Machine Translated by Google

SEPARATE

Partnership for Food Safety Education

Separe la carne cruda, las aves, Mariscos y Huevos de Otras comidas

Use tablas de cortar separadas, Platos y Utensilios

Marinar de forma segura

Entiéndalo bien: es más seguro separarlo

La contaminación cruzada es la forma en que se pueden propagar las bacterias. El manejo inadecuado de carnes, aves, mariscos y huevos crudos puede crear un entorno propicio para la contaminación cruzada. Como resultado, las bacterias dañinas pueden propagarse a los alimentos y por toda la cocina.

Separe la carne, las aves, los mariscos y los huevos crudos de otros alimentos Las bacterias dañinas de la carne, las aves, los mariscos y los huevos crudos pueden propagarse a otros alimentos si no se separan correctamente. Esto es especialmente peligroso cuando las bacterias se propagan a los alimentos que se comen crudos, como frutas y verduras frescas. Separe y evite la contaminación cruzada siguiendo estos pasos:

En la tienda de comestibles •

Separe la carne, las aves, los mariscos y los huevos crudos de otros alimentos en su carrito de compras. Coloque estos productos en bolsas de plástico separadas para evitar que los jugos entren en contacto con otros alimentos.

- Si usa bolsas de supermercado reutilizables, lávelas con frecuencia en la lavadora.

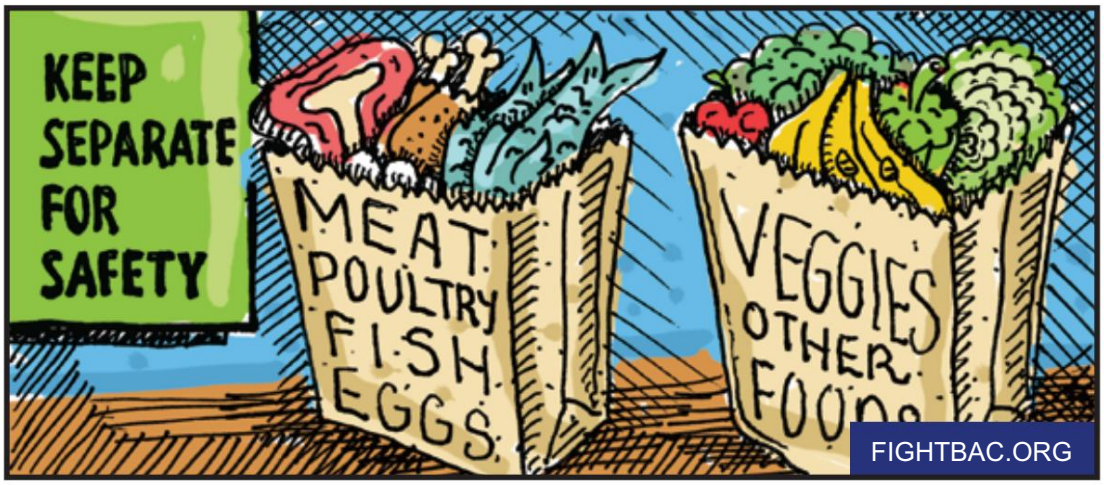
En el hogar •

Separe la carne, las aves, los mariscos y los huevos crudos de otros alimentos en el refrigerador. Colóquelos en recipientes o bolsas de plástico selladas en el estante inferior del refrigerador.

- Si no planea usar estos alimentos dentro de unos días, congélelos.

Sea un ProducePro •

Mantenga las frutas y verduras frescas separadas de la carne, las aves, los mariscos y los huevos crudos. Para obtener más información sobre el manejo seguro de los productos, consulte nuestra hoja informativa de ProducePro en fightbac.org.



Asociación para la Educación en Seguridad Alimentaria

Desarrollamos y promovemos programas educativos efectivos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos para los consumidores.

WWW.FIGHTBAC.ORG

facebook.com/FightBAC

twitter.com/FightBAC

Machine Translated by Google

SEPARATE

Partnership for Food Safety Education

Use tablas de cortar, platos y utensilios separados

Use tablas de cortar separadas:

- Uno para productos frescos
- Otro para carnes, aves y mariscos crudos

Use platos y utensilios separados:

- Para alimentos cocinados
- Para alimentos crudos

Nunca vuelva a colocar alimentos cocidos en un plato que anteriormente contenía carne, aves, mariscos o huevos crudos. Lave el plato con agua caliente y jabón antes de usarlo con otros alimentos.

Marinar de forma segura

La salsa que se usa para marinar carnes, aves o mariscos crudos no debe usarse en alimentos cocidos, a menos que se hierva primero para destruir cualquier bacteria dañina.

Recordatorio: ¡Lávate las manos!

Lavarse las manos con jabón y agua tibia antes y después de manipular alimentos crudos es la mejor manera de reducir la propagación de gérmenes que pueden e

¡LAS CUATRO MANERAS DE LUCHAR BAC! CLEAN SEPARATE COOK CHILL

Asociación para la Educación en Seguridad Alimentaria

Desarrollamos y promovemos programas educativos efectivos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos para los consumidores.

WWW.FIGHTBAC.ORG

facebook.com/FightBAC

twitter.com/FightBAC