

AL COLEGIO

Tips de Seguridad de Alimentos



MERIENDAS SEGURAS

RASELLUS HENDRERIT PULVINAR

Limpia, Separa, Cocina, Enfria !!
Evita la contaminacion Cruzada.

MANTENIMIENTO FRÍO Y CALIENTE

Manteniendo los alimentos fríos reduce el crecimiento de bacterias y mantiene los alimentos seguros

- Las bacterias peligrosas se multiplican rápidamente en la "Zona de temperatura de Peligro" una temperatura entre 4°C – 60°C
- Mantén los alimentos perecederos refrigerados hasta el momento que vayas a salir de la casa.
- Incluye un paquete de gel congelado o una caja de jugo congelado con los alimentos perecederos en una bolsa de almuerzo insulada.
- Usa una bolsa insulada de ambos lados para mantener mejor los alimentos fríos.
- Almacena los alimentos en el refrigerador (si está disponible)

inmediatamente llegues a tu destino



Una un recipiente aislado para mantener los alimentos caliente a 60°C o más. Cocina los alimentos congelados de acuerdo a las instrucciones del empaque, incluyendo el tiempo que deben establecido si se usa el microondas



USDA Photo

LECTUS EGRET VEHICULA

OCTUBRE 2011

TIPS

Primero



Limpia:
Manos
limpias,
Superficies
Limpias

Lava tus manos con agua caliente, jabón antes de prepara los alimentos o comes

Lava los utensilios con agua y desinfectante antes de preparar cada alimentos

Usa recipientes y bolsas limpias

Segundo

Separa: Evita la contaminación cruzada

Usa una tabla de cortar para productos frescos y otra diferente para carnes y pollo para evitar contaminación cruzada. A la hora del almuerzo, descarta todos los empaques y bolsas usadas. No resuses los empaques porque estos podrían contaminar otros alimentos y provocar enfermedades alimenticias.

