

Manejo de Frutas & Verduras Frescas

1. Al comprar

En el mercado, separe frutas y verduras de carne, pollo y pescado.



2. Al almacenar

Almacene frutas y verduras en la caja del refrigerador destinada a estos productos. Almacene carne, pollo o pescado crudos en la charola para carne o en la repisa más baja del refrigerador.



3. Al limpiar

Siempre lave sus manos, las superficies y los utensilios de cocina con jabón antes y después de cada uso.



4. Al preparar

Lave frutas y verduras bajo un chorro de agua. Cuando sea posible, refriéguelas con una escobilla o con sus manos. Séquelas con toallas de papel.



5. Los sobrantes

Siempre refrigere los sobrantes de comida inmediatamente.



University of California, Davis

VISITE LA PÁGINA WEB @ WWW.WIFSS.UCDAVIS.EDU