

## ANEXO II

Los cuestionarios aplicados al personal de cocina fueron las siguientes:

¿Cuánto tiempo tiene laborando en esta empresa?

¿Qué son las ETA'S?

¿Qué es Higiene?

¿Cuáles son las medidas de higiene que utilizas?

¿Que es sanidad?

¿Cómo se llama el sistema para almacenar alimentos?

¿Qué se necesita para el lavado de manos?

¿Cuál es la temperatura de refrigeración de alimentos? \_\_\_\_\_ C

¿Cuál es la temperatura de congelación de alimentos? \_\_\_\_\_ C

¿Cuál es la zona de peligro?

¿Cuál es el tiempo máximo para enfriar alimentos?

¿Qué es la contaminación cruzada?

¿Qué ocurre cuando una persona que maneja alimentos tiene una infección en la garganta?

¿Por que causa puede haber presencia de insectos y roedores en la cocina?

¿En dónde deben de guardar los productos de limpieza?