

RECUERDA

Listeria, E. coli y otras bacterias son matadores.
Para que quedan fuera de nuestra caviar tenemos que
Impedir el contajo de la contaminación
estando seguros
que



1. Mantanemos los manos y guantes limpios-usa DIPS al empezar y cada hora
2. Mandil/impermeable-enjuga/desinfecta al empezar y cada hora
3. DIPS de pies-usa cada vez que entras
4. Controle los corrientes del aire-cierra las puertas
5. También, haga lo mejor que puedes para:
 - a. Minimizar el trafico de caminar y de equipo entre areas de operaciones
 - b. Lave y desinfecta mesas de empaquetar frecuente
 - c. Lave y desinfecta mesas del trabajo durante cada descanso o más frecuente
 - d. Lave y desinfecta canastillas y filtros después de cada utilización
 - e. Disinfecta y enjuga pizos cada día para prevenir acumulación



ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE
Seafood Technical Program

311 North Franklin Street, Suite 200, Juneau, Alaska 99801-1147 USA
Phone: (907) 465-5560, or toll free: 1-800-478-2903
Info@AlaskaSeafood.org www.AlaskaSeafood.org