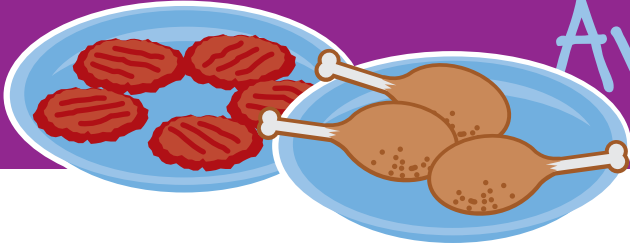


Seguridad con las Carnes, Aves y el Pescado



Recuerde ...

- ▶ Cocine y enfríe a la temperatura adecuada.
- ▶ Utilice separadas tablas de cortar para carnes crudas y frutas/vegetales.
- ▶ Refrigere carnes, aves y pescado en recipientes sin salideros, y en el último estante, alejados de otros alimentos.
- ▶ Descongele carnes, aves y pescado congelados en el refrigerador.

