



**NO DESCONGELES LOS ALIMENTOS A TEMPERATURA AMBIENTE SINO EN LA PARTE BAJA DEL FRIGORÍFICO**



**¿POR QUÉ?**

El agua de deshielo puede contener microorganismos patógenos, perjudiciales para la salud, que se multiplican muy rápidamente a temperatura ambiente.

Por debajo de 5°C el crecimiento bacteriano se hace más lento.



**LAVA O PELA LAS FRUTAS Y LAS HORTALIZAS, ESPECIALMENTE SI LAS VAS A COMER CRUDAS**



**¿POR QUÉ?**

El exterior de los alimentos puede estar contaminado por microorganismos patógenos y sustancias químicas peligrosas para la salud.

Lavar y pelar frutas y verduras ayuda a prevenir el riesgo.

#DíaMundialDeLaSeguridadAlimentaria



**NO UTILICES LOS MISMOS UTENSILIOS PARA MANIPULAR ALIMENTOS CRUDOS Y ALIMENTOS YA COCINADOS**



**¿POR QUÉ?**

Los alimentos crudos y sus jugos pueden estar contaminados con microorganismos peligrosos.

Estos pueden transferirse a otros alimentos durante su preparación a través de tablas de cortar, cuchillos, boles...



**EVITA COMER ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL CRUDOS**



**¿POR QUÉ?**

No se garantiza la seguridad del alimento si durante su cocción no se alcanzan los 79° C en todo el alimento durante 2 minutos.

Se debe controlar especialmente la cocción del interior de los trozos grandes de carne y de pescado, los pollos enteros o la carne picada.



**COLOCA SIEMPRE LOS ALIMENTOS CRUDOS Y LOS COCINADOS EN RECIPIENTES SEPARADOS**



**¿POR QUÉ?**

Puede haber microorganismos peligrosos en los alimentos crudos.

Existe el riesgo de que estos pasen de un alimento a otro si no se separan correctamente en su almacenamiento.

#DíaMundialDeLaSeguridadAlimentaria