



Herbalife requiere que un Operador del Club de Nutrición practique una buena higiene y mantenga el Club limpio e higiénico. Los operadores del Club son responsables de comprender todos los requisitos de seguridad alimentaria aplicables según la ley local.

A continuación, se enumeran los principios básicos de una buena higiene y saneamiento siempre necesarios.

- Mantén tu Club, especialmente toda el área de la cocina limpia en todo momento.
- Limpia y desinfecta minuciosamente el equipo de cocina antes y después de cada uso, incluidas las licuadoras y las tablas de cortar.
- Lávate frecuentemente las manos y los antebrazos con agua tibia y jabón.
- Usa agua de buena calidad (o hervida) cuando se sirvan las bebidas en el Club.
- Inspecciona ingredientes como frutas y verduras para verificar su frescura y calidad al momento de la entrega y nuevamente antes de usarlos. Lava las frutas y verduras antes de usarlas.
- Almacena frutas, verduras, leche y otros alimentos perecederos en refrigeradores o congeladores, en recipientes separados.
- Compra hielo en bolsas pequeñas para uso inmediato; Si utilizas una fábrica de hielo, vacía periódicamente el hielo acumulado y limpia el equipo.
- Usa vasos desechables para servir bebidas.
- Distribuye batidoras, cucharas y otros utensilios desechables.
- Limpia inmediatamente los derrames y vacía los cubos de basura con frecuencia.
- Mantén el equipo y productos de limpieza lejos de las áreas de preparación de alimentos y limpieza de utensilios.

Los códigos de salud y la ley de seguridad alimentaria requieren más que estos simples pasos. Algunos requieren accesorios y equipos especiales. Algunos especifican los métodos y las temperaturas para limpiar el equipo. Algunos requieren completar un curso de manipulación de alimentos antes de poder preparar alimentos para los consumidores. Consulte con su autoridad local de salud y seguridad para conocer los requisitos adicionales.