

Mantenga sus alimentos libres de bacterias

Cuando tenga dudas, ¡bótelo!

LIMPIE

- Lávese las manos.
- Lave las superficies y los utensilios de su cocina con agua caliente y jabón.

SEPRE

- Mantenga las carnes crudas lejos de otros alimentos.
- Use distintas tablas de cortar para las carnes crudas y para otros alimentos.

COCINE

- Use un termómetro para alimentos.
- Asegúrese que el interior de las carnes y las aves están bien cocinados.

REFRIGERE

- Refrigere de inmediato.
- Descongele y marine las carnes, las aves y los pescados en el refrigerador.

