



SEPARAR



PASO 2: SEPARAR

CONSEJOS BREVES SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Evite todo contacto

Los alimentos crudos como la carne, las aves, el pescado, los mariscos, los huevos y la harina nunca deben tocar otros productos agrícolas o alimentos listos para consumir. Manténgalos separados al comprarlos, guardarlos y cocinarlos.



Póngale tapa

Guarde la carne cruda en recipientes con tapa o film de plástico en los estantes inferiores de la nevera o el congelador.



Sea cuidadoso

Guardar los huevos en la puerta de la nevera puede exponerlos a temperaturas variantes. Mejor guárdelos en los estantes inferiores, en la caja original.



Tenga dos

Si es posible, use un set distinto de utensilios para cocinar carne, aves, pescado, mariscos, huevos y harina crudos. Si no es posible, lávelo bien con agua caliente y jabón entre cocinar con productos agrícolas y cocinar con carne, huevos y harina.



Sírvala de manera segura

Al hacer carne a la parrilla, a la barbacoa, o al cocinarla, use platos distintos para la carne cruda y la cocida.

Para obtener más **Consejos breves sobre los 4 pasos para la seguridad alimentaria: limpiar, separar, cocinar y enfriar**, visite www.fda.gov/food

SEGURIDAD ALIMENTARIA CADA DÍA