

10



REGLAS DE ORO PARA LA PREPARACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS BASADAS EN LAS RECOMENDACIONES DE LA OMS



1.- Consumir alimentos que hayan sido tratados o manipulados higiénicamente



2.- Cocine correctamente los alimentos



3.- Consuma los alimentos inmediatamente después de ser cocinados



4.- Conserve los alimentos cocinados a temperaturas seguras



5.- Calentar suficientemente los alimentos cocinados



6.- Evite el contacto entre alimentos crudos y cocinados



7.- Asegure una correcta higiene de la persona que va a manipular los alimentos y una limpieza adecuada en todas las superficies de la cocina.



8.- Mantenga los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y animales de compañía.



9.- Utilice exclusivamente agua potable



10.- No consuma alimentos perecederos que estén expuesto a temperatura ambiente

Agencia de Protección de la Salud
y Seguridad Alimentaria

con SUMO cuidado



Junta de
Castilla y León