

¡Comunidad del Condado de Harris!

Seguridad de los alimentos: evite enfermedades

Tire a la basura cualquier alimento que:

- Ha estado en un refrigerador sin funcionar durante 4 horas o más.
- Tiene un color, olor o textura raro.
- Puede haber estado en contacto con el agua de una inundación.
- Ha estado a temperatura ambiente durante más de 2 horas.
- Latas de comida que están dañadas, abiertas o infladas.

Lo que debe hacer

- Lávese las manos a menudo con agua y jabón o use un limpiador de manos a base de alcohol.
- La comida que se ha descongelado y tiene hielo o está a 40°F de temperatura o menos puede volver a congelarse o cocinarse. El volver a congelar puede afectar la calidad no la seguridad del alimento.

Lo que NO debe hacer

- No utilice agua contaminada para beber, preparar formula para bebé, lavar o preparar alimentos, lavarse las manos, lavarse los dientes, lavar los platos o hacer hielo.
- No le dé la comida echada a perder a sus mascotas, ya que éstas pueden enfermarse al igual que las personas.

Harris County

HCPHES

Public Health & Environmental Services

www.hcpbes.org

Proteja a su familia.
Protéjase usted mismo.
¡Evite enfermedades!

9/16/2008