

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



**L**A **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.

**L**AS 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



**L**AS **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:



**E**STOS 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**.



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



**L**A **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.



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

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

