

Dan cinco claves para la inocuidad alimentaria

Con motivo de conmemorarse este 7 de junio el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, que este año lleva por lema "La ciencia en acción", la seremi de Salud difundió las cinco claves para preservar la seguridad alimentaria, a objeto de contribuir a prevenir, detectar y controlar los riesgos transmitidos por un mal uso de éstos.

Entre dichas claves destacan: 1) mantener la higiene personal y de los alimentos, lavándose las manos antes y después de su preparación y desinfectando superficies y equipos; 2) separar alimentos crudos de cocidos, así como los utensilios operados por cada tipo de alimento, para evitar la contaminación cruzada; 3) cocinar completamente



PERSONAL SANITARIO EN CONTROL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA.

los alimentos a 70° C, a objeto de eliminar bacterias y otros microorganismos; 4) mantener los alimentos a temperaturas adecuadas,

sin dejarlos en el ambiente por más de dos horas y refrigerando los perecibles y 5) usar agua y materias primas seguras. ☐