

PREVENCIÓN MIÉRCOLES

DOM LUN MAR

JUE VIE SÁB

Ciudad de Baltimore

Departamento de Salud

Manteniendo segura la comida en los días de fiesta

Siga estos simple pasos para asegurarse que su familia y amigos tengan una comida segura.

Haga ponga relleno precocinado y comidas frías en una hielera con hielo, aunque solo sea por distancias cortas.

Nunca coma comida dejada afuera del refrigerador por mas de dos horas

Haga use un termómetro para averiguar la temperatura interna de la carne y pollo

Nunca descongele comida afuera del refrigerador al tiempo o en agua caliente.

Para mas consejos sobre la seguridad de la comida, visite a La Inspectora O a:

www.askinspector.org

Tips de Prevención:

Tip 1 **Limpié:** lave sus manos frecuentemente –antes de tocar utensilios, después de tocar comida cruda, y después de cada vez que tosa o estornude.

Tip 2 **Trapeé:** frecuentemente limpie superficies que la comida ha tocado.

Tip 3 **Separé:** Mantenga carne, pollo, y mariscos crudos y sus jugos lejanos de otras comidas.

Tip 4 **Cociné:** Caliente comida a las temperaturas apropiadas.

Tip 5 **Enfrié:** Ponga comida puntualmente en el refrigerador.

Basados en los consejos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)

En caso si sospecha enfermedades causadas por los alimentos

Llame al Departamento de salud si la comida sospechosa fue:

- Servida en una reunión grande
- Un restaurante u otro establecimiento que sirve comida o producto comercial.

311- Para Todos los Servicios del Gobierno Local

Referencias y Recursos

Luché Contra BAC! Seguridad de la Comida Programas Educativos

<http://www.fightbac.org/>

“Pregúntele a Karen,” FSIS Sistema Respóndete Automático basado en el Web

http://www.fsis.usda.gov/Food_Safety_Education/Ask_Karen/index.asp#Question

USDA – Trabajando Con La Comida Seguramente: Cocinando Para Grupos.

http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Cooking_For_Groups_Index/index.asp

Información Del Gobierno Sobre Como Mantener Segura La Comida

<http://www.foodsafety.gov/>

El Libre de Enfermedades – información básica sobre enfermedades causadas por el alimento por microorganismos patógenos y toxina naturales

<http://www.cfsan.fda.gov/~mow/intro.html>

Centro De Comida Segura Y Nutrición Aplicada (CFSAN) Centro De Información

<http://www.cfsan.fda.gov/~comm/oic-info.html> or 1-888-SAFEFOOD (1-888-723-3366)