

### Servicio: Cosas que no se deben hacer.

1. No tocar con las manos cubiertos de donde se toca el alimento.
2. No tocar tazas, vasos, platos en la parte donde estará en contacto con la boca del comensal.
3. Si vas a tener alimentos en venta fuera del establecimiento deberas envasarlos e recipientes desechables de superficie lisa.
4. Para servir hielo, usar equipo especial, lavado y desinfectado, nunca tocar directamente con las manos o servir con el propio vaso.

### Transporte

1. Transporte equipado o adecuado para transportar alimentos.
2. Transportar los alimentos en recipientes cerrados o envases desechables.
3. Importante que si se transporta producto caliente, s debe mantener a una temperatura de 60 grados.
4. Productos fríos 4 grados.
5. Asegurarse que el vehículo no tenga plagas o mascotas.

**Preview from Notesale.co.uk**  
**Page 10 of 10**