



**Nombre de alumno: Damaris  
Gabriela Pérez Santizo.**

**Nombre del profesor: Luz Elena  
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: CUADRO  
SINOPTICO**

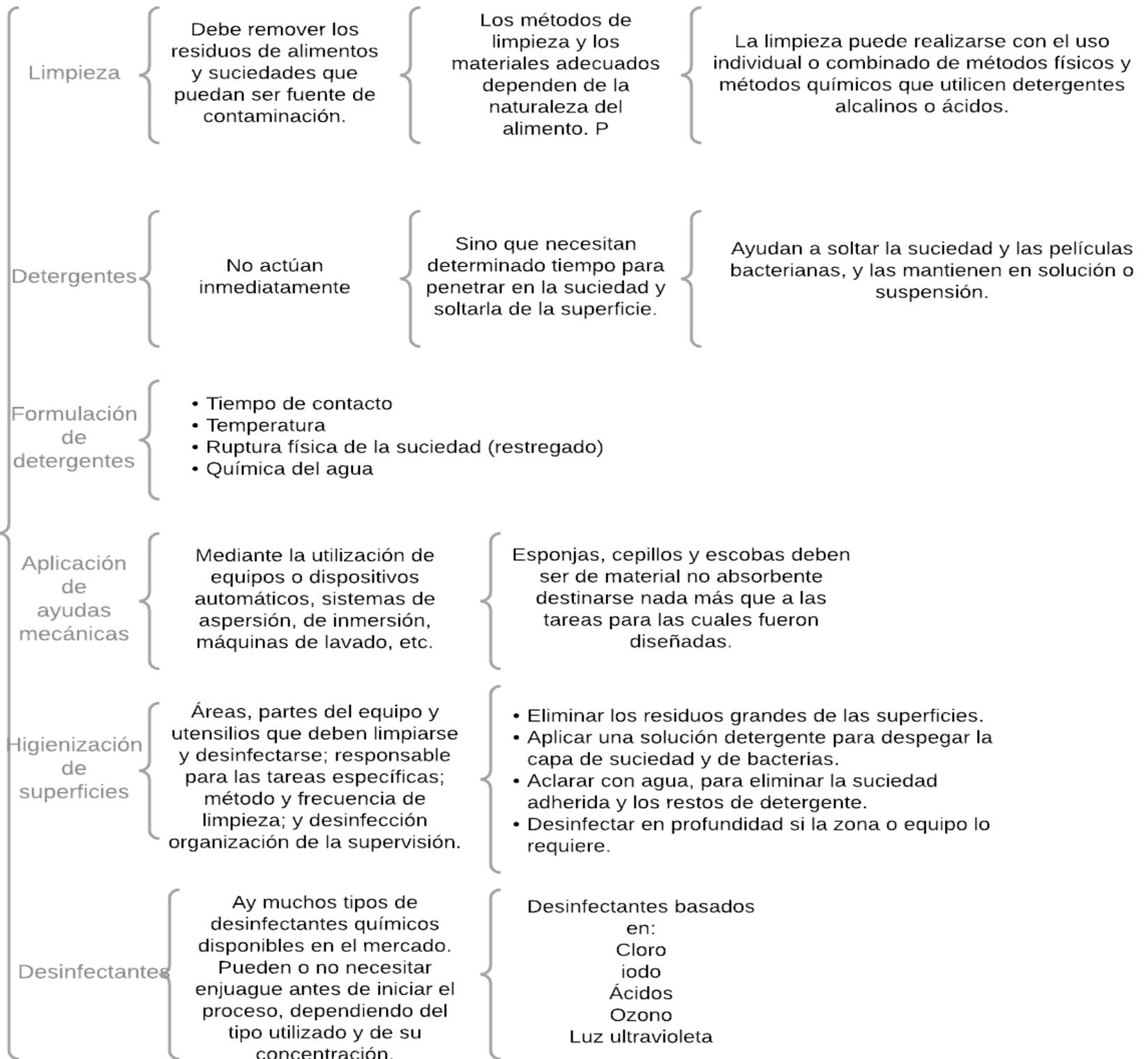
**Materia: SERVICIO DE ALIMENTOS**

**Grado: 5**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 25 de febrero de 2022

# LIMPIEZA E HIGIENIZACION



## LIMPIEZA E HIGIENIZACION

Factores que determinan una buena higienización

La higiene alimentaria es el principal factor que interviene en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Estas enfermedades son causadas por la ingesta de determinados alimentos o agua contaminados por microorganismos o toxinas.

Preparación de programas de higienización en establecimientos de alimentos

El personal debe ir siempre equipado con gorro y uniforme limpio y adecuado para las tareas que desempeña. Se recomienda utilizar una mascarilla en caso de riesgo de contagio.

Superficies, pavimentos y paredes. Se debe realizar la limpieza a diario, primero eliminando los residuos y, a continuación, aplicando un eficaz detergente.

Control microbiológico de superficies

Es fundamental también vigilar la eficacia de los sistemas de saneamiento, verificarlos de forma periódica, ya sea mediante inspecciones de revisión previas o tomando muestras microbiológicas del entorno y las superficies que entran en contacto con los alimentos, y examinarlos con regularidad

(SURESTE, 2022)

## Referencias

SURESTE, U. D. (2022). *plataformaeducativauds*. Obtenido de plataformaeducativauds: <https://plataformaeducativauds.com.mx>