

## **Las Mejores Prácticas De Gerencia De la Cocina (BMP)**

### Fregaderos y drenes

#### Drene Las Pantallas

- Esté instalado en todos los drenes
- Tenga aberturas entre 1/8" y el 3/16"
- Sea desprendible para la facilidad de limpieza
- Se limpia con frecuencia (disponga de los sólidos defendidos a la basura)

#### Uso Del Envase De la Grasa

- Vierta todo el aceite y grasa líquidos de los pots, de las cacerolas, y de las sartenes en un envase inútil de la grasa
- Antes de lavarse, rascado Grasas y grasa solidificadas de los pots, cacerolas, sartenes, utensilios, pantallas, y Esteras en un envase
- Utilice el reciclaje de barriles con Cubiertas para la colección de grasa y de aceite
- Cestas De Desecho Vacías De la Tapa De la Parrilla o cajas en un envase

#### Lavado del plato

- Utilice Los Raspadores De goma, Enjugadores, o toallas para quitar el alimento y la NIEBLA de cocinero y de las mercancías de la porción antes del lavado del plato
- Seque el alimento y la NIEBLA del trapo en Bote de basura antes del lavado del plato
- No descargue Las Aguas residuales con temperaturas sobre 140 grados de F

### Prevención del derramamiento y Limpieza

#### Prevención BMP Del Derramamiento

- Envases Vacíos Antes de que Ellos Sea lleno evitar derramamientos accidentales
- Utilice una cubierta para transportar la grasa Materiales a un barril de reciclaje
- Proporcione El Transporte Apropiado Dispositivos para transportar los materiales sin derramarse

#### Limpieza BMP Del Derramamiento

- Bloque de fregaderos y del piso Drenes cerca del derramamiento
- Limpie los derramamientos con las toallas y Material Absorbente

#### Prevención del derramamiento y procedimiento proactiva BMP de la limpieza

- Desarrolle y fije el derramamiento Procedimientos para diversos tipos de derramamientos
- Desarrolle el horario para el entrenamiento y empleados de restauración sobre procedimientos
- Señale a empleado dominante que Limpieza De los Monitores

#### Materiales Absorbentes y uso de la toalla

- Utilice El Absorbente Disponible Materiales para limpiar las áreas donde la grasa puede ser derramada o ser goteada
- Utilice las toallas para limpiar abajo de trabajo Áreas
- Utilice Los Absorbentes Debajo De Colanders en fregaderos al drenar exceso de grasa de la carne

Disposición Inútil Del Alimento/Reciclaje

- Aceite y grasa usados o gastados generados de las sartenes y del otro equipo puede ser reciclado con un reciclaje compañía

Amoladoras De Alimento

- Las amoladoras de alimento no deben ser utilizadas en establecimiento del servicio de alimento porque el volumen grande que resulta de los sólidos del alimento pueden estorbar los tubos de desagüe y/o llenar trampas y los interceptores de la grasa

Educación Del Empleado

Un programa de la educación sobre el BMP si sea el consistir en puesto en ejecución:

- Nuevo Programa De Entrenamiento De Empleado
- Entrenamiento De Refresco Frecuente Programa
- Cartel De la Cocina BMP