

7 JUNIO

Día mundial de la inocuidad de los alimentos



MANTENGA LA LIMPIEZA

1

La higiene y limpieza son factores claves en todos los aspectos de nuestras vidas, en especial nuestra seguridad alimentaria.

SEPRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS

2

Los alimentos crudos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave y el pescado, pueden contener microorganismos peligrosos que pueden ser transferidos a los alimentos.

3

COCINE COMPLETAMENTE

Un correcto proceso de cocción de los alimentos elimina casi totalmente todos los virus, bacterias y gérmenes peligrosos.

4

MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

Cuando los alimentos son almacenados a temperatura ambiente se favorece la propagación de microorganismos.

5

USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS.

Todos los ingredientes y elementos que se utilicen para preparar alimentos pueden contener microorganismos y agentes que pueden ser perjudiciales para la salud.

POPAYÁN



Alcaldía de Popayán