

# Guía el manejo higiénico de los Alimentos en tu Restaurante

CONVIERTE TU RESTAURANTE EN UN NEGOCIO RENTABLE Y EXITOSO



# **Guía el Manejo Higiénico de los Alimentos en tu Restaurante.**

## CONTENIDO

INTRODUCCION.....	pág. 4
Medidas para combatir la fauna nociva .....	pág. 5
Productos químicos en los Alimentos.....	pág. 7
Prácticas prohibidas en el servicio.....	pág. 7
Cocción o recalentamiento inadecuado.....	pág. 9
Temperatura e higiene en las diferentes fases del servicio....	pág. 12
Tiempo de enfriamiento de alimentos calientes.....	pág. 14
Listas de verificación.....	pág. 17

## INTRODUCCION

Esta Guía contempla cumplir con la normatividad establecida por el Sector de Turismo hoteles y Restaurantes, tomando en cuenta las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), para que lo prestadores de servicios mejoren su calidad a través de la higiene de los alimentos, y de una manera voluntaria se sometan a una verificación de las operaciones en cuanto a protección de alimentos se refiere, desde la compra y recepción de éstos, el almacenamiento, descongelación, cocción, conservación y servicio.

## MEDIDAS PARA COMBATIR LA FAUNA NOCIVA

- ✚ No permitas su entrada cuidando el buen estado de puertas, ventanas, coladeras y otras posibles entradas.
- ✚ Mantén limpia la cocina, almacén, baños y en general todo el establecimiento.
- ✚ No dejes restos de alimentos o mugre en gabinetes, pisos o paredes.
- ✚ Revisa todos los empaques que entren al lugar.
- ✚ No debes utilizar cualquier insecticida, porque también pueden contaminar los alimentos. Debes seguir las indicaciones que se te dan a continuación:

1. Conserva los plaguicidas con etiquetas que especifiquen claramente el producto del que se trata y su forma de uso. Guárdalos en un área

separada de los alimentos, bajo llave y que exista una persona responsable de ellos. Recuerda que los aerosoles deben guardarse alejados del calor.

2. Coloca los alimentos tapados y fuera del alcance de los plaguicidas.

3. Cambiar constantemente (cuando menos dos veces cada turno) la solución desinfectante en la que se mantienen los cepillos.

4. Mantén limpias las áreas donde sospeches que existen plagas.

5. Confirma con el profesional de fumigación que se apliquen los plaguicidas adecuados en los lugares donde puedan resguardarse las plagas.

Los lugares más recomendables para su aplicación son:

- ▶ Debajo del lavabo y tuberías.
- ▶ Detrás de las puertas y marcos de las ventanas.
- ▶ En aberturas, hoyos, abajo y arriba de los gabinetes.

## PRODUCTOS QUÍMICOS EN LOS ALIMENTOS.

Es cuando por descuido, o accidentalmente, que se contaminan los alimentos con venenos, detergentes o cualquier producto químico. Almacena los productos químicos separados de los alimentos y mantenlos en sus recipientes originales tapados y etiquetados. Preferencialmente bajo llave.

## PRACTICAS PROHIBIDAS EN EL SERVICIO

Recuerda que las personas que preparamos y servimos los alimentos, provocamos su contaminación, si no seguimos las reglas de higiene personal.

Para prevenir la contaminación de los alimentos debes **evitar** las siguientes prácticas en el servicio:

1. Lavarse las manos en la tarja para frutas, verduras o para lavar utensilios de cocina, ya que se pueden contaminar entre sí.

2. Debes lavarte en la estación exclusiva para el lavado de manos dentro de tú área de trabajo.
  
3. Recoger con las manos pan, bollos, mantequilla, palitos de pan o galletas. Debes utilizar pinzas, cucharas, tenedores y otros utensilios.
  
4. Poner la mesa después de limpiarla, sin antes lavarte las manos.
  
- d. Probar la comida con los dedos.
  
6. Probar la comida con la misma cuchara que estás utilizando para cocinar, introduciéndola en la boca.
  
7. Dejar los alimentos descubiertos. Recuerda siempre cubrir todos los alimentos para evitar que se contaminen.
  
8. Usar joyas u otros accesorios personales. Recuerda que además de contaminar, pueden ocasionar un accidente.
  
9. No lavarse las manos después de cada interrupción, principalmente después de ir al baño.



## COCCION O RECALENTAMIENTO INADECUADO.

Si la cocción o el recalentamiento no alcanza las temperaturas recomendadas, los microbios sobreviven y causan enfermedades. *Para disminuir las bacterias a un nivel seguro, cocina los alimentos a una temperatura interna mínima de 60° C, para aves y carnes rellenas a 74° C; y la carne de cerdo y hamburguesas a 68° C.*

El recalentamiento debe hacerse rápido hasta una temperatura mayor a los 74° C en la parte interna del producto.

Para contrarrestar los factores que provocan la contaminación de los alimentos, debes de seguir las siguientes reglas con el objetivo de lograr la excelencia en la manipulación higiénica de los alimentos.

1. Mantén los alimentos fríos a 4 ° C o menos para evitar que se encuentren en la Zona de Peligro de la Temperatura, ya sea mediante la refrigeración o el cambio de hielo constantemente en las líneas del servicio.

2. Enfría rápidamente los alimentos y almacénalos con extremo cuidado en cuanto a la temperatura, para evitar que se encuentren en la Zona

de Peligro. Utiliza los recipientes adecuados y etiquetados con la fecha de elaboración.

3. Cocina los alimentos hasta que alcancen una temperatura interna mínima de 60°C para destruir los microbios causantes de enfermedades.

4. Si te encuentras enfermo, avísale a tu supervisor y evita el contacto con los alimentos. Además es importante que siempre cumplas las reglas de higiene personal.

5. Mantén limpios los alimentos calientes a 60° C o más. Es importante que utilices el termómetro limpio y desinfectado para verificar la temperatura constantemente.

6. Verifica cuidadosamente la recepción de los alimentos de acuerdo con las características y temperaturas recomendadas. Del mismo modo, limpia y desinfecta los alimentos que lo necesitan, como verduras, hortalizas y frutas.

7. Recalienta los alimentos preparados con anterioridad a 74°C o más en la estufa u horno. No debes utilizar las mesas de vapor, ya que recuerda que éstas únicamente son para mantenerlas a 60 C o menos.

8. Evita la contaminación cruzada, separando los alimentos crudos de los cocidos. Utiliza diferentes trapos para cada área, lava y desinfecta los utensilios después de usarlos.

9. Limpia y desinfecta todas las superficies de contacto con los alimentos después de cada uso.

10. Verifica que los alimentos cumplan con las especificaciones sensoriales de olor, color, sabor, textura y temperatura y consérvalos así durante las fases del servicio.

11. Almacena todos los productos químicos lejos de los alimentos, identificándolos con etiquetas. Si son plaguicidas mantenlos guardados bajo llave.

12. No permitas la entrada de cajas de madera, cartón o cualquier otro material en el cual pueda haber fauna nociva. Vacía todos tus productos a recipientes de plástico limpios y desinfectados antes de introducirlos a la cocina.

## LA TEMPERATURA Y LA HIGIENE EN LAS FASES DE UN SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

*RECEPCIÓN. Al recibir los alimentos toma en cuenta los siguientes puntos:*

1. Solicita que las entregas no se lleven a cabo en las horas de mayor movimiento, para que la inspección se realice de forma adecuada e inmediata.
2. Planea la llegada de los productos, asegurándote que el lugar de almacenamiento esté disponible y que éste pueda realizarse inmediatamente.
3. Los alimentos deben cumplir con ciertas características (sensoriales) de olor, color, sabor y textura por lo que debes llevar a cabo una inspección breve pero completa, de acuerdo a las características de cada producto.

4. No olvides que debes verificar las temperaturas de los alimentos cuando lleguen al establecimiento para asegurarte de que son las adecuadas, dependiendo si se reciben frescos (a 4°C o menos) o congelados (a -18°C). Para tener un mayor control debes llevar un registro en unas bitácoras, anotando la fecha, el nombre del proveedor, el producto y la temperatura a la que llegó.

5. Almacena inmediatamente los alimentos en los lugares apropiados y a las temperaturas indicadas.

**El termómetro:** Es un instrumento indispensable, debido a que uno de los factores más importantes que se debe cuidar durante todo el servicio es el de la temperatura de los alimentos.

El termómetro de cocinero consta de un vástago metálico de aproximadamente unos 12.5 cm. para poder introducirlo en la parte interna y más gruesa del alimento y tomar la lectura indicada en la carátula. Para asegurarte de que la lectura es la correcta, debes calibrarlo diariamente.

## TIEMPO DE ENFRIAMIENTO

### DE ALIMENTOS CALIENTES

ENFRIE TODO TIPO DE ALIMENTOS DENTRO DE

**LAS CUATRO HORAS SIGUIENTES A SU PREPARACIÓN, COMO**

**MÁXIMO**

El tiempo de enfriamiento = A la mitad del cuadrado de  
la  
 $\frac{1}{2}$  (profundidad del alimento)<sup>2</sup> profundidad del alimento a  
enfriar.

*El tiempo de enfriamiento se mide en horas, la profundidad del  
recipiente de alimentos se mide en pulgadas.*

Usando el mismo tipo de alimento caliente y los mismos tamaños de  
moldes:

- A) Si el molde contiene comida con 5 cms. (2 pulgadas) de profundidad, ésta se enfriará a la temperatura del refrigerador en dos horas.
- B) Si el molde contiene comida con 10 cms. (4 pulgadas) de profundidad, ésta se enfriará a la temperatura del refrigerador en ocho horas.
- C) Si el molde contiene comida con 20 cms. (8 pulgadas) de profundidad, ésta se enfriará a la temperatura del refrigerador en 32 horas.

PARA UN ENFRIAMIENTO <b>ADECUADO:</b>	PARA UN ENFRIAMIENTO <b>RAPIDO:</b>
- PONGA LA COMIDA EN MOLDES POCO PROFUNDOS	- COLOQUE EL MOLDE EN AGUA CON HIELO
- CUBRALA	- AGÍTELO DE VEZ EN CUANDO.
- REFRIGÉRELA	- REFRIGÉRELO CUANDO LA COMIDA ALCANCE LOS 7°C (45°F)

**HIGIENE Y SALUD PERSONAL**

+

**ESTRICTO CONTROL DE LA  
TEMPERATURA DE LOS  
ALIMENTOS**

=

**SEGURIDAD EN EL SERVICIO  
DE ALIMENTOS**

**¡RECUERDE!**

**MANTENGA LOS ALIMENTOS**

EL CONTROL DE TEMPERATURAS  
DE LOS ALIMENTOS SE BASA EN EL  
CONOCIMIENTO DE QUE LAS

- LIBRES DE CONTAMINACIÓN.

- LOS FRIOS, FRIOS (4°C)

- LOS CALIENTES, CALIENTES  
(60°C)

BACTERIAS:

MUEREN RAPIDAMENTE < 60°C

O

NO SE DESARROLLAN A > 4°C

**¡DESECHELOS!**

**CONTROL DE LA TEMPERATURA**

**MANTENGA LOS ALIMENTOS  
FUERA DE LA ZONA DE PELIGRO:**

**PARA SEGURIDAD DE LOS**

**ALIMENTOS**

**4°C-----60°C**



## LISTA DE VERIFICACIÓN

- RECEPCIÓN DE ALIMENTOS
- ALMACENAMIENTO
- MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS
- REFRIGERACIÓN
- CÁMARA DE REFRIGERACIÓN
- CONGELACIÓN
- CÁMARA DE CONGELACIÓN
- ÁREA DE COCINA
- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
- ÁREA DE SERVICIO
- AGUA Y HIELO
- SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS
- MANEJO DE BASURA
- CONTROL DE PLAGAS
- PERSONAL
- BAR

## RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

- Área de recepción limpia. Pisos, paredes y techos en buen estado. Ausencia de malos olores. Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de los insumos.
- Báscula completa limpia y sin presencia de oxidación.
- Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de ruptura, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente.
- Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura. Se verifica el funcionamiento de los termómetros. Se lava y desinfecta en una solución de citrus (20 ml X lt de agua) antes de su uso.
- La entrega de los productos se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a las características organolépticas establecidas para cada alimento.

- Verifican las temperaturas recomendadas para cada producto (llevan registros). Refrigeradores máximo 4°C, congeladores - 18°C.

### ALMACENAMIENTO

- Área seca y limpia. Ventilada e iluminada.
- Piso, techo y paredes limpias. Sin cuarteaduras o grietas.
- Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso.
- Anaqueles de superficie inerte limpios y en buen estado. Sin presencia de oxidación y/o descrapelamiento.
- Sistema establecido de PEPS (primera entrada primera salida, alimentos fechados, etiquetados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.
- Recipientes y envases limpios, íntegros y cerrados.
- Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión.

- Granos y productos secos sin presencia o rastros de plagas ni hongos. Envases íntegros.
- Los alimentos rechazados están identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello en área específica y marcada para productos rechazados.

### MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

- Plaguicidas almacenadas en gabinete bajo llave.
- Almacenamiento de detergentes y desinfectantes, separados de los alimentos y utensilios de cocina. Puede o no ser dentro del mismo almacén.
- Sustancias químicas en recipientes etiquetados y cerrados. Control estricto en el uso de los mismos. Indicar su toxicidad, empleo y medidas en caso de contacto o ingestión. Mostrar hojas de seguridad en su caso.

### REFRIGERACIÓN

- Alimentos dentro del refrigerador máximo a 4°C.
- Termómetro limpio, visible y funcionando.

- Charolas de superficie inerte o rejillas limpias y en buen estado.
- Alimentos en recipientes íntegros, limpios y en buen estado.
- Sistema establecido de PEPS (primera entrada primera salida, alimentos fechados, etiquetados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.
- Puertas limpias y empaques en buen estado.
- Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador.
- Se llevan registros de las temperaturas de los alimentos.
- Se llevan registros de las temperaturas de las unidades.

### CÁMARA DE REFRIGERACIÓN

- Alimentos dentro de la cámara de refrigeración máximo a 4°C.
- Termómetro limpio, visible y funcionando.

- Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados.
- Piso, techo y paredes limpias y en buen estado. Ausencia de malos olores. Focos con protección.
- Sistema establecido de PEPS (primera entrada primera salida, alimentos fechados, etiquetados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.
- Puertas limpias y empaques en buen estado.
- Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el suelo.
- Anaqueles de superficie inerte y tarimas limpias y en buen estado.
- Los alimentos rechazados están identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área de producto no conforme.
- Se llevan registros de las temperaturas de los alimentos.
- Se llevan registros de las temperaturas de las unidades.

## CONGELADORES

- La temperatura de los alimentos mínimo a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Termómetro limpio, visible y funcionando.
- Charolas de superficie inerte y rejillas limpias y en buen estado.
- Puertas limpias y empaques en buen estado.
- Alimentos en recipientes o envolturas íntegras y limpias.
- Sistema establecido de PEPS (primera entrada primera salida, alimentos fechados, etiquetados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.
- De ser un congelador horizontal: orden y acomodo de alimentos y materia prima. Estar tapados en recipientes adecuados. No guardar diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.
- Temperatura de helados mínimo a  $-14^{\circ}\text{C}$ .

- Se llevan registro de las temperaturas de los alimentos.
- Se llevan registro de temperaturas de las unidades.

### CÁMARA DE CONGELACIÓN

- Temperatura de los alimentos dentro de la cámara de congelación mínimo a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Sin alimentos ni recipientes colocados directamente sobre el piso.
- Termómetro limpio, visible y funcionando.
- Sistema establecido de PEPS (primera entrada primera salida, alimentos fechados, etiquetados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.
- Alimentos en recipientes o envolturas íntegras y limpias.
- Puertas limpias y empaques en buen estado.



- Anaqueles de superficie inerte, piso, techo y paredes limpias. En buen estado. Ausencia de olores.
- Los alimentos rechazados están identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área de productos de rechazo.
- Se llevan registro de las temperaturas de los alimentos.
- Se llevan registro de las temperaturas de las unidades.

### ÁREA DE COCINA

- Piso, techo y paredes lisos y sin cuarteaduras o grietas. Limpios.
- Coladeras con rejillas, en buen estado y sin estancamientos.
- Focos y fuentes de luz con protección.
- Equipo como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares lavados y desinfectados después de su uso. Desarmado, lavado y desinfectado con solución de citrus, al final de cada jornada, de accesorios o partes en contacto con alimentos.

- Estufas, hornos, planchas, salamandras y freidoras limpias en todas sus partes sin cochambre y en buen estado.
- Marmitas, vaporearás y mesas calientes limpias sin cochambre y en buen estado. Campanas o extractores sin cochambre y funcionando.
- En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto deben estar libres de goteos.
- Tablas de picar de acuerdo al apéndice normativo. No se permiten tablas de madera.
- SOLO SE EMPLEAN UTENSILIOS DE SUPERFICIE INERTE.
- Empleo de cuchillos, tablas y utensilios distintos para alimentos crudos que para alimentos cocidos y/o se lavan y desinfectan después de su uso con productos específicos para dicho fin aprobados por la Secretaría de Salud, o mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto.
- Utilizan trapos diferentes para alimentos crudos y para los alimentos preparados.

- Lavan y desinfectan con solución de citrus los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos.
- Carros de servicio limpios y en buen estado.
- Almacenan utensilios en un área específica y limpia.
- Mesas de trabajo limpias y desinfectadas después de su uso.
- Uso de detergentes y desinfectantes en el lavado de utensilios.
- Lavado con detergente y desinfección de cubiertos, vasos y vajillas.
- Las temperaturas de la máquina lava loza deberán ser las que especifica el proveedor.
- Escamoteo previo al lavado de la loza.
- Enjuagan los trastes antes de introducirlos a la máquina.
- La carga de trastes es adecuada a la capacidad de la máquina.
- Sistema de secado de cubiertos, vajillas, vasos y utensilios debe ser a temperatura ambiente, con aire caliente, toallas de papel o trapos que cumplan con las siguientes características: limpios, de colores claros y exclusivos para ese fin, lavarse y desinfectarse, además deben ser de tamaño suficiente para que las manos no toquen los utensilios y deben cambiarse por trapos limpios y secos una vez mojados.
- Entrepapeños, gavetas y repisas limpias.

- Instalaciones exclusivas dentro del área para el lavado de manos equipada con: jabón antibacteriano, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables o secadora de aire, bote de basura con bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo que evite el contacto directo.
- Los botes de basura cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no estén en uso.
- Se cuenta con programa de limpieza.

### PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- El lavado y desinfección de frutas, verduras y hortalizas, se lleva a cabo de la siguiente manera: se lavan con agua potable y jabón, una por una o en manojos pequeños. Se enjuagan perfectamente, asegurándose que no queden residuos de detergente. Se sumergen 15 minutos en una solución desinfectante aprobada por la Secretaría de Salud (solución de citrón 20 ml x Lt de agua), adecuada para este uso siguiendo las instrucciones del fabricante.

- Se planea de antemano la descongelación, por medio de refrigeración, horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento, como parte del proceso de cocción. En casos excepcionales se descongela a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C evitando estancamientos.
- No se sirven pescados, mariscos ni carnes crudas. En caso de los establecimientos en los que se sirven alimentos crudos, o a base de huevo crudo deberán especificar en la carta o menú que el paltillo se sirve bajo consideración del consumidor y el riesgo que esto implica.
- La mayonesa que se emplea para la preparación de los alimentos son las industrializadas a fin de asegurar que no implican un riesgo a la salud. En caso de que la mayonesa sea elaborada en el establecimiento se especifica en la carta o menú y el riesgo que esto implica.
- Temperaturas mínimas internas de cocción:
  - Cerdo y carne molida a 69°C por 15 segundos mínimo.
  - Aves y carnes rellenas a 74°C por 15 segundos mínimo.
  - Resto de los alimentos 63°C por 15 segundos mínimo.

- Recalentamiento 74°C por 15 segundos mínimo.

- Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos mínimo.
- Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido.
- Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con los alimentos tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.
- El personal se lava las manos después de cada interrupción de actividad.
- En caso de usar guantes, el personal se lava las manos antes de ponérselos y se los cambia después de cada interrupción de actividad.

## ÁREA DE SERVICIO

Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7°C.

Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60°C.

Los alimentos calientes preparados y listos para servirse están tapados antes de iniciar el servicio.

Área y estaciones de servicio limpias y funcionando.

## AGUA Y HIELO

Agua potable con un mínimo de 0.5 ppm de cloro residual.

Registros e control de cloro residual en agua de suministro.

Hielo para consumo humano elaborado con agua purificada y/o potable.

Se cuenta con registro de mantenimiento de equipo.

Uso de pala, pinzas o cucharón exclusivo, limpio y desinfectado.

## SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS

Los sanitarios cuentan con: agua corriente, jabón líquido antibacteriano, toallas de papel desechable o secadora de aire, papel sanitario, bote de basura provista de bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo que evita el contacto directo y se vacía frecuentemente.

Puertas preferentemente sin picaporte, con cierre automático o sistema de laberinto.

Cuenta con vestidores y lockers para el personal.

## MANEJO DE BASURA

Área general de basura, limpia y lejos de zona de alimentos

Contenedores limpios, en buen estado con tapa o bolsa de plástico según el caso. Puestos sobre tarima a 6 cm de piso.

Basura orgánica en cámara de refrigeración a 4°C.



## CONTROL DE PLAGAS

Ausencia de plagas

Se tiene contratado un servicio profesional para el control de plagas, con Licencia Federal sanitaria, hojas de seguridad del producto utilizado, programa de control de plagas, registros que amparen el servicio durante los últimos tres meses.

## PERSONAL

Apariencia pulcra

Uniforme limpio y completo

Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante.

Manos limpias y uñas recortadas y sin esmalte.

El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas no labora en el área de preparación y servicio de alimentos. El personal no utiliza joyas ni adornos.

## BAR

Área limpia

Utiliza cucharón o pinzas limpio y desinfectado para servir el hielo.

No se enfrían las botellas en el hielo con el que se preparan las bebidas de los consumidores.

Lavan y desinfectan las licuadoras y mezcladoras después de su uso. Al final de la jornada se desarmen para lavarlas y desinfectarlas.

Las frutas y verduras que se utilizan como adorno o en la preparación de las bebidas, se lavan, enjuagan y desinfectan.

## INFORMACION:

*Información basada siguiendo los lineamientos del "Distintivo H" que contempla cumplir con la normatividad establecida por la Secretaría de Turismo , tomando en cuenta las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS), para que lo prestadores de servicios mejoren su calidad a través de la higiene de los alimentos. Acércate a la Secretaría de Turismo de tu ciudad o país o la Servicio de Salud Pública para conocer más afondo los programas locales y de certificación para que restaurante sea un lugar seguro y apto para los clientes.*

## Restaurantes Exitosos.