



Consejos para evitar

INTOXICACIONES ALIMENTARIAS

en verano



Reducir el tiempo entre la compra y el almacenaje. Fijarse en la fecha de caducidad



Cocinar bien los alimentos, evitar consumir alimentos crudos



No romper la cadena del frío, evitar descongelar a temperatura ambiente



No mezclar los utensilios entre alimentos crudos y cocinados



Lavar bien frutas y verduras



Lavar bien las manos antes de manipular alimentos

