

Be Food Safe En Español. Separar.



USE una tabla de cortar para carnes, aves y pescados crudos y otra para ensaladas y alimentos listos para comer.

MANTENGA las carnes, aves y pescados crudos, y sus jugos, separados de otros productos de comida en su carrito de compras.



ALMACENE las carnes, aves y pescados crudos en un envase o en un plato para que sus jugos no goteen sobre otros alimentos.

La propagación de bacterias ocurre cuando las bacterias se dispersan. Mantenga las carnes, aves y pescados crudos, y sus jugos, lejos de los alimentos listos para comer. Las cuatro lecciones fáciles de Limpiar, Separar, Cocinar y Enfriar pueden ayudarlo a prevenir que bacterias dañinas enfermen a su familia.

Para encontrar más información (en inglés) sobre la inocuidad alimentaria, visite befoodsafegov.gov.
¿Preguntas? Seleccione "Ask Karen" ("Pregúntele a Karen") o llame y pregunte en español al **1-888-674-6854**.

