

Buenas prácticas en **MERCADOS TRADICIONALES**



Mantenga los puestos ordenados y limpios



Mantenga la limpieza de las superficies, equipos y utensilios



Garantice la limpieza de las instalaciones comunes



Elimine correctamente los desechos



Realice un control adecuado de plagas



Disponga de contenedores cubiertos con activación por pedal



Disponga de agua potable para cubrir todas las operaciones



Separe los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada



Lávese las manos con frecuencia



Mantenga la cadena de frío de los alimentos perecederos



Mantenga la higiene personal, use vestimenta limpia y evite usar accesorios



Garantice que los alimentos cocinados alcancen 70 °C

