

REGLAS DE HIGIENE PARA PREPARAR UN MENÚ SANO EN OLLAS COMUNES Y ALBERGUES

I. SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS



Verifica el olor, color y aspecto de los alimentos a emplear en el menú y guárdalos ordenados en un lugar limpio, nunca directamente sobre el piso



Verifica que la etiqueta indique Fecha de vencimiento vigente, Registro Sanitario, Nombre del Producto y Nombre del Fabricante o Importador

II. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Comprueba el uso de AGUA SEGURA, caso contrario puedes hacerlo con 02 gotas de lejía por litro de agua



Antes de empezar a cocinar LÁVATE LAS MANOS con jabón y abundante AGUA SEGURA

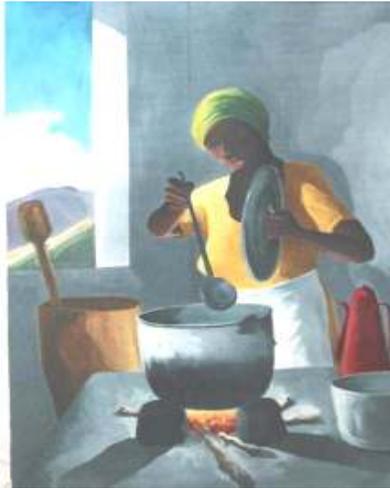


Lava los utensilios con AGUA SEGURA y desinféctalos con agua hervida o desinfectante (01 cucharadita de lejía por litro de agua) luego enjuágalos con abundante AGUA SEGURA



Lava y desinfecta las verduras (01 cucharadita de lejía por litro de agua, dejar reposar por 15 minutos) y luego enjuágalos con abundante AGUA SEGURA

III. DURANTE LA PREPARACIÓN



Al preparar los alimentos no debes tocarlos directamente con las manos, emplea cucharones y cucharas



Cocina bien los alimentos, no los dejes a medio cocer, principalmente las carnes

IV. DURANTE EL SERVIDO



Antes de servir los alimentos lávate bien las manos con AGUA SEGURA, y sirvelos con utensilios limpios



Sirve los alimentos inmediato a su preparación, y de preferencia en platos descartables y limpios; ubícalos en mesas limpias

V. DESPUÉS DEL SERVIDO



TELÉFONO DE EMERGENCIA DIGESA:
4402334 - 4400071

Central Telefónica: 4428353 – 4428356
Anexo: 219

CORREO: digesa-emergencia@digesa.minsa.gob.pe
digesa@minsa.gob.pe

Dirección: Calle Las Amapolas 350. Lince
www.digesa.minsa.gob.pe o www.digesa.sld.pe