

Medidas de Higiene y Seguridad Alimentaria en la Manipulación de Alimentos en el hogar

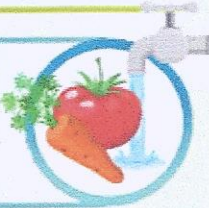


Lávate las manos con agua y jabón **ANTES** y **DESPUÉS** de manipular los alimentos.

Limpia y desinfecta las superficies. Es suficiente con diluir 4 cucharaditas de lejía/l. de agua. **Aclara** con agua y **seca** con papel de un solo uso.



Lava las verduras y frutas con agua y lejía de uso alimentario.



Evita la **contaminación cruzada** y respeta la separación de líneas de productos crudos/cocinados. Atención a alimentos, tablas, trapos y utensilios.

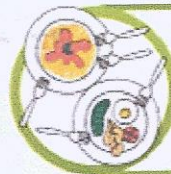


Evita el consumo de carne, pescado y huevos **crudos** o **semi-crudos**.

Asegura las **temperaturas mínimas de cocinado** en carnes y pescados (mínimo 75°C) para eliminar posibles patógenos.



Es recomendable **pelar la fruta** antes de ser consumida.



EVITA compartir cubiertos, vasos, alimentos y bebida.



Realiza el **lavado y desinfectado de utensilios de cocina** en lavavajillas a más de 60°, o con detergente jabonoso líquido.

Si estás afectado por **COVID19** evita manipular alimentos y estar en contacto con superficies y utensilios. Usa un menaje exclusivo.



El Veterinario y su Función en la Crisis Sanitaria COVID-19 - GARANTÍA DE LA SALUD PÚBLICA -

Asegura la Sanidad y Bienestar Animal en **GRANJAS, MATADEROS Y SALAS DE DESPIECE.**

En la Administración Pública, supervisa el **TRÁNSITO Y MOVIMIENTO DE ANIMALES.**

Inspección Sanitaria en **COCINAS DE HOSPITALES, RESIDENCIAS** y otros establecimientos de restauración colectiva.



SOMOS VETERINARIOS, SOMOS SANITARIOS

Control, Higiene y Seguridad Alimentaria en **MERCADOS MAYORISTAS, CENTROS DE DISTRIBUCIÓN Y PEQUEÑOS COMERCIOS.**

Laboratorio: Control de **CALIDAD ALIMENTARIA** e **INVESTIGACIÓN I+D** en Humana y Veterinaria.

Garantiza la **SALUD Y BIENESTAR** de nuestras mascotas para que no supongan un riesgo para las familias.