

Mantenga sus alimentos seguros

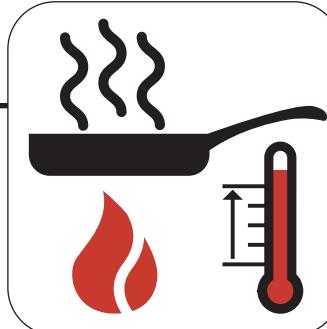
www.ndsu.edu/globalfood



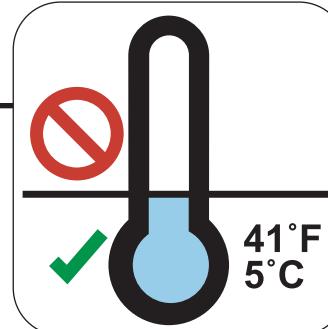
Derechos de autor © International Association for Food Protection



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. Pídale que intenten lavar sus manos sin jabón. Ahora indíquenles que se laven las manos con agua tibia y jabón durante 20 segundos.

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

NDSU
Extension Service
North Dakota State University



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

SPANISH

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



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

SPANISH

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/



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

SPANISH

Separación

Separar 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.



“Derechos de autor © International Association for Food Protection”

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



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

SPANISH

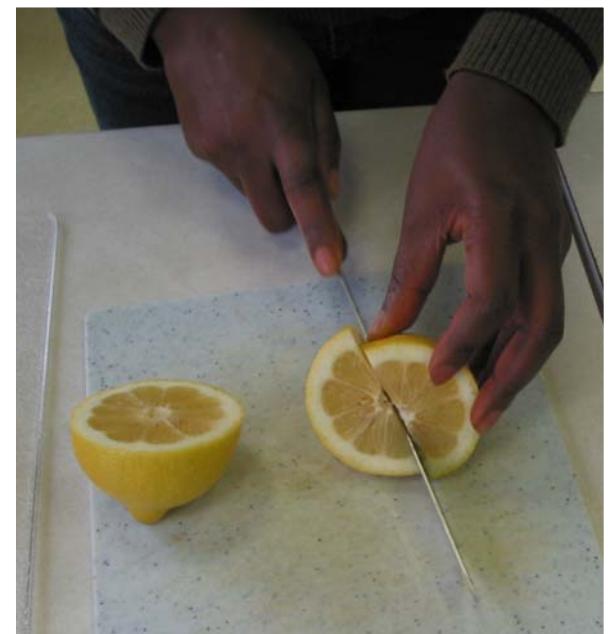
Separación

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



Derechos de autor © International Association for Food Protection

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



Separación



Derechos de autor © International Association for Food Protection

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/

NDSU
Extension Service
North Dakota State University

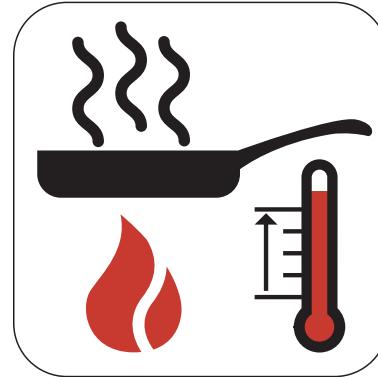


NDSU
Extension Service
North Dakota State University

SPANISH

Cocinar

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



Derechos de autor © International Association for Food Protection

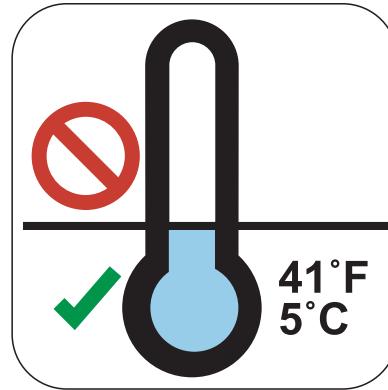
Fuente: www.fightbac.org



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

SPANISH

Poner a enfriar



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

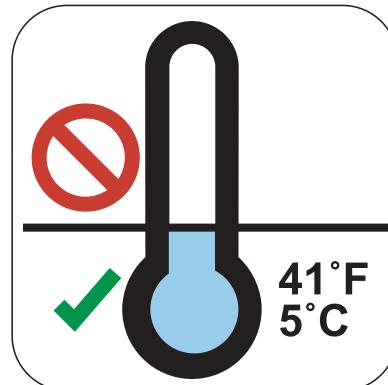
Fuente: www.fightbac.org/content/view/169/2/



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

SPANISH

Poner a enfriar



- 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/

NDSU
Extension Service
North Dakota State University



NDSU
Extension Service
North Dakota State University

SPANISH