

AVISO PARA EL OPERADOR DEL CLUB DE BIENESTAR



Aunque los Clubes de Bienestar no son restaurantes, lugares donde venden comida para llevar o cualquier otro tipo de establecimiento de servicio de alimentos, Herbalife espera que los Operadores del Club de Bienestar adopten los estándares más altos de prácticas de higiene y sanidad. Listados abajo, están los principios básicos de buena higiene y sanidad siempre requeridos. Refiérase a la Norma 8.1.12 “Buena Higiene”, la cual detalla estas prácticas de higiene requeridas.

- Mantenga su Club, y particularmente toda el área de su cocina, limpia en todo momento.
- Mantenga todas las herramientas y utensilios usados en la preparación de alimentos, y en particular las licuadoras y las tablas de cortar, limpias en todo momento.
- Mantenga sus manos y antebrazos limpios en todo momento, lavándolos frecuentemente con agua tibia y jabón antibacterial.
- Inspeccione las frutas y verduras para asegurarse de su frescura y calidad, y lávelas antes de usarlas.
- Use siempre agua purificada (o hervida) para preparar las bebidas del Club.
- Use siempre vasos desechables.
- Limpie inmediatamente cualquier derrame y remueva pronto cualquier resto de basura.