



DECÀLEG PER A LA PREPARACIÓ HIGIÈNICA D'ALIMENTS

1

Consumir aliments que hagen sigut manipulats higiènicament

2

Cuinar correctament els aliments a T^a adequades (70°C) per destruir els possibles microorganismes de l'aliment

4

Consumir els aliments immediatament després de ser cuinats, per evitar la proliferació de microorganismes

Un aliment cuinat, és un aliment higienitzat. Les sobres dels aliments han d'emmagatzemar-se a T^a menors de 5°C

5

Calentar suficientemente los alimentos cocinados

6

Evitar el contacte entre els aliments crus i els cuinats

7

Assegurar una correcta higiene de la persona que manipularà els aliments i una neteja adequada en totes les superfícies de la cuina

Mantindre els aliments fora de l'abast d'insectes, rosegadors i animals de companyia

8

Utilitzar exclusivament aigua potable, ja siga embotellada o de la xarxa pública. *Mai usar aigua que no estiga potabilitzada*

9

No consumir aliments peribles que estiguen exposats a temperatures ambientals

10