

SEGURIDAD DE COMIDA

¡No dejes que la comida te enferme!

REVISAR

- Asegúrese que sus alimentos estén frescos y no dañados



LIMPIAR

- Lávese las manos, tablas de cortar y superficies con agua y jabón
- Siempre lave las frutas y verduras antes de comérselas



SEPARAR

- Separe las carnes crudas y huevos aparte de otros alimentos como las frutas, verduras y pan
- Lávese las manos entre el manejo de la carne cruda y otras comidas



COCINAR

- Asegurase que la comida es cocinada hasta la temperatura apropiada
- Mantenga las comidas a 140 grados o más



ENFRIAR

- Refrigere la comida inmediatamente
- Mantenga su refrigerador a 41 grados o menos



DESECHAR

- No guarde el alimento que es viejo, dañado o no correctamente refrigerado.

SI TIENE DUDAS, ¡DESECHE!

Kane County
Health
Department

Website: kanehealth.com

