

Guía de Estilo de Recetas Seguras

Múltiples estudios muestran que cuando los consumidores siguen recetas que incorporan instrucciones básicas de seguridad alimentaria, significativamente aumentan los comportamientos de seguridad alimentaria. Esta guía de estilo proporciona fáciles modificaciones a cualquier receta para mejorar las prácticas de seguridad alimentaria.



TEMPERATURA

Cocina hasta que la temperatura interna alcance XX (*completa el espacio en blanco e incluye tabla con alimentos específicos*) en el termómetro de alimentos.



LAVADO DE MANOS

Lávate las manos con agua y jabón. (*Incluye esto al comienzo de receta y después de tocar de carnes, aves, mariscos o huevos crudos*).



CONTAMINACIÓN CRUZADA

Lava (*insertar una tabla de cortar, una encimera, un utensilio, un plato para servir*) después de tocar carnes, aves, mariscos o huevos crudos.

No reutilices los adobos usados en alimentos crudos.

No enjuagues carne o aves crudas.



FRUTAS Y VEGETALES

Frota suavemente los productos bajo agua fría.

Frota firmemente con agua las frutas y vegetales con un cepillo limpio para vegetales.

Descarga información gratuita sobre educación sobre seguridad alimenticia del sitio web en lahistoriadesucena.org.