

¡No a la contaminación cruzada!



Cuida estás prácticas

- Lavarse siempre las manos cuando hayamos manipulado un alimento crudo.
- No utilizar los mismos utensilios, ni la misma tabla de cortar, para manipular alimentos crudos y cocidos, pues los segundo se pueden contaminar con las bacterias de los alimentos crudos.
- Lavar diariamente las encimeras. Estas son donde mayor concentración bacteriana se concentra.
- Cambiar el trapo de cocina a menudo