



01

### Hábitos de compra

Carnes, pescados y productos de repostería deben estar refrigerados. No admita huevos sucios, rotos o sin fecha de consumo.

### Almacenar alimentos

- Almacene los alimentos racionalmente.
- Refrigere las carnes, pescados y mariscos lo antes posible tras la compra.
- Evite que las carnes escurran sobre otros alimentos

02



# STOP A LA SALMONELA

## Consejos prácticos

03

### Sea exigente en la higiene personal

Especialmente cuide que los niños se laven las manos con agua caliente y jabón después de jugar con su mascota.

Compruebe que las superficies, recipientes y utensilios en contacto con alimentos estén limpios antes y después de cada uso.



[www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria](http://www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria)

### Extreme las precauciones al preparar la comida

- No rompa el huevo en el borde de los recipientes donde los vaya a batir.
- No separe las claras y las yemas con la propia cáscara del huevo.
- Cuaje bien las tortillas.
- Prepare la mayonesa con la máxima higiene.

04



05

### Conserve la comida adecuadamente

- No ponga en contacto alimentos crudos con la comida preparada.
- Utilice recipientes herméticos para guardar y mantener refrigerada la comida.
- Conserve en el frigorífico los alimentos cocinados.



Junta de Castilla y León