



▣ **Capacitación en Bioseguridad - El Rey del Combo**

▣ Capacitación en Bioseguridad - El Rey del Combo

La bioseguridad es fundamental en El Rey del Combo ▣▣.

Estas son las normas básicas que todo trabajador debe cumplir:

▣ Higiene personal

Lávate las manos con agua y jabón mínimo cada 30 minutos o después de manipular alimentos crudos.

Mantén las uñas cortas, sin esmalte y sin accesorios (anillos, relojes, pulseras).

Usa siempre tapabocas y gorro/cofia en cocina.

☐ Manipulación de alimentos

Separa los alimentos crudos de los cocidos.

Usa utensilios limpios para cada tipo de preparación.

Nunca dejes alimentos destapados o a temperatura ambiente más de 2 horas.

☐ Limpieza y desinfección

Desinfecta superficies y equipos antes y después de cada turno.

Usa los productos de limpieza en las concentraciones indicadas.

Reporta cualquier daño en equipos de refrigeración o cocción.

☐ Salud y prevención

Si presentas síntomas de enfermedad (fiebre, tos, vómito), informa de inmediato y no manipules alimentos.

Cumple con el uso obligatorio de guantes cuando se manipulan alimentos listos para consumo.

—

□ Estas medidas protegen tu salud, la de tus compañeros y la de nuestros clientes.

[CONVERTIR A PDF](#)