

I N O C U I D A D

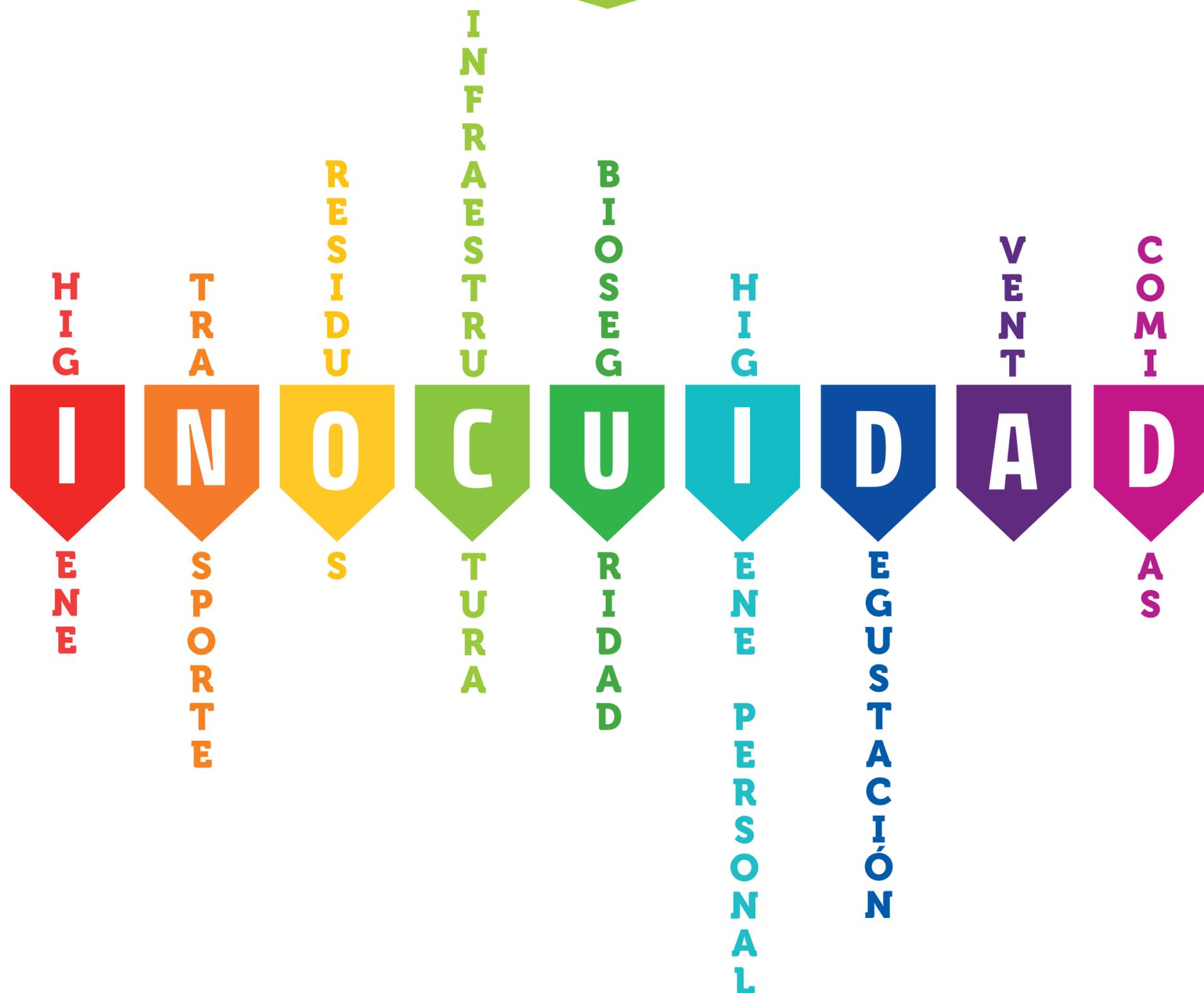
un **MERCADO** **SANO y SEGURO** es **tarea de todos**

Todos jugamos un rol, ya sea cumpliendo medidas o exigiéndolas.
Para ello la educación e información es importante.
Si eres comerciante o consumidor revisa estas medidas y recomendaciones.

#mercadoresponsable
#mercadosanoyseguro
#elmercadoquequeremos
#inocuidadalimentaria

Ponga atención a estos aspectos y siga las siguientes recomendaciones

Por un **MERCADO** **SANO y SEGURO**



HIGIENE

Para la limpieza y desinfección del mercado es importante considerar:



Métodos de limpieza y desinfección en función del tipo de material usado en las instalaciones.



Limpieza y desinfección de superficies.



Planes de limpieza y desinfección para las instalaciones comunes y para cada puesto de trabajo.



Limpieza y desinfección de materiales, utensilios y equipos.

#mercadoresponsable
#mercadosanoysseguro
#elmercadoquequeremos
#inocuidadalimentaria

TRANSPORTE

Para garantizar la inocuidad de los alimentos, los transportistas deben:



Mantener el vehículo de transporte en perfectas condiciones de higiene.



Evitar el transporte de alimentos junto con sustancias químicas, animales y personas.



Garantizar que los alimentos se transporten cubiertos y protegidos de contaminaciones.



Evitar la contaminación cruzada entre los alimentos.



Mantener una cadena de frío adecuada y constante durante la ruta.

RESIDUOS

**Para la correcta gestión de los residuos,
el mercado debe:**



**Contar con espacio
y equipamiento
adecuado para
su recolección y
almacenamiento.**



**Capacitar y entrenar a
las personas en materia
de reciclaje y reducción
de residuos.**



**Disminuir
pérdidas y
desperdicios
alimentarios.**



**Evitar zonas donde los
desechos líquidos o
sólidos no se pueden
eliminar fácilmente.**



**Diferenciar los residuos
según el riesgo que
representan y de
acuerdo a su posibilidad
de reciclado y/o
reutilización.**

#mercadoresponsable
#mercadosanoyseguro
#elmercadoquequeremos
#inocuidadalimentaria

INFRAESTRUCTURA

En el mercado es importante contar con:



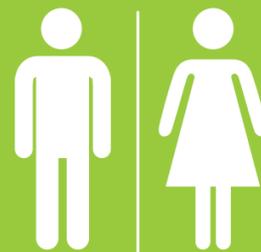
Infraestructura y equipamientos de fácil limpieza.



Capacidad de frío para alimentos perecederos.



Disponibilidad de agua potable.



Disponibilidad de baños y servicios de aseo para el personal y público visitante.

BIOSEGURIDAD

Para instalar un mercado de forma segura es importante:



Evitar zonas contaminadas o con actividad industrial contaminante.



Usar materiales y diseños que reduzcan la contaminación cruzada.



Evitar zonas propensas a infestaciones de plagas y contar con un programa para controlarlas.



Evitar zonas sujetas a inundaciones.



Evitar el ingreso y permanencia de mascotas y animales callejeros.

#mercadoresponsable
#mercadosanoysseguro
#elmercadoquequeremos
#inocuidadalimentaria

HIGIENE PERSONAL



Use ropa limpia y preferiblemente de color claro durante el atendimento.



Utilice protección para el cabello.



No utilice joyas, accesorios y adornos. Estos pueden ser una fuente de contaminación física.



Intente disponer de medios de pago electrónicos que eviten el contacto y la manipulación de dinero.



Evite toser, estornudar, escupir, rascarse o silbar en áreas donde se manipulan los alimentos.



Cubra heridas y lesiones con un vendaje.



Reciba capacitación adecuada y continua en manipulación de alimentos.



Busque atención médica en caso de presentar síntomas de ETA (diarrea, vómito, náuseas, fiebre, escalofríos) y evite manipular los alimentos.

DEGUSTACIÓN

Para garantizar la inocuidad de las muestras servidas a los clientes:



Lave, enjuague y desinfecte todos los utensilios usados para preparar las muestras.



Ponga pinzas a disposición de los clientes para evitar que manipulen los productos con las manos.



Lave las manos con frecuencia.



Mantenga los alimentos refrigerados.



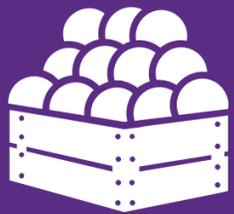
Cubra las muestras para proteger los alimentos de insectos o contaminantes externos.



Proporcione contenedores de basura para que los clientes tiren los desechos.

#mercadoresponsable
#mercadosanoyseguro
#elmercadoquequeremos
#inocuidadalimentaria

EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS



Ordene los alimentos expuestos siguiendo una clasificación y separación adecuadas por tipo de alimento.



Realice la higienización de las superficies y utensilios usados para la exhibición y selección de alimentos (contenedores, cajas, mesa, cucharón, etc.).



Evite la exposición de un volumen muy grande para no dañar los alimentos.



No utilice periódicos, papeles impresos o papeles usados para embalar alimentos.



No almacene los alimentos directamente sobre el suelo. Use tarimas cuándo sea necesario.



Lávese las manos con frecuencia y siempre después de recibir los pagos.

PREPARACIÓN

DE COMIDAS



Cocine completamente los alimentos y sírvalos de inmediato.



Use diferentes utensilios para los alimentos crudos y aquellos cocinados.



Descongele los alimentos en el refrigerador y no a temperatura ambiente.



Use agua potable en la preparación de los alimentos (envasada o de la red de distribución).



Lávese las manos con frecuencia y mantenga los utensilios y superficies higienizadas.



Ofrezca aderezos de una sola porción para evitar su contaminación.

#mercadoresponsable
#mercadosanoyseguro
#elmercadoquequeremos
#inocuidadalimentaria

5 CLAVES

PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Para asegurar la inocuidad alimentaria en los mercados tradicionales y prevenir las ETA, aplique las cinco claves:



**Use agua
y materias
primas seguras**



**Separe alimentos
crudos y cocinados**



**Cocine
completamente
los alimentos**



**Mantenga los
alimentos a
temperaturas seguras**

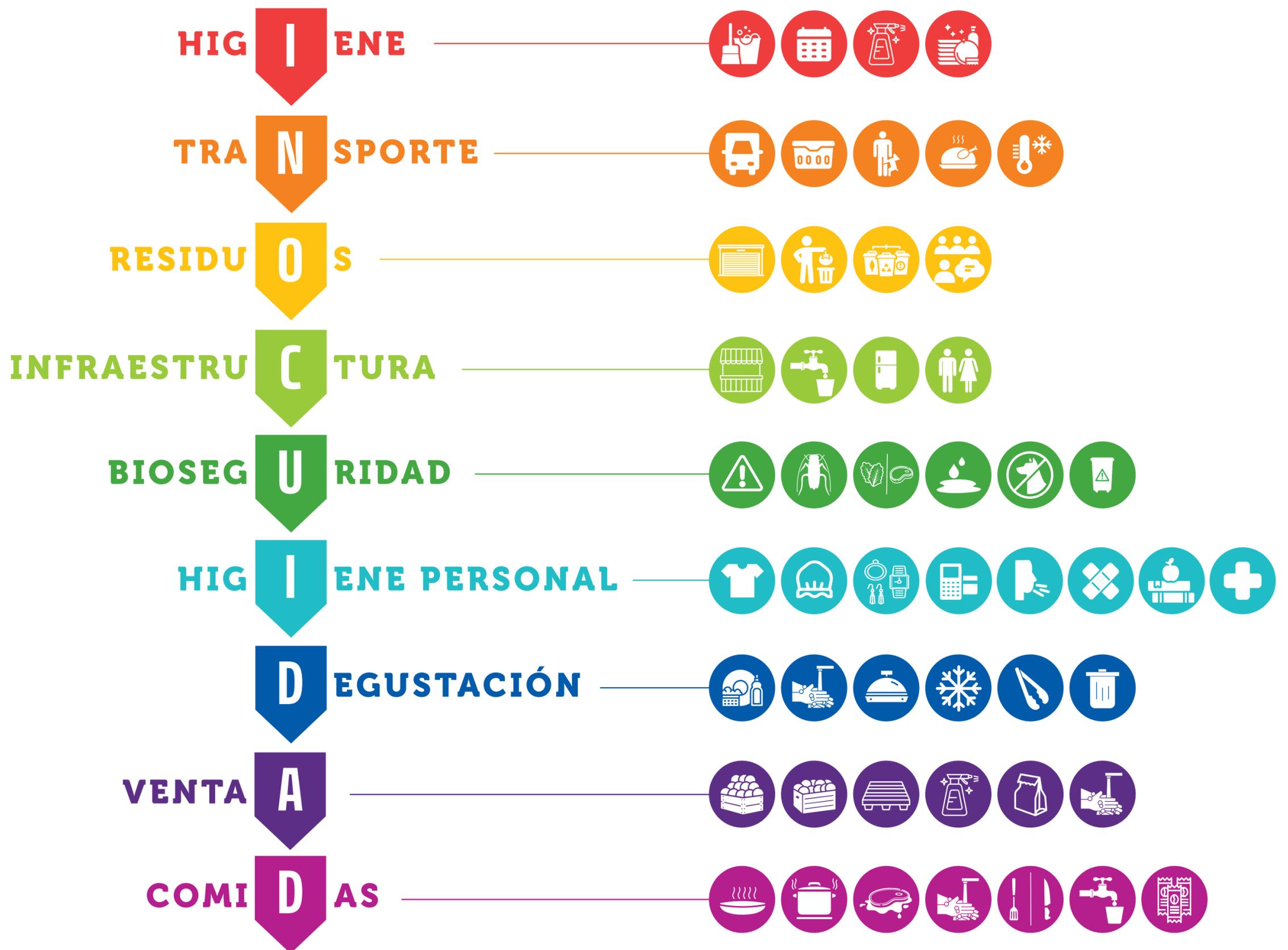


**Mantenga
la limpieza**

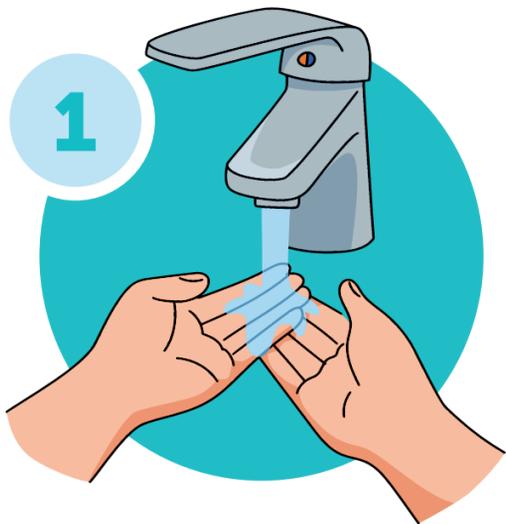


En este mercado trabajamos para contar con alimentos sanos y seguros

Un mercado sano y seguro lo hacemos todos/as



LAVADO DE MANOS



Mójese las manos con agua corriente.



Aplique una cantidad suficiente de jabón para cubrir toda la superficie de las manos.



Frote por toda la superficie de las manos durante, al menos, 40 segundos.



Enjuague bien con agua corriente.



Séquese las manos con una toalla de papel de un solo uso.



Cierre el grifo con la misma toalla antes de descartarla.

Guía de **BUENAS PRÁCTICAS** en **MERCADOS** tradicionales de alimentos de la Región de las Américas

La Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) dispone de una guía que ofrece recomendaciones generales para la mejora de la infraestructura básica y las condiciones higiénico-sanitarias en los mercados tradicionales de alimentos.

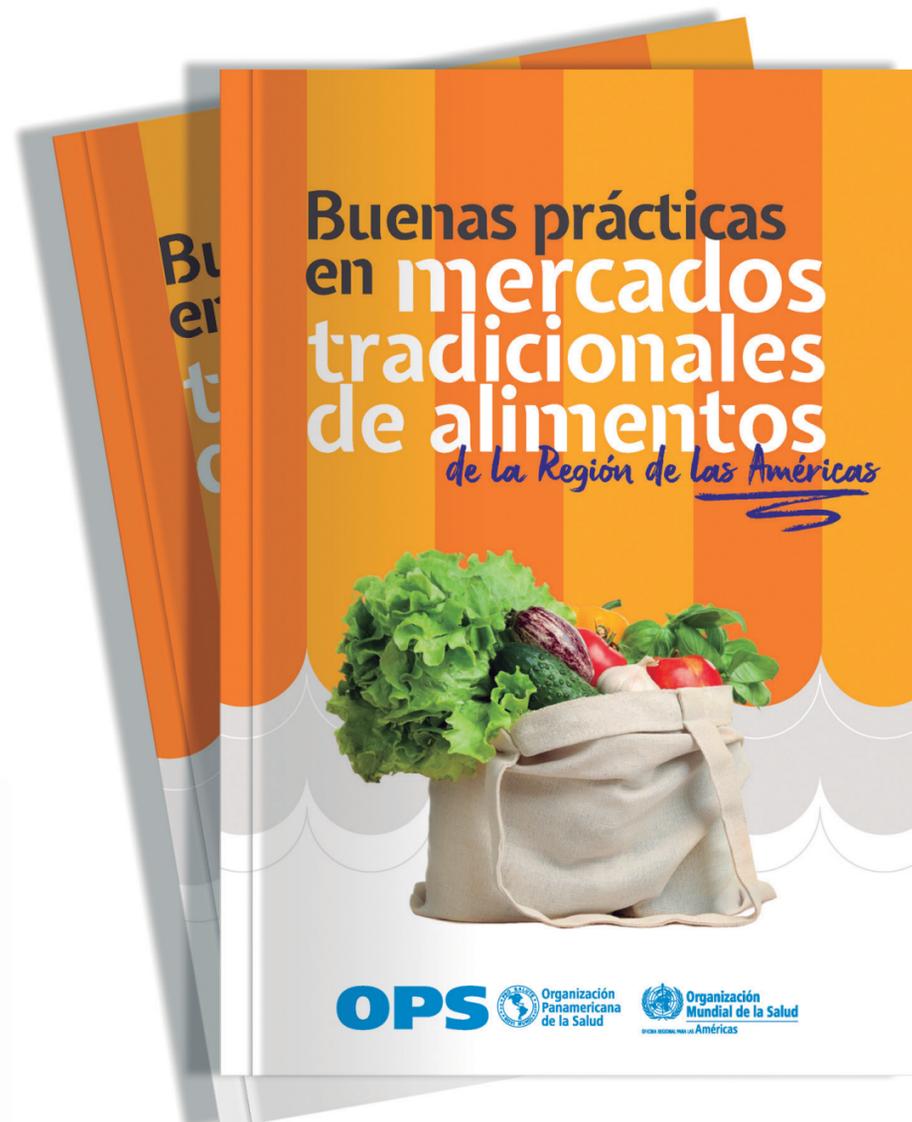
La guía está dirigida a los comerciantes, intermediarios, administradores y consumidores, quienes cumplen un papel fundamental en el buen funcionamiento de estos mercados.

Para saber más, acceda la guía a través del QR Code o visite la página web:

www.paho.org/es/temas/inocuidad-alimentos



ESCANÉAME



**En este MERCADO
trabajamos para contar con
ALIMENTOS
SANOS y SEGUROS**

**I
N
O
C
U
I
D
A
D**

**Los alimentos comercializados en los mercados tradicionales
reflejan y mantienen nuestra cultura viva.**

OPS

 **Organización
Panamericana
de la Salud**

 **Organización
Mundial de la Salud**
OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

PANAFTOSA
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria

**#mercadoresponsable
#mercadosanoyseguro
#elmercadoquequeremos
#inocuidadalimentaria**