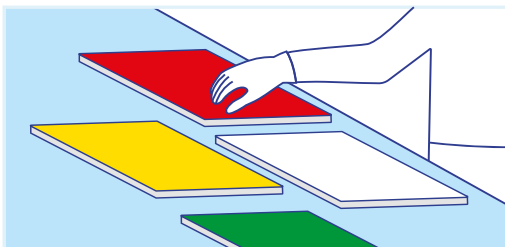


En la utilización de tablas de cortar

CADA PASO CUENTA

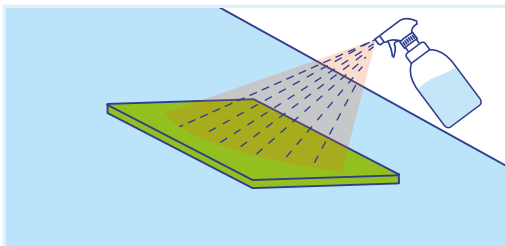
En Sodexo estamos seguros que **cada paso cuenta para hacerlo bien**. Y para hacerlo bien, no debes olvidar que cada tarea tiene un procedimiento claro para llevarse a cabo. Esta ficha busca explicar cómo realizar una tarea concreta, paso a paso, de manera que puedas consultarla y comentarla con tus compañeros cada vez que lo necesites.

1



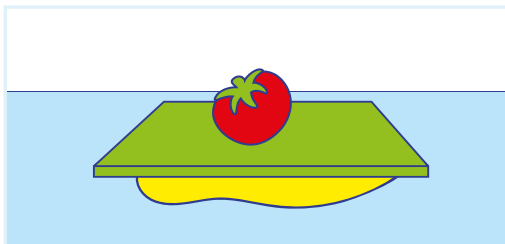
Selecciona la tabla de cortar según código de colores, de acuerdo al producto que vas a preparar.

2



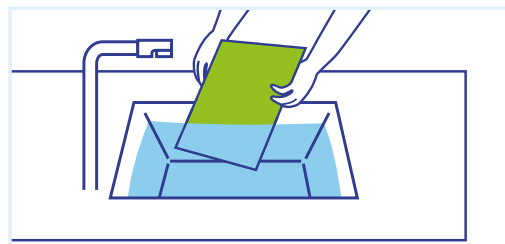
Desinfecta con desinfectante de contacto la tabla de cortar previo a su uso.

3



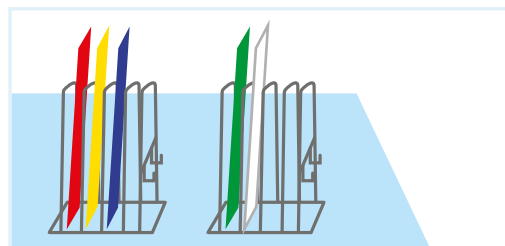
Coloca un paño húmedo bajo la tabla para evitar que se mueva cuando estés cortando.

4



Finalizado su uso, sumerge la tabla en solución de limpieza, y ejerce acción mecánica. Enguaja y deja secar.

5



Almacena las tablas de cortar en atriles destinados para este uso, y de acuerdo a la clasificación de colores existentes. De esta forma evitarás contaminación cruzada.