

Be Food Safe En Español. Limpiar.



USE sus manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes y después de manejar los alimentos.

COLOQUE las tablas de cortar y utensilios en la máquina de lavar platos o lávelos con agua caliente jabonosa después de cada uso.



MANTEN limpios los mostradores, lavándolos con agua caliente jabonosa después de preparar los alimentos.



Las bacterias se pueden regar por su cocina y contaminar sus manos, tablas de cortar, cuchillos y mostradores. 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 befoodsafe.gov.
¿Preguntas? Seleccione "Ask Karen" ("Pregúntele a Karen") o llame y pregunte en español al 1-888-674-6854.

