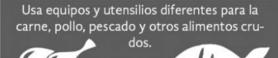
Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Infographic — Spanish

5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



SEPARA ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS



Conserva los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

COCINA COMPLETAMENTE

Cocina completamente los alimentos, especialmente si se trata de carne, pollo, huevos o pescado.

Si cocinas carnes rojas o pollo, cuida que los jugos que desprenden sean claros y no rosados.

Si cocinas carnes rojas o pollo, cuida que los jugos que comida cocinada.



MANTÉN LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

No dejes los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.



No guardes comida por periodos largos, especialmente en la nevera del refrigerador.

No descongeles los alimentos a temperatura ambiente.



USA AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS



Usa agua purificada para cocinar. Para su inocuidad, elije alimentos ya procesados, por ejemplo la leche pasteurizada.

Lava frutas y verduras, especialmente si se comen crudas.





No consumas alimentos después de su fecha de vencimiento.



Fuente: https://www.estudiahosteleria.com