

¿VAS A ORDENAR KITS DE COMIDA?

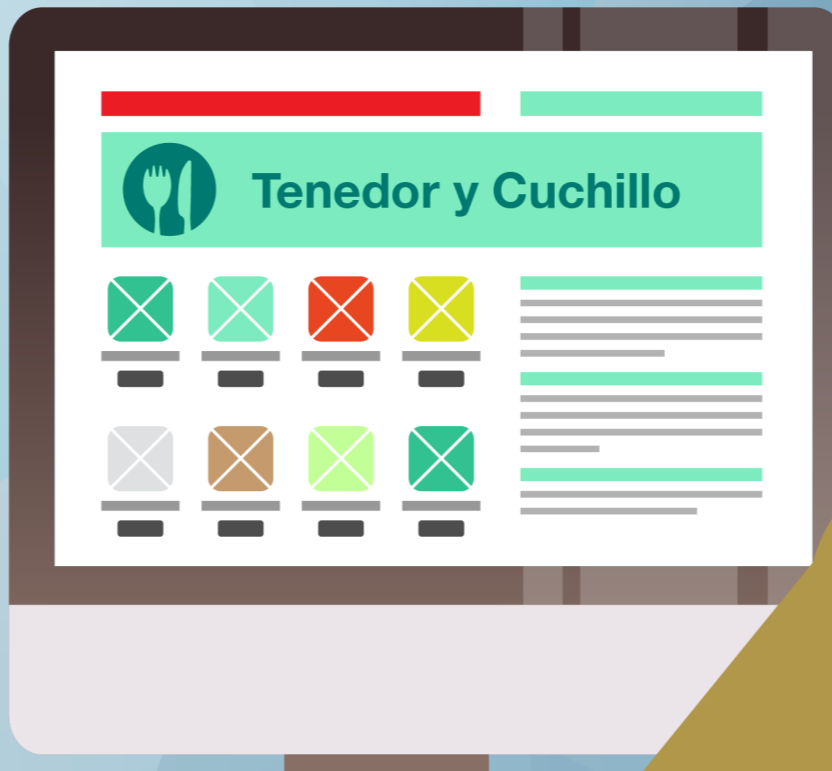
Recuerda estos **5** consejos de seguridad:

Los kits de comida que se entregan en tu puerta llegan con ingredientes por porción percederos. Los alimentos frescos, bien envasados y a la temperatura adecuada deberían ser seguros para su consumo.



1. INVESTIGA A LA COMPAÑÍA ANTES DE COMPRAR.

Ordena de compañías con buen servicio al cliente y de confianza.

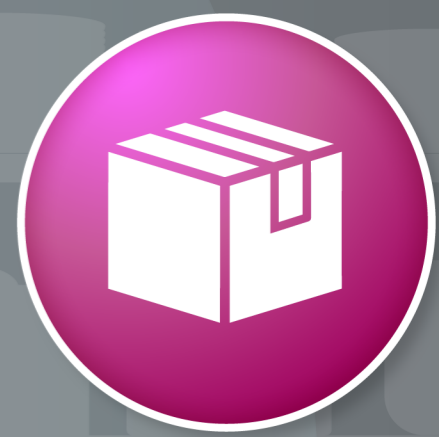


2. RASTREA TU PAQUETE HASTA LA PUERTA DE TU CASA.

Los alimentos se estropean si permanecen demasiado tiempo en los camiones o en la puerta de tu casa.

3. EXAMINA LA CAJA PARA VER SI TIENE DAÑOS.

Es posible que los alimentos en paquetes húmedos, rotos, rasgados o sucios no sean seguros para comer.



4. REvisa si hay indicios de contaminación cruzada.

Los alimentos deben empaquetarse individualmente y NO tener fugas.



5. VERIFICA QUE LOS ALIMENTOS FRÍOS LLEGUEN FRÍOS, POR EJEMPLO, LAS CARNES Y PESCADOS.

Verifica que la temperatura de las carnes congeladas o parcialmente congeladas, frutas y verduras frías sea segura al recibirlas.



Carnes y pescados por debajo de 40° Fahrenheit



Si la carne, el pescado, las frutas y las verduras no llegan a temperaturas seguras, tíralos a la basura para evitar enfermarte.



LA INOCUIDAD ALIMENTARIA ES PRIMERO.

Antes de comer alimentos de un kit de comida, asegúrate de que estén frescos, bien empaquetados y mantenidos a la temperatura adecuada.