



# La compra y el almacenamiento seguros de la comida

abril de 2018

Seguir estos consejos al comprar y guardar los alimentos puede prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos

**SÍ**



**NO**

Mantenga los productos agrícolas separados de la carne, las aves, el pescado, los mariscos y los huevos en el carrito de compra y en las bolsas

Compre carne, aves, pescado o mariscos en paquetes con daños o derrames

**SÍ**



**NO**

Ponga la carne, las aves, el pescado, los mariscos y los huevos en bolsas plásticas en el área de la cajera

Compre huevos con el cascarón roto o en cartones con daños

**SÍ**



**NO**

Mantenga los productos agrícolas y otros alimentos listos para consumir separados de la carne, las aves, el pescado, los mariscos y los huevos en la nevera

Saque los huevos del cartón ni los ponga en la puerta de la nevera

**SÍ**

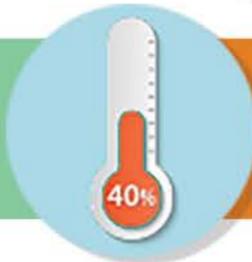


**NO**

Enfríe los alimentos dentro de 2 horas luego de comprarlos, ó 1 hora si están a una temperatura ambiente mayor de 90F.

Pongan la carne, las aves, el pescado o los mariscos crudos en la parte superior de la nevera pueden derramar jugos sobre otros alimentos.

**SÍ**



**NO**

Ajuste la temperatura de la nevera a 40 °F o menos y la del congelador a 0 °F o menos (según lo indique un termómetro para de electrodomésticos)

Llene la nevera o el congelador demasiado

**SÍ**



**NO**

Descongele los alimentos en el refrigerador, en agua fría, o en el microondas – y cocínelos inmediatamente

Descongele la carne, las aves, el pescado o los mariscos sobre el mostrador