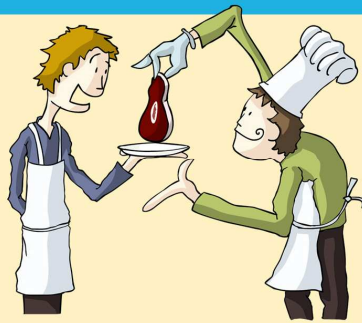
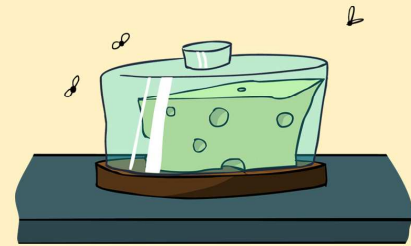


Consejos para la preparación higiénica de los alimentos



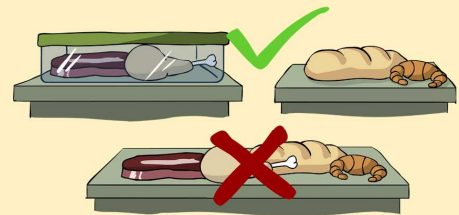
Adquiera alimentos que hayan sido tratados o manipulados higiénicamente.



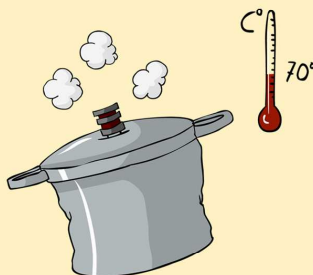
Mantenga los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y animales de compañía.



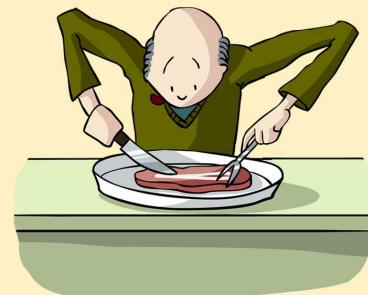
Asegure una correcta higiene de la persona que va a manipular los alimentos y una limpieza adecuada en todas las superficies y utensilios de la cocina.



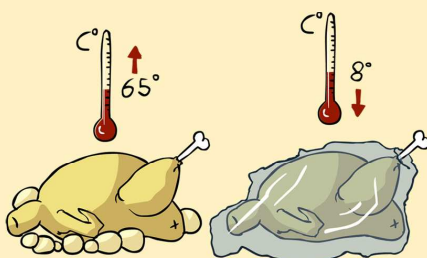
Evite el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados.



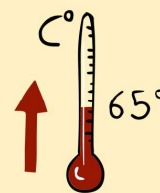
Cocine correctamente los alimentos.



Consuma los alimentos inmediatamente después de ser cocinados o recalentados.



Conserve los alimentos cocinados a temperaturas seguras.



Caliente suficientemente los alimentos cocinados.



Utilice exclusivamente agua apta para consumo.



No consuma alimentos percederos que estén expuestos a temperatura ambiente.