

Mantenga sus alimentos seguros

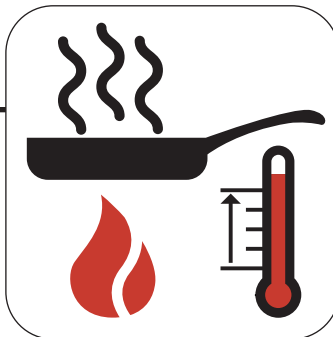
www.ndsu.edu/globalfood



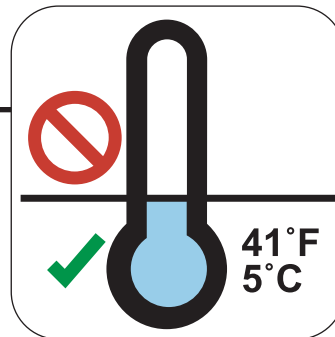
Derechos de autor © International Association for Food Protection



Derechos de autor © International Association for Food Protection



Derechos de autor © International Association for Food Protection



Derechos de autor © International Association for Food Protection

NDSU
Extension Service
North Dakota State University

SPANISH

Fuente: Asociación para la Educación sobre Seguridad en los Alimentos.

www.fightbac.org

Este material está basado en el trabajo apoyado por el USDA-CSREES según el Otorgamiento No. 2005-51110- 03293. Cualquier opinión, resultado y conclusiones o recomendaciones expresados en esta publicación pertenecen al autor (o autores) y no reflejan necesariamente el punto de vista del USDA.

Limpieza



Derechos de autor © International Association for Food Protection

Lave sus manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos, y después de utilizar el baño, cambiar pañales y manipular mascotas.

Actividad:

Pida a los participantes que se froten un poco de aceite y canela en las manos. Pídeles que intenten lavar sus manos sin jabón. Ahora indíqueles que se laven las manos con agua tibia y jabón durante 20 segundos.

Fuente: www.fightbac.org/content/view/170/94/



Limpieza



Derechos de autor © International Association for Food Protection

- Enjuague con agua del grifo las frutas y los vegetales frescos, incluidos aquellos que tengan piel y cáscara los cuales no se comen.
- Frote las frutas y vegetales con cortezas duras debajo del agua del grifo o pase un cepillo limpio para vegetales mientras enjuaga con el agua del grifo.

Fuente: www.fightbac.org/content/view/170/2/



NDSU
Extension Service
North Dakota State University



Limpieza



Derechos de autor © International Association for Food Protection

Lave sus tablas para cortar, platos, utensilios y superficies de soporte con agua jabonosa caliente después de preparar cada alimento y antes de pasar al próximo alimento.

Fuente: www.fightbac.org/content/view/170/94/



Separación



Separe las carnes, aves de corral y mariscos crudos y los huevos de los demás alimentos en sus bolsas y carrito de comestibles, y en el refrigerador.

Fuente: www.fightbac.org/content/view/171/2/

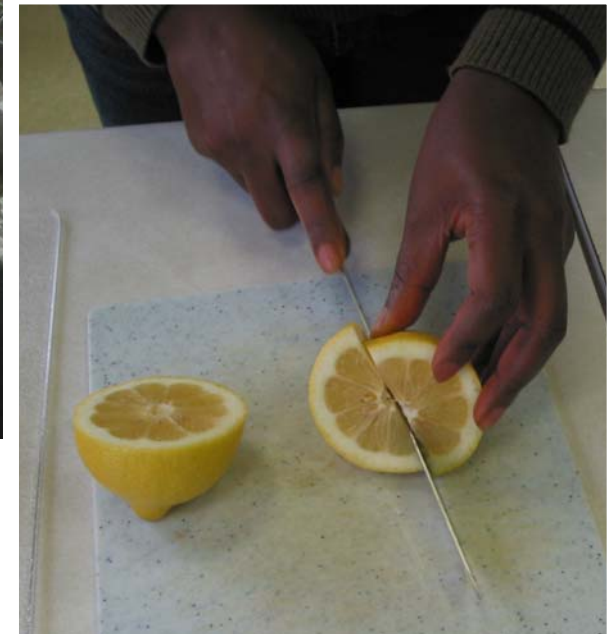




Separación

Siempre lave las tablas para cortar y los cuchillos después de utilizarlos con carnes, aves de corral y mariscos crudos.

Fuente: www.fightbac.org/content/view/171/95/



Separación

Siempre lave las tablas para cortar y los cuchillos después de utilizarlos con carnes, aves de corral y mariscos crudos. Si es posible, utilice una tabla de cortar para los productos agrícolas frescos y otra tabla para carnes, aves de corral y mariscos crudos.



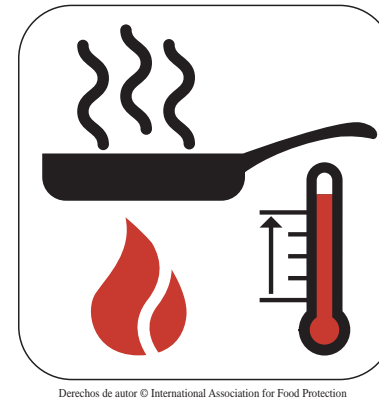
Fuente: www.fightbac.org/content/view/171/95/



Cocinar

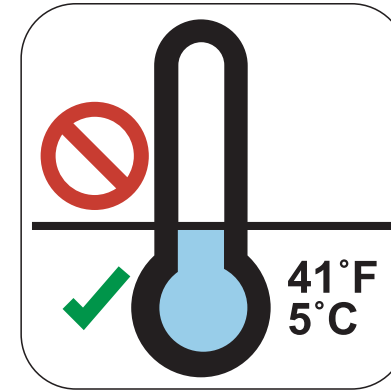
Utilice un termómetro para alimentos para medir la temperatura interna de los alimentos cocinados.

Fuente: www.fightbac.org





Poner a enfriar



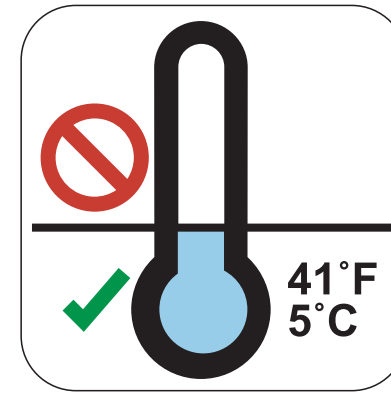
Derechos de autor © International Association for Food Protection

Divida grandes cantidades de la comida sobrante en recipientes poco profundos para un enfriamiento más rápido en el refrigerador.

Fuente: www.fightbac.org/content/view/169/2/



Poner a enfriar



Derechos de autor © International Association for Food Protection

- Mantenga los refrigeradores a una temperatura por debajo de 40 grados Fahrenheit.
- Refrigere o congele las carnes, aves de corral y otros alimentos que se puedan dañar con facilidad, tan pronto como llegue a su casa desde la tienda.

Fuente: www.fightbac.org/content/view/169/97/

