

LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA) SON PREVENIBLES



HIGIENE



ALIMENTOS
SEGUROS



TEMPERATURAS
SEGURAS



CONTAMINACIÓN CRUZADA



COCCIÓN COMPLETA



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA.

Ministerio de Salud Pública
Programa de Bromatología

COMA SEGURO



Nunca consumir alimentos que no tengan un color, sabor u olor normal



Lavarse las manos con frecuencia y mantener la higiene personal



Mantener muy limpias todas las superficies de la cocina, y los utensilios y paños



Comprar los alimentos en establecimientos que ofrezcan garantías sanitarias y que estén correctamente etiquetados



Cocinar suficientemente los alimentos



Consumir inmediatamente los alimentos cocinados



Conservar a temperatura adecuada los alimentos cocinados y las materias primas



Evitar la presencia de insectos (cucarachas, moscas...) y roedores en las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos



Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los ya listos para el consumo



Recalentar bien los alimentos cocinados con antelación, antes de su consumo



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA.

Ministerio de Salud Pública
Programa de Bromatología



Agua segura para lavado de manos



Agua potable para lavar los alimentos



Separación entre alimento crudo y cocido



**¿SABIAS QUE?
LOS ALIMENTOS
ELABORADOS EN LA
CALLE CARECEN DE :**



Temperaturas seguras de conservación



Cocción completa.



Elaboración con agua potable



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA.
Ministerio de Salud Pública
Programa de Bromatología