

CONSEJOS SOBRE ALIMENTOS



Lave siempre sus manos con jabón antes y después tocar alimentos.

No descongele carne, aves o pescado congelados sobre la mesada o el fregadero sin agua fría porque las bacterias pueden multiplicarse rápidamente a temperatura ambiente.

Limpie las superficies de preparación de alimentos y las tablas de cortar con agua caliente, jabón y blanqueador de cloro o un agente desinfectante.

Nunca deje que carnes, aves o pescados crudos estén en contacto con otros alimentos.

Utilice huevos pasteurizados o sustitutos de huevos en lugar de huevos crudos en alimentos que no serán cocidos, como por ejemplo los helados.

Mantenga los alimentos calientes en el horno o fríos en el refrigerador o en una hielera hasta el momento de servirlos.

Sirva alimentos en platos y bandejas limpios que no hayan sido usados anteriormente para carne, pescado o aves crudos.

Refrigere de inmediato los de alimentos que no se consuman. Deseche los alimentos calientes que han estado reposando por más de dos horas (una hora si han estado afuera en un día caluroso).