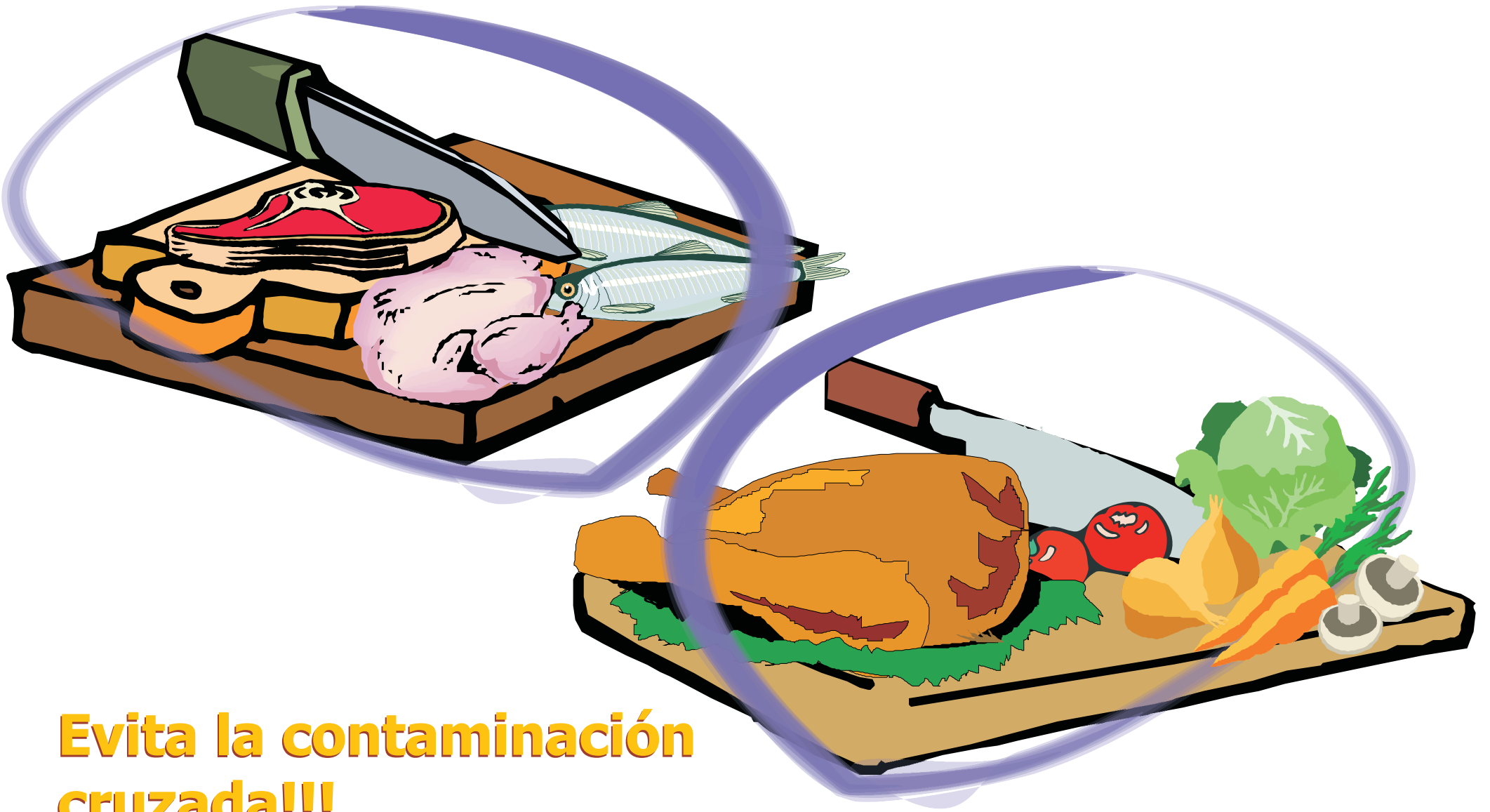
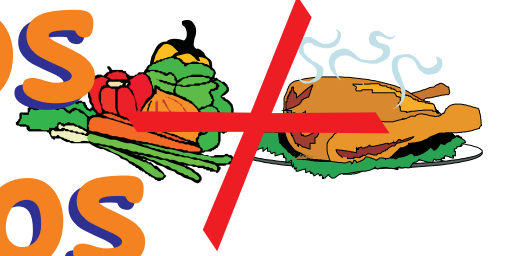


Separa los alimentos crudos de los cocidos



Evita la contaminación cruzada!!!

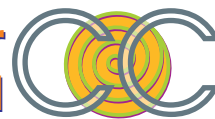
Los alimentos crudos pueden estar contaminados con bacterias, y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.

Separa siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.

Conserva los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

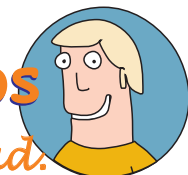
Usa equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular alimentos crudos y cocidos.

Si quieres aprender y divertirte, puedes visitar www.panalimentos.org/comunidad



Campaña de educación en inocuidad de alimentos

Cuidar tus alimentos, es cuidar tu salud.



OMS



OPS



PANALIMENTOS

