

Conceptos Básicos de la Seguridad de los Alimentos

Consejos Básicos Sobre la Seguridad de los Alimentos. Iniciamos por lo fácil.

Siempre debes lavarte las manos antes y después de preparar las comidas.

Usa tablas de cortar distintas. Una para productos frescos y otra para carne cruda.

Utilizando colores para codificar te ayuda a saber cuál es cuál.

Nunca coloques alimentos cocinados en la superficie que tenía la comida cruda.

Si vas a marinar algo, siempre hazlo en el refrigerador.

Lo mismo se aplica para descongelar comida. El refrigerador es lo mejor para descongelar de manera lenta y segura.

Cuando tienes sobras o cualquier alimento que caduca, debes refrigerarlo dentro de 1 a 2 horas.

No te arriesgues.