



COMIDA LA SEGURIDAD TIPS

Si bien el suministro de alimentos estadounidense se encuentra entre los más seguros del mundo, hay alrededor de 48 millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos anualmente.

Aquí hay 6 pasos que puede seguir para reducir su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

CHEQUE
 que las frutas y verduras frescas que compra no están magulladas ni dañadas

6

ENJUAGUE
 frutas y verduras frescas antes de comer

5

FRÍO
 Refrigere todas las frutas y verduras frescas cortadas, peladas o cocidas dentro de las 2 horas posteriores a la preparación.

4

1

Limpia
Lávese las manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular frutas y verduras frescas.


2

SEPARADO
Productos de carne cruda, mariscos, pollo, huevos y productos químicos domésticos


3

TIRAR A LA BASURA
Productos magullados, dañados o potencialmente contaminados. En caso de duda, deséchelo.
