

DÍA MUNDIAL DE LA SALUD 2015

Tu Ayuntamiento
te recuerda

ALIMENTOS SEGUROS



SEPARA

los alimentos CRUDOS
de los YA COCINADOS

ALIMENTOS

siempre a
TEMPERATURAS SEGURAS,
bien frios (por debajo de 8°)
o muy calientes (por encima de 60°)



LÁVATE LAS MANOS

Utensilios y recipientes SUPER-LIMPIOS

UTILIZA

alimentos frescos y AGUA POTABLE
para lavar frutas y hortalizas



DEBES COCINAR

a ALTA TEMPERATURA
y el tiempo suficiente

