









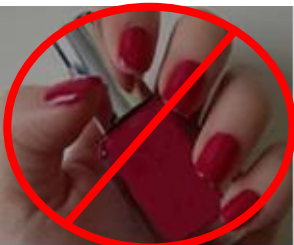




Getting Safer...

10 Priority/Priority Foundation Violations Examples


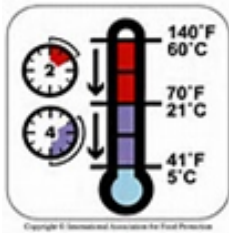
Priority / Priority Foundation Violations are things that could put you and your customers at risk for foodborne illness. Taking proper measures will decrease the possibility of a foodborne illness.

<p><i>Proper date-marking and disposition</i></p> 	<p><i>Food separated and protected</i></p> <p>PROPER FOOD STORAGE ORDER</p> <ul style="list-style-type: none">  Ready-to-eat foods  Raw seafood  Raw whole meats  Raw ground meats  Raw poultry
<p><i>Handwashing</i></p> 	<p><i>No bare-hand contact</i></p> 
<p><i>Food-contact surfaces and equipment cleaned and sanitized</i></p> 	<p><i>Proper cooling time and temperatures</i></p> 
<p><i>Toxic substances properly labeled, stored & used</i></p> 	<p><i>Personal Cleanliness</i></p> 
<p><i>Required Thermometers</i></p> 	<p><i>Hot and cold holding temperatures</i></p> 

Getting Safer...

10 Prioridades / Ejemplos de violaciones principales básicas

Prioridades/violaciones principales fundamentales son cosas que pueden poner en riesgo a usted y a sus clientes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Tomando medidas apropiadas de precaución disminuirá la posibilidad de contraer una enfermedad transmitida por los alimentos.

<p><i>Marcar fecha apropiada y disposición</i></p> 	<p><i>La comida separada y protegida</i></p> <p>PROPER FOOD STORAGE ORDER</p> <ul style="list-style-type: none">  Ready-to-eat foods  Raw seafood  Raw whole meats  Raw ground meats  Raw poultry
<p><i>Lavarse las manos</i></p> 	<p><i>Ningún contacto con las manos descubiertas</i></p> 
<p><i>Limpiar y desinfectar equipos y superficies en contacto con alimentos</i></p> 	<p><i>Tiempo adecuado de enfriamiento y temperatura</i></p> 
<p><i>Las sustancias tóxicas usadas y guardadas adecuadamente</i></p> 	<p><i>Higiene personal</i></p> 
<p><i>Termómetros suministrados (sonda delgada como requiere)</i></p> 	<p><i>Temperaturas de mantenimiento calientes y frías</i></p> 