

CUATRO PASOS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1

LIMPIA:

Lava tus manos, los utensilios y las superficies antes, durante y después de manipular alimentos.

2

SEPARA:

Separa las carnes crudas, aves y mariscos para prevenir contaminación cruzada.

3

COCINA:

Utiliza un termómetro para asegurar que los alimentos están cocinados a una temperatura interna adecuada.

4

REFRIGERA:

Refrigera los remanentes de alimentos dentro de las 2 horas después de cocción.