

¡Mantenga las manos limpias!



La limpieza es un factor importante en la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos. Lávese las manos con agua tibia y jabón durante 20 segundos:

- antes y después de tocar los alimentos
- después de tocar huevos, carne, aves o pescado crudos y sus jugos
- después de usar el baño
- después de cambiar pañales
- después de tocar las mascotas
- después de atender a una persona enferma
- después de sonarse la nariz, toser o estornudar

¿Tiene alguna inquietud sobre la seguridad de los alimentos?

preguntaleaKaren.gov



Para realizar preguntas sobre la seguridad de los alimentos, visite **"Ask Karen"** en AskKaren.gov.

Llame a la **Línea de información sobre Carnes y Aves del USDA:**

1-888-MPHOTLINE
(1-888-674-6854)

Línea de Información sobre Carnes y Aves



USDA Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)
Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos

www.fsis.usda.gov

El USDA es un proveedor y empleador que brinda igualdad de oportunidades. Diciembre de 2011