

Tú que vives de la venta de alimentos **CUIDA A TUS CLIENTES**



- Lávate las manos antes de comer, después de ir al baño y antes de preparar y servir los alimentos

- Lava con agua hervida o purificada las verduras como cilantros, lechuga y hortalizas que se coman crudas



- Cuece o fríe muy bien los alimentos, sobre todo si es carne de puerco

- Usa agua hervida o desinfectada para preparar salsas, aguas frescas y cocinar



- Mantén limpio tu local, los trastes y los utensilios que usas

- Selecciona a una persona que te ayude a cobrar para que no contamines la comida



Una persona con solitaria, puede infectar al puerco al ingerir éste último sus heces y así enfermar de cisticercosis

**Cuidemos nuestra salud,
sigamos las medidas de higiene**

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

CENAPRECE
CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

EVITA LA TENIASIS, LA CISTICERCOSIS Y SUS COMPLICACIONES

- Corta la carne de puerco en tiras delgadas o trozos pequeños antes de cocinar



- Hierva el agua para beber y cuece o fríe muy bien los alimentos

- Come en lugares limpios, de preferencia en casa



- Lávate las manos antes de comer, y después de ir al baño

- Procura defecar en excusados y letrinas o, al menos, entierra el excremento



- Lava frutas y verduras con agua, zacate y jabón

**Cuidemos nuestra salud,
sigamos las medidas de higiene**

gob.mx/salud/cenaprece