



CUIDA LA HIGIENE Y LA INOCUIDAD DE TUS ALIMENTOS

TIENES SÓLO ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN SEGURO Y CONOCIDO

ANTIENE UNA DIETA NUTRITIVA Y VARIADA

FRÍA ADECUADAMENTE LOS ALIMENTOS O CONSÚMELOS ENSEGUNDA DE PREPARADOS

PARA LOS ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCIDOS Y COCÍNALOS COMPLETAMENTE

SEGURA EL USO SÓLO DE AGUA POTABLE O TRATADA PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

O DEJES DE LAVARTE LAS MANOS, LAS SUPERFICIES Y LOS UTENSILIOS AL PREPARAR ALIMENTOS

BSERVA SI HAY SIGNOS DE DETERIORO O DESCOMPOSICIÓN DEL ALIMENTO Y NO LO INGIERAS O USES

Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe
Grupo Inocuidad y Calidad de los Alimentos
www.rlc.fao.org - Teléfono: 56-2-923 2100

