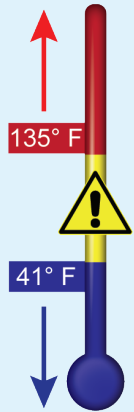


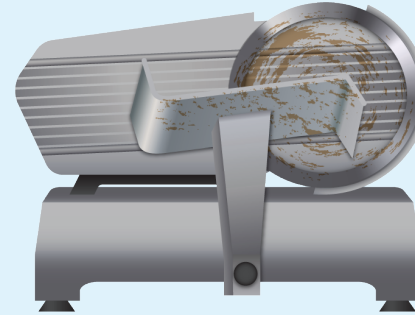
Causas principales de enfermedades transmitidas por los alimentos



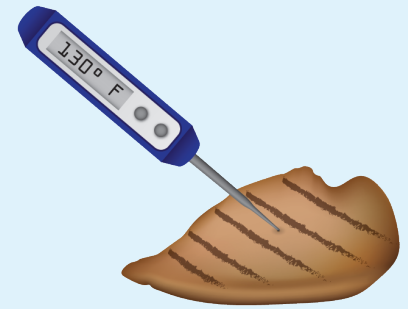
Mantenga los alimentos calientes (a 135 °F o más), o fría (a 41 °F o menos).



Trabajadores del sector de alimentos enfermos.



No limpiar ni desinfectar el equipo.



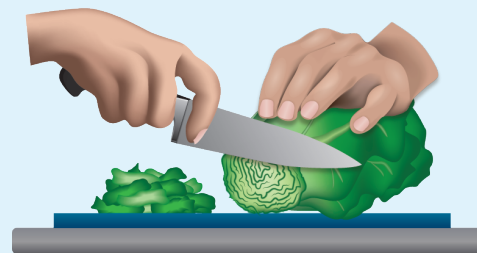
No cocinar adecuadamente los alimentos.



No utilizar fuentes de alimentos seguras (comerciales).



Enfriamiento de alimentos inadecuado.



Contacto con los alimentos listos para consumir con las manos desnudas.



Lavado de manos inadecuado