FUNDAMENTOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ENTREGA DE ALIMENTOS FESTIVOS

A medida que cambia la forma en que recibimos los alimentos, las prácticas básicas de seguridad alimentaria siguen siendo esenciales para proteger nuestra salud y la salud de quienes amamos. ¡Siga tres sencillos pasos para mantener seguros los alimentos que le entregan!

1) LAVAR MOSTRADORES Y SUPERFICIES

Limpiar las superficies con agua caliente y jabón puede reducir la propagación de bacterias dañinas en su cocina. No puede ver, saborear ni oler las bacterias que causan la intoxicación alimentaria. Estos gérmenes pueden enfermarlo si se ingieren y se propagan a través del contacto con superficies, utensilios y alimentos.

2) LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN

Lavarse las manos es una de las formas más eficaces de prevenir la propagación de gérmenes. Lávese las manos con agua corriente limpia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos y después de ir al baño, cambiar pañales y manipular mascotas. Si no dispone de agua y jabón, utilice un desinfectante de manos a base de alcohol que contenga al menos un 60% de alcohol.

3) COCINAR, SERVIR O GUARDAR

Cuando se entregue la comida, sirva los alimentos listos para comer de inmediato, cocine los alimentos crudos que esté listo para preparar ahora y almacene adecuadamente los alimentos que planea comer más adelante. Los alimentos se cocinan de manera segura cuando alcanzan una temperatura interna lo suficientemente alta como para matar las bacterias dañinas que causan la intoxicación alimentaria. Use un termómetro para alimentos para medir la temperatura interna de los alimentos que cocina en casa. Refrigere o congele cualquier carne cruda, aves, huevos, alimentos cocidos o frutas o verduras frescas cortadas que lleguen a su pedido de comestibles o kit de comida en un plazo de dos horas.

Obtenga más información sobre la seguridad alimentaria en lahistoriadesucena.org

LA historia DE SU cena
Partnership for Food Safety Education

Partnership for Food Safety Education