

EXIJAMOS QUE LOS **SERVICIOS**
HIGIÉNICOS ESTÉN LIMPIOS Y
DOTADOS DE PAPEL HIGIÉNICO,
JABÓN, TOALLAS DE UN SOLO USO O SECADOR DE AIRE.



LA **COLABORACIÓN** DE TODOS ES
NECESARIA PARA MANTENER LOS
ESTABLECIMIENTOS EN BUENAS
CONDICIONES. UTILICEMOS ADECUA-
DAMENTE SUS INSTALACIONES Y SERVI-
CIOS. EVITEMOS ECHAR DESPERDICIOS AL SUELO.

LAS INTOXICACIONES ALIMENTARIAS SON UN
PROBLEMA DE TODOS. TENIENDO EN CUEN-
TA ESTAS RECOMENDACIONES ESTÁ COLABO-
RANDO CON LOS INSPECTORES SANITARIOS.

VERSES
 Papel Ecológico

CONSULTE SUS DUDAS

- INSTITUTO MUNICIPAL DE SALUD PÚBLICA
- ZONAS VETERINARIAS
- FARMACÉUTICOS TITULARES
- CENTROS DE SALUD
- SERVICIOS PROVINCIALES DE SANIDAD Y CONSUMO

En colaboración con: **ASOCIACIONES DE
CONSUMIDORES
DE ARAGON**



Departamento de
Sanidad y Consumo

TAPEO MENU

CON SALUD



LAS **CONDICIONES SANITARIAS** DE LOS BARES, CAFETERIAS, RESTAURANTES Y EN GENERAL DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVEN COMIDAS, TAPAS O BOCADILLOS, SON IMPORTANTES PARA NUESTRA SALUD, POR ELLO INTERESA QUE CONOZCAMOS ALGUNAS **NORMAS** QUE DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE DEBEN CUMPLIRSE:



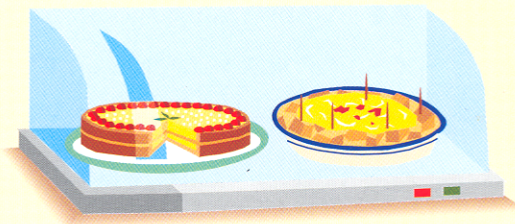
ESTOS ESTABLECIMIENTOS TIENEN QUE ESTAR SIEMPRE **LIMPIOS**, ORDENADOS Y BIEN VENTILADOS. RECUERDE QUE LOS QUE SIRVEN **COMIDAS Y BEBIDAS** EN MERCADOS, FERIAS, ETC., TIENEN QUE CUMPLIR LAS MISMAS **CONDICIONES HIGIÉNICAS**.



LOS **PERROS Y OTROS ANIMALES** ACTÚAN COMO FUENTES DE CONTAMINACIÓN, POR ELLO EVITAREMOS ENTRAR CON ELLOS EN ESTOS ESTABLECIMIENTOS.



LA **MAYONESA**, SALSAS, CREMAS, NATAS Y LOS PLATOS CON ELLAS PREPARADOS SON LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO. EXIJAMOS SU CONSERVACIÓN REFRIGERADA. EN LOS BANQUETES EVITEMOS INCLUIR ESTOS ALIMENTOS.



LOS ALIMENTOS NO ENVASADOS EXPUESTOS AL PÚBLICO EN BARRAS Y MOSTRADORES ESTARÁN PROTEGIDOS POR **VITRINAS**, QUE SERÁN FRIGORÍFICAS PARA LOS PRODUCTOS PERECEDEROS.

CUANDO SE MANIPULAN O SE SIRVEN ALIMENTOS NO SE PUEDE FUMAR Y LA **HIGIENE** DEL PERSONAL DEBE SER CORRECTA.

