Food Safety for Fruits and Vegetables Restaurant Safety Infographic — Spanish



5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

MANTÉN LA LIMPIEZA

ávate las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación.

_ávate las manos después de ir al baño.

Desinfecta los cocina.

Guarda los alimentos en recipientes limpios y ciérralos.



Usa equipos y utensilios diferentes para la carne, pollo, pescado y otros alimentos cru-



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 po- : Recalienta completamente la llo, cuida que los jugos que desprenden sean claros y no rosados.



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:ÿhttps://www.estudiahosteleria.com