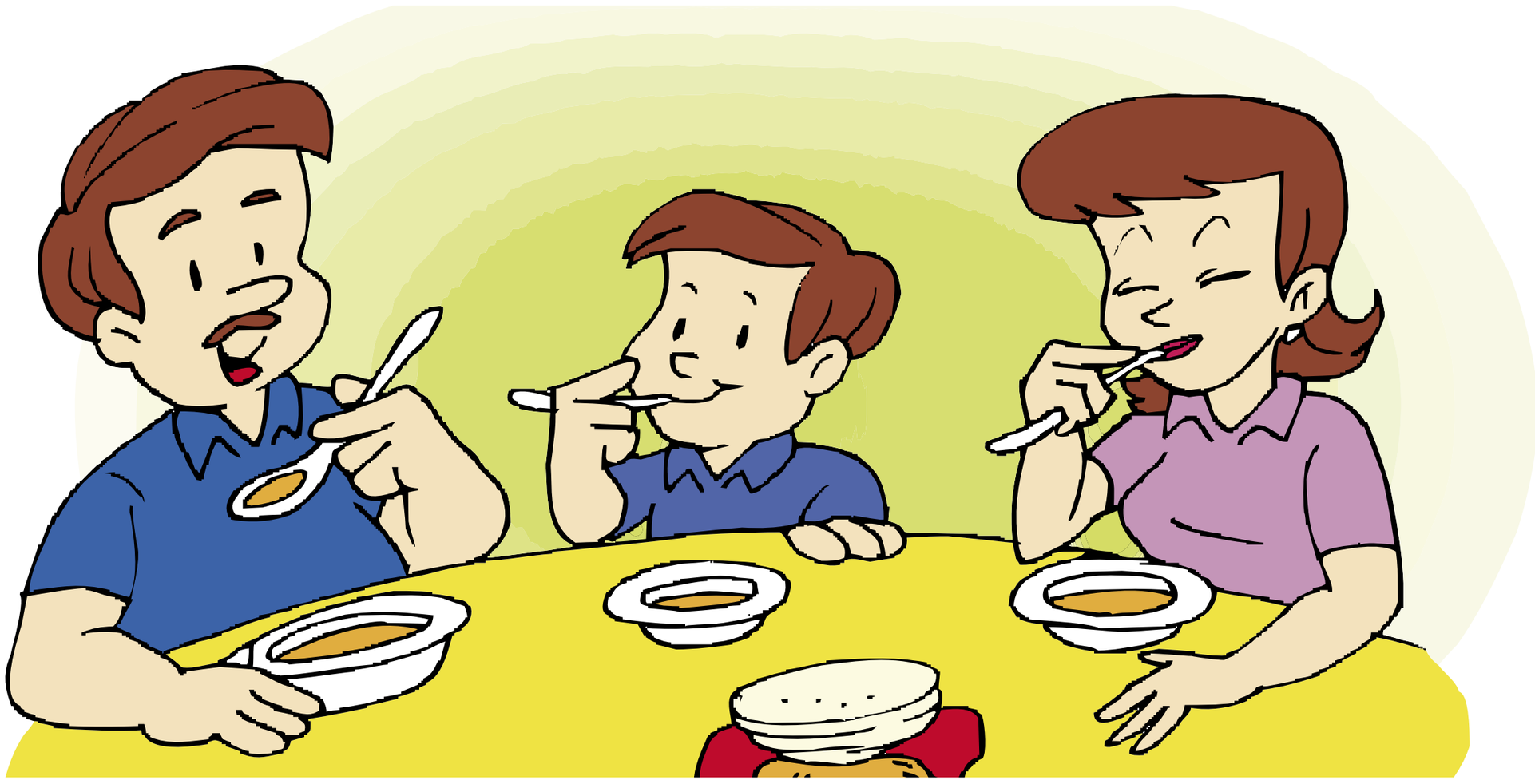
SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

Manejo y consumo de alimentos



- Para refrigerar los alimentos, separe los crudos (especialmente carnes y pescados) de los cocinados y listos para comer
- Mantenga en refrigeración todos los productos lácteos como leche, queso, yogurt, crema, etc.
- No deje los alimentos ya preparados a temperatura ambiente por más de dos horas, consérvelos tapados y en refrigeración
- Hierva los alimentos que estuvieron en refrigeración antes de consumirlos
- Consuma alimentos que estén cocidos y calientes al momento de servirse
- Evite consumir pescados, mariscos y en general alimentos crudos o preparados en la calle, ya que con el calor pueden descomponerse rápidamente

Tu salud y la de tu familia son primero.