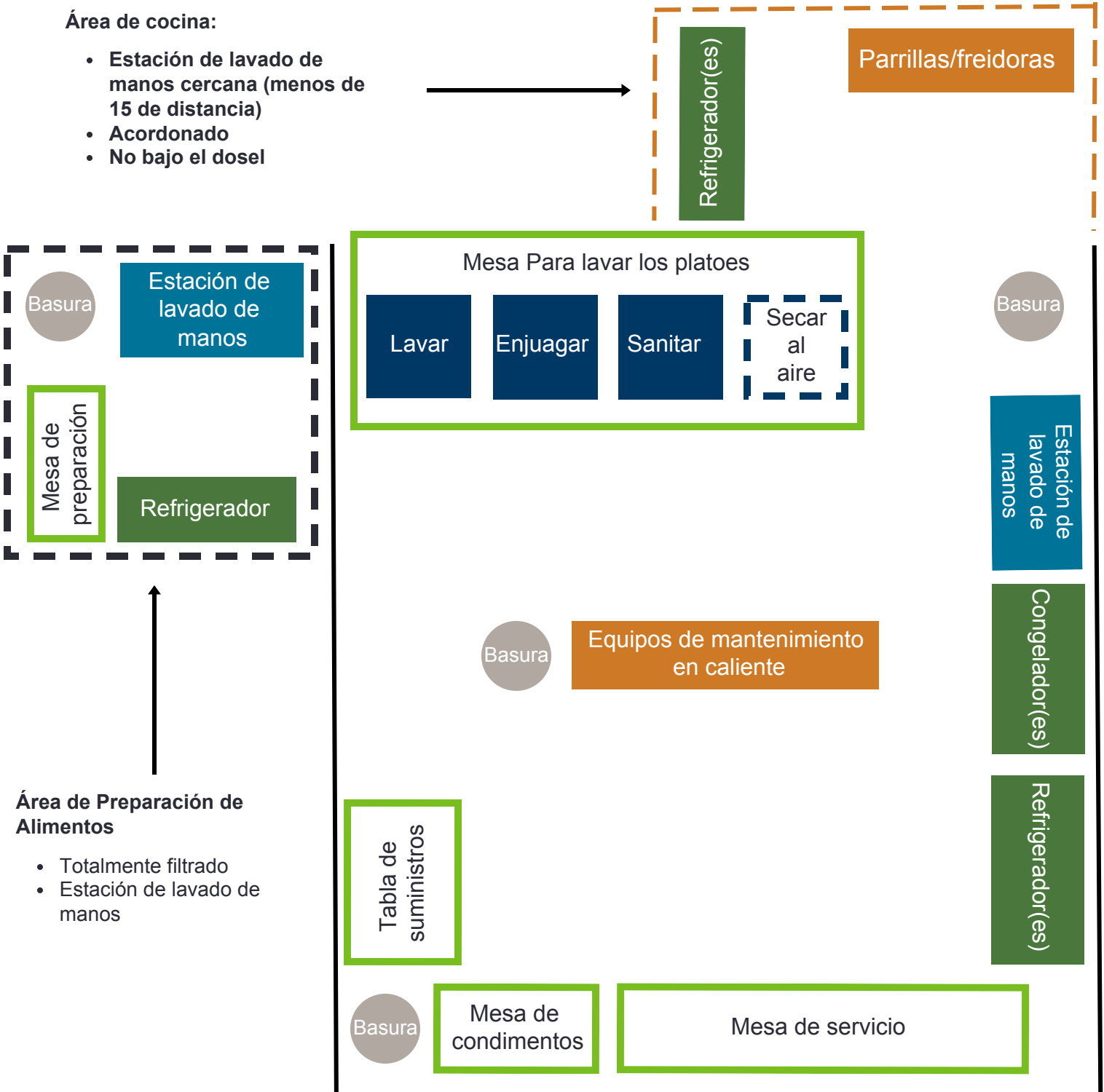


Ejemplo de diseño de puesto de comida

Área de cocina:

- Estación de lavado de manos cercana (menos de 15 de distancia)
- Acordonado
- No bajo el dosel



Área de Preparación de Alimentos

- Totalmente filtrado
- Estación de lavado de manos

- Los suministros y los alimentos deben almacenarse fuera del suelo
- Los puestos de comida no deben estar a menos de 100 pies de los animales o de los alojamientos de los animales
- El operador deberá disponer de instalaciones sanitarias públicas o privadas durante todas las horas de funcionamiento para uso del personal