

CINCO CLAVES

PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



OPS



Organización Panamericana de la Salud



Organización Mundial de la Salud

PANAFTOSA
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria

SEPRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS



MANTENGA LA LIMPIEZA



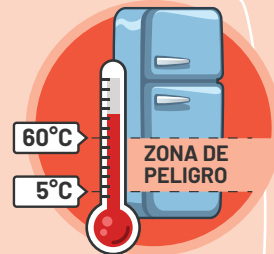
USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

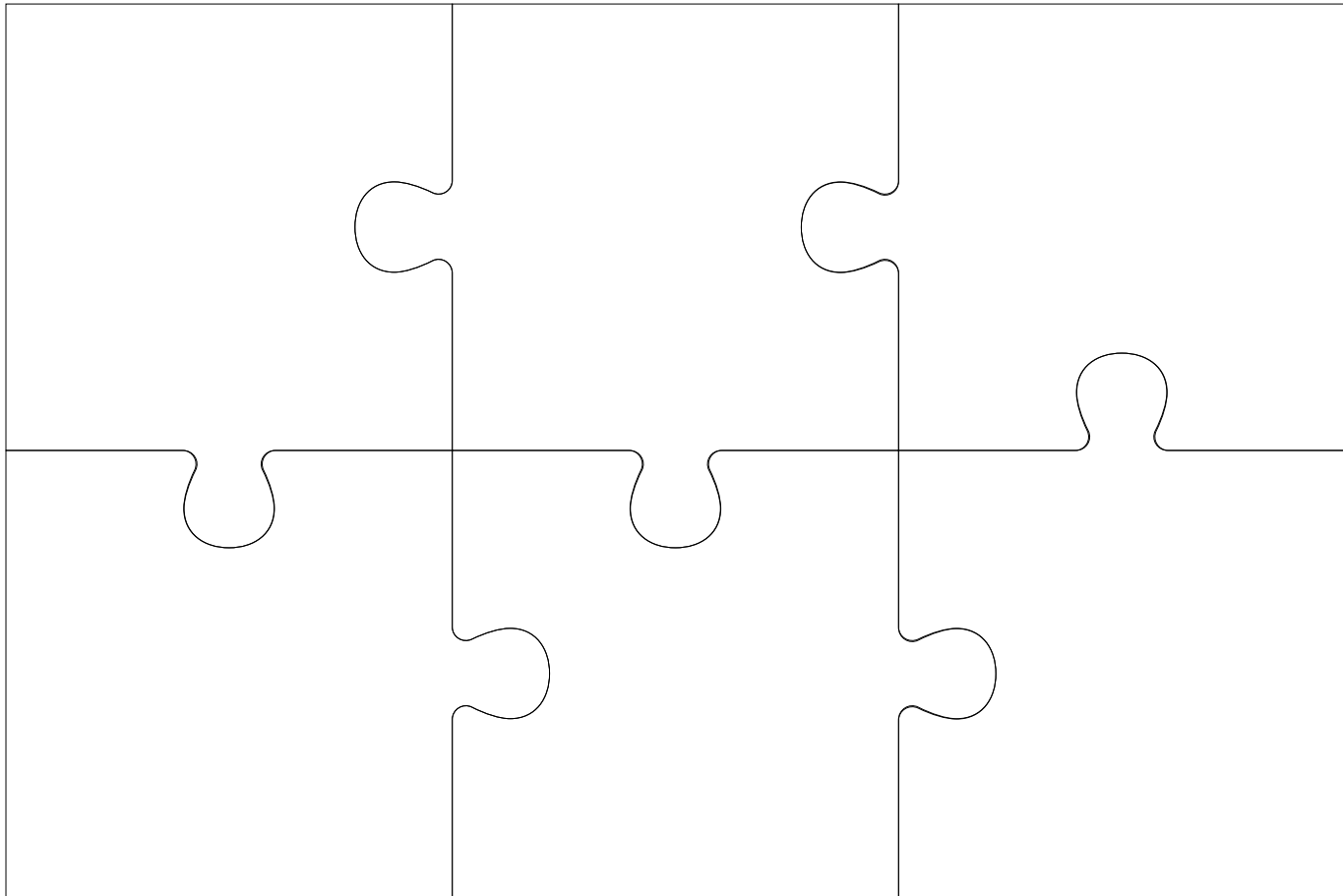


COCINE COMPLETAMENTE



MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS





CINCO CLAVES



PARA LA INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS

OPS



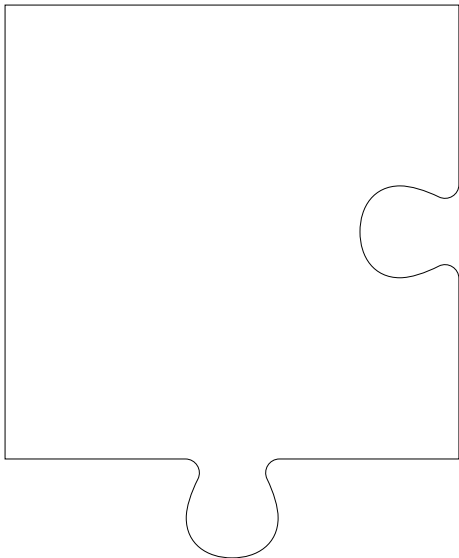
Organización
Panamericana
de la Salud



Organización
Mundial de la Salud
ORGANIZACIÓN DE LAS AMÉRICAS

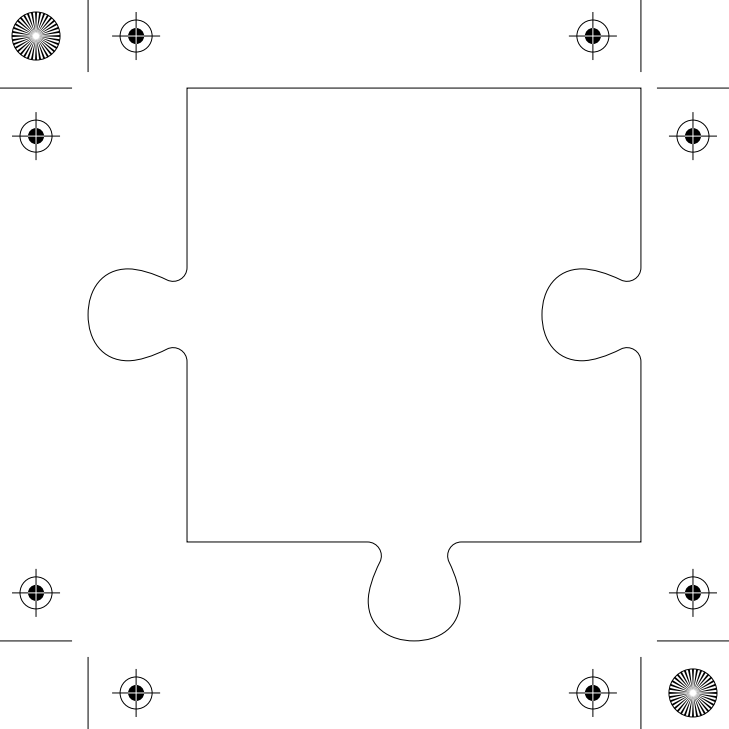
PANAFTOSA

Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
y Salud Pública Veterinaria



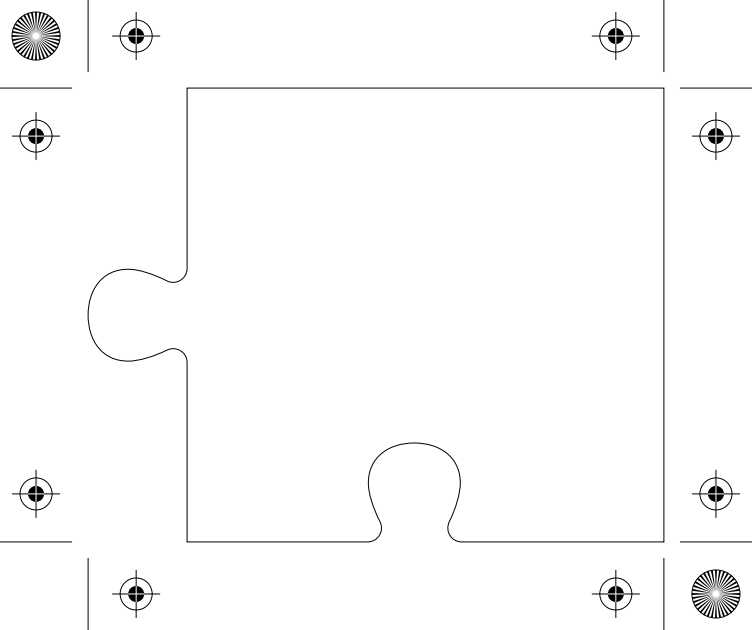
**MANTENGA
LA LIMPIEZA**





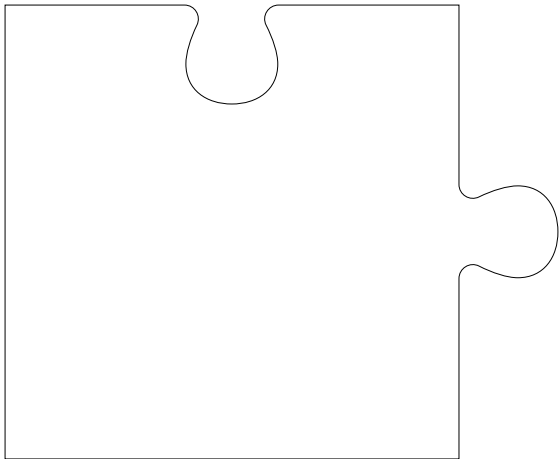
**USE AGUA Y
MATERIAS
PRIMAS
SEGURAS**





**SEPRE
ALIMENTOS
CRUDOS Y
COCINADOS**

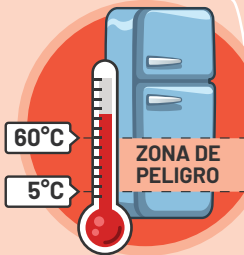






**COCINE
COMPLETAMENTE**





**MANTENGA LOS ALIMENTOS
A TEMPERATURAS SEGURAS**

