

PREVENIR LA CONTAMINACIÓN



Copyright © International Association for Food Protection

- 1) Lávese las manos después de agarrar carne cruda.**
- 2) Lave, Enjuague, y Esterilize cada superficie y utensilio.**
- 3) Almacene carnes crudas en tables bajas del refrigerador.**
- 4) Use areas separadas para manejar carnes crudas, y alimentos que no serán cocinadas antes de servir.**

Translated by Karuna Arnold y Luis Flores

*Whatcom County Health Department, 509 Girard St., Bellingham, WA, 98225
360-676-6724*

fax: 360-676-6771

