

# 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**

