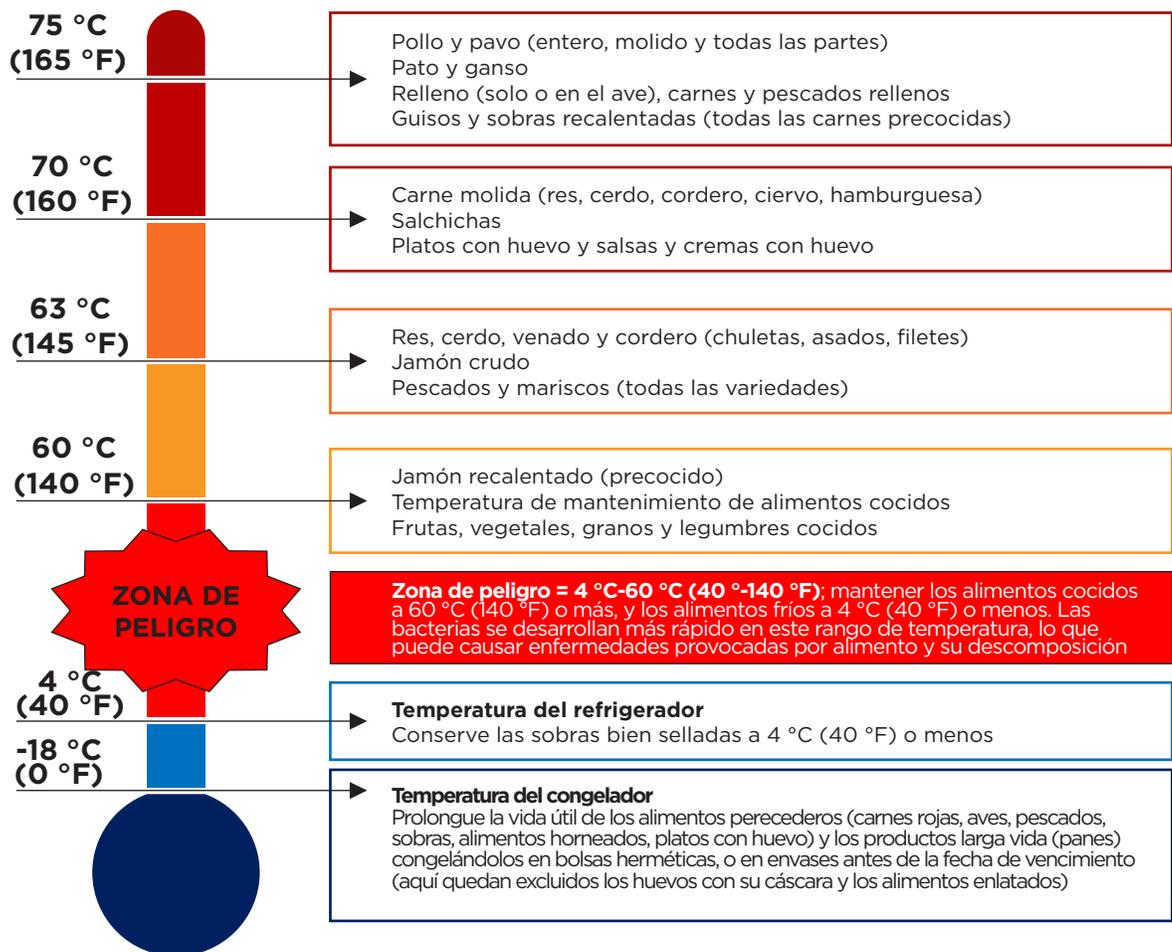




RECORDATORIO SOBRE SEGURIDAD DE ALIMENTOS



**Verifique siempre las instrucciones y temperaturas para calentar, ya que pueden variar en cada producto, así como sus temperaturas de cocción.*

Otros puntos a considerar:

- Refrigere o congele los alimentos perecederos, los alimentos preparados y las sobras dentro de las dos horas posteriores a su compra o a su uso.
- Nunca descongele alimentos a temperatura ambiente. Descongele los alimentos en el refrigerador y úselos dentro del primer o segundo día. Si va a cocinar de inmediato, descongele rápidamente en microondas, o ponga el alimento en un envase hermético y sumerja en agua fría.
- Siempre marine los alimentos en el refrigerador.
- Guarde las sobras en envases poco profundos para que se enfríen más rápido y se conserven correctamente.

Para conocer más sobre seguridad de los alimentos, visite el sitio web del Departamento de Salud de MN (state.mn.us).