

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

6



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

3



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

5



Utilizar agua hervida o de garrafón para la preparación de alimentos

5



4



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



2

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



7

8



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



9

10



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

