que la enfermedad del cólera es transmitida por una bacteria que puede vivir en los alimentos ?

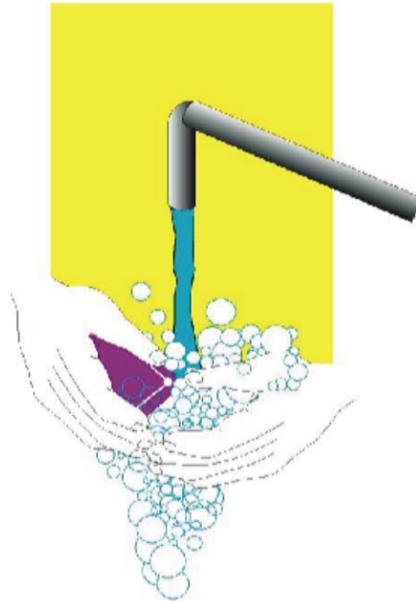


Se corre el riesgo de enfermarse de cólera al comer mariscos y pescados crudos, verduras también crudas y frutas sin lavar.

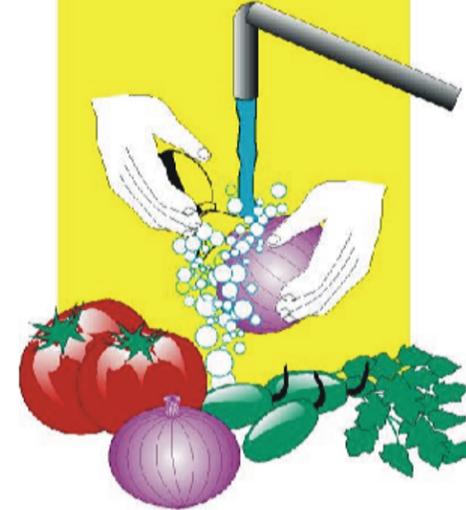


Por eso es importante conocer las medidas higiénicas para prevenir el cólera. Síguelas y así cuidarás a las personas que vienen a comer a tu negocio.

1.- Lava tus manos después de ir al baño y antes de preparar y servir alimentos.



2.- Lava con jabón y escobeta las frutas y verduras que tienen cáscara.



3.- Desinfecta las verduras que se comen crudas (lechuga, col, pápalo, perejil y cilantro), utilizando agua y 5 gotas de blanqueador por litro durante media hora.



4.- Pon especial cuidado al preparar las salsas (utiliza agua hervida o clorada).



5.- Si preparas pescados y mariscos, sírvelos cocidos o fritos. Se puede hacer un buen ceviche con pescado ya cocido.



6.- Si preparas alimentos, no manejes dinero. Si manejas dinero, no prepares alimentos. De ser necesario, usa guantes o bolsas de plástico.

