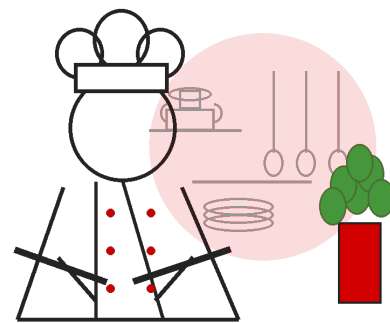




5

MESURES CLAU PER PREVENIR LA SALMONEL·LOSI *a la restauració*

Bones pràctiques per manipular els aliments amb seguretat

1



RENTA'T BÉ LES MANS

Abans de manipular aliments
i després de qualsevol
activitat de risc.

2



EVITA LA CONTAMINACIÓ CREUADA

Separa els aliments crus
dels cuinats i utilitza
estris diferents.

3



CUINA BÉ ELS ALIMENTS

Assegura't que l'interior
dels aliments arribi
almenys als 75 °C.

4



MANTÉN LA CADENA DEL FRED

Conserva els aliments
a 4 °C o menys.

5



VIGILA AMB ELS ALIMENTS ELABORATS AMB OUS

Utilitza ous pasteuritzats per a
preparacions que
no reben tractament
tèrmic.



LA SALMONEL·LOSI ES POT PREVENIR.

La seguretat alimentària
és responsabilitat de tothom.



VOLS SABER-NE MÉS?

Escaneja el codi QR i consulta
la fitxa de l'ACSA sobre
la salmonel·losi.

