

DECÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

En la preparación de alimentos en establecimientos

- 1



Conservar mis manos limpias, con uñas recortadas, sin esmalte. No portar anillos, reloj, pulseras o cadenas
- 2



Utilizar cubre pelo (No gorra o cachucha) y cubre boca, bata o delantal en colores claros y limpios
- 3



Mantener cubiertos recipientes con alimentos y agua, para evitar polvo e insectos
- 4



Utilizar agua hervida o de garrafón para la preparación de alimentos
- 5



Disponer de agua potable, jabón y gel para el lavado de manos del personal y clientes
- 6



Depositar la basura en bolsas o botes con tapa y si sirves los alimentos en desechables que sean biodegradables
- 7



Lavar y desinfectar verduras y frutas con cloro u otro producto comercial siguiendo las indicaciones de uso del fabricante
- 8



Usar hielo purificado para enfriar aguas frescas y no hielo de barra
- 9



Exender productos lácteos, pescados, mariscos, carnes, etc., bajo refrigeración
- 10



Evitar contacto con dinero cuando maneje alimentos y contar con el personal para cobrar



GOBIERNO DEL ESTADO DE
VERACRUZ
2024 - 2030

SS
SECRETARÍA DE
SALUD

SESVER
SERVICIOS DE SALUD
DE VERACRUZ



**POR AMOR A
VERACRUZ**