achs seguro laboral



Cuidar tu alimentación es importante para celebrar

- Cuida la temperatura de los alimentos: los calientes (empanadas, carnes cocidas, etc.) deben estar por sobre 65°C. y los fríos (carnes crudas, mayonesa, postres, etc.) bajo los 5°C
- Separa los alimentos crudos de los cocidos, así evitas la contaminación cruzada y una posible intoxicación
- Recuerda lavar tus manos antes de manipular alimentos, antes de comer y después de ir al baño
- Lava las superficies donde preparas los alimentos, antes y después del proceso
- **Recuerda que si vas a consumir alcohol no debes conducir**