

# CINCO CLAVES

PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

**OPS**



Organización Panamericana de la Salud



Organización Mundial de la Salud

PANAFTOSA  
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria

MANTENGA LA LIMPIEZA



USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS



SEPRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS



COCINE COMPLETAMENTE



MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS



# CINCO CLAVES

PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

**OPS**



Organización Panamericana de la Salud



Organización Mundial de la Salud

PANAFTOSA  
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria

SEPRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS



MANTENGA LA LIMPIEZA



USE AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

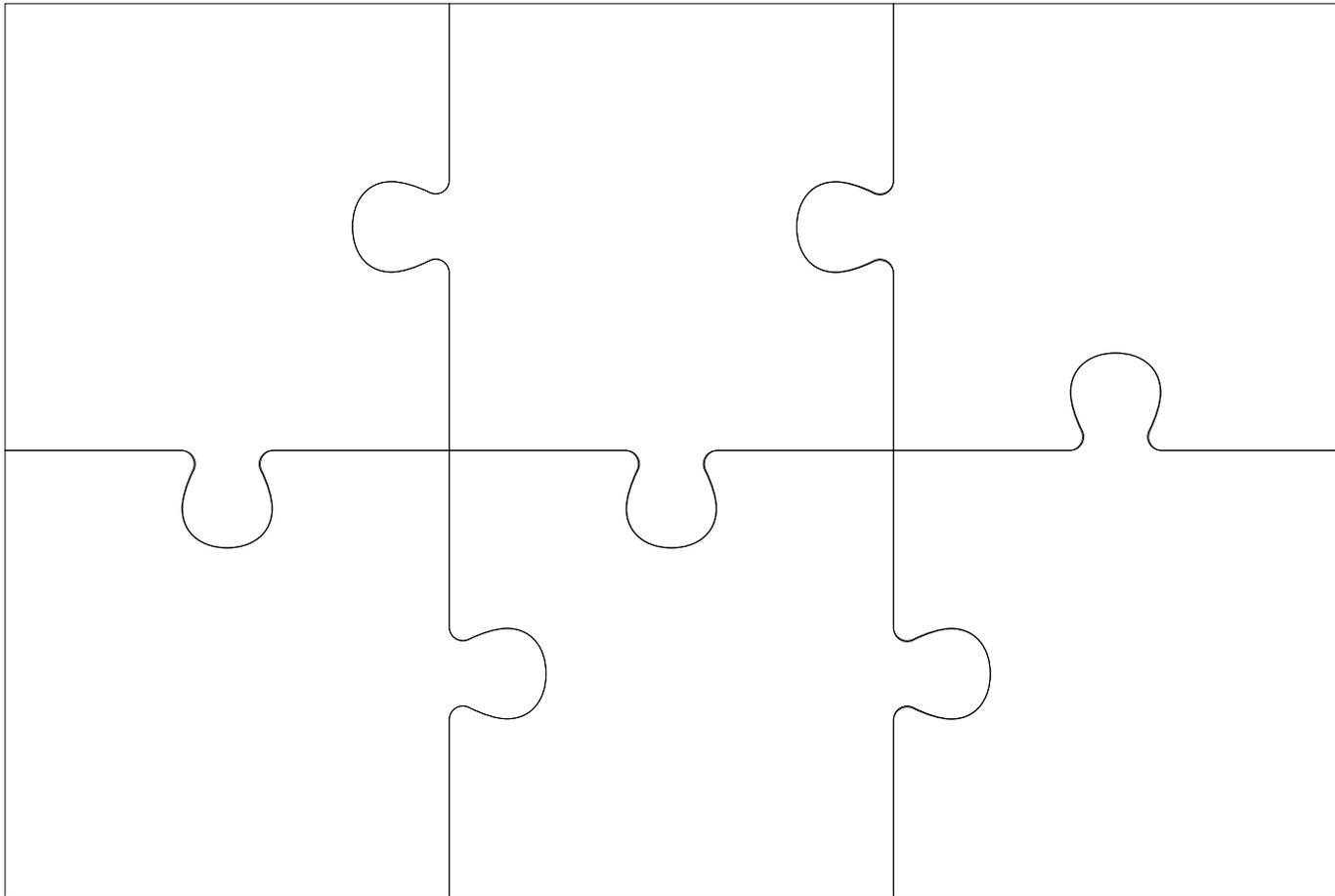


COCINE COMPLETAMENTE



MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS







# CINCO CLAVES

PARA LA INOCUIDAD  
DE LOS ALIMENTOS

## OPS



Organización  
Panamericana  
de la Salud



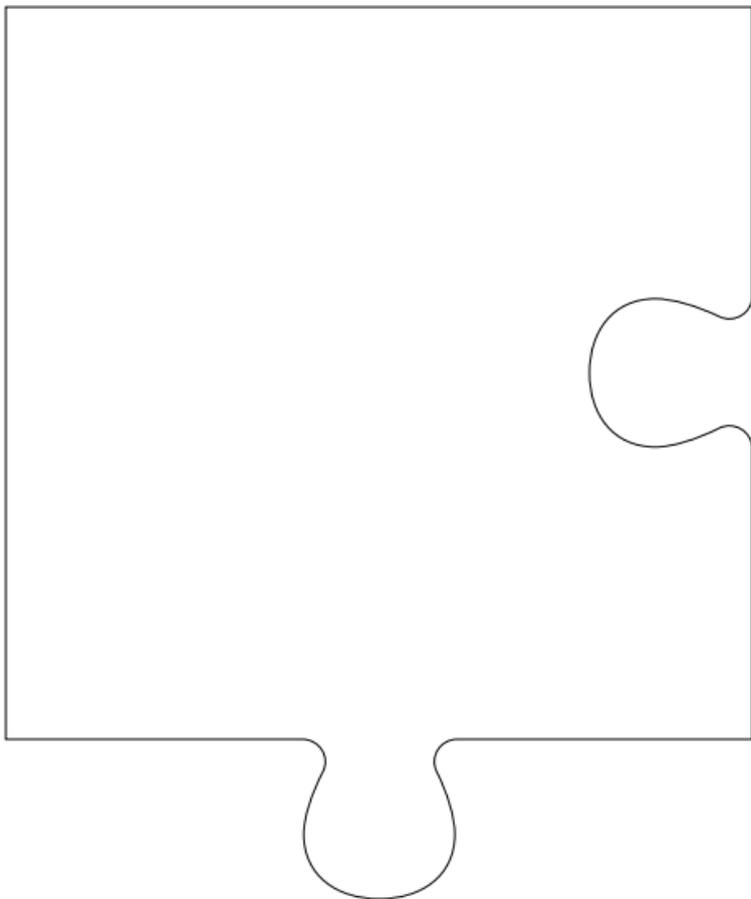
Organización  
Mundial de la Salud

[www.panaftosa.org](http://www.panaftosa.org)  
Américas

PANAFTOSA

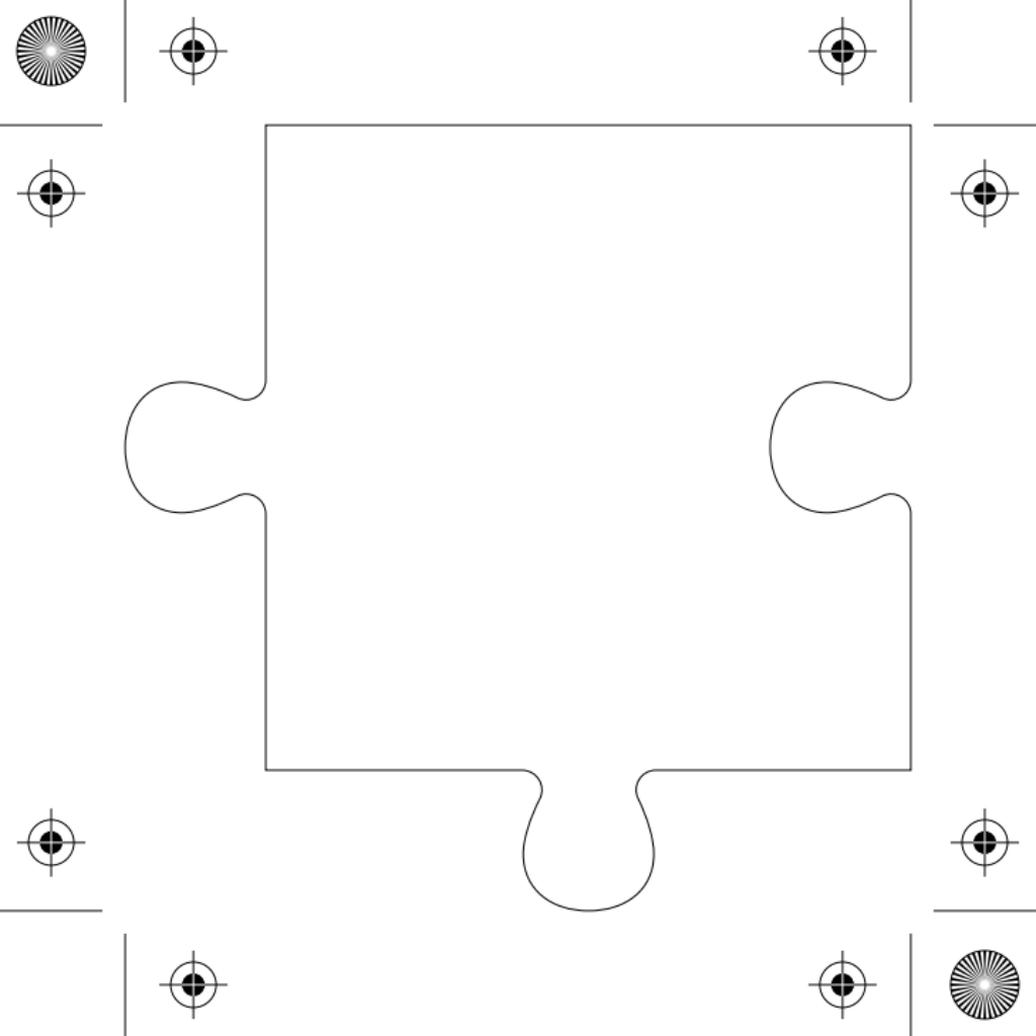
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa  
y Salud Pública Veterinaria





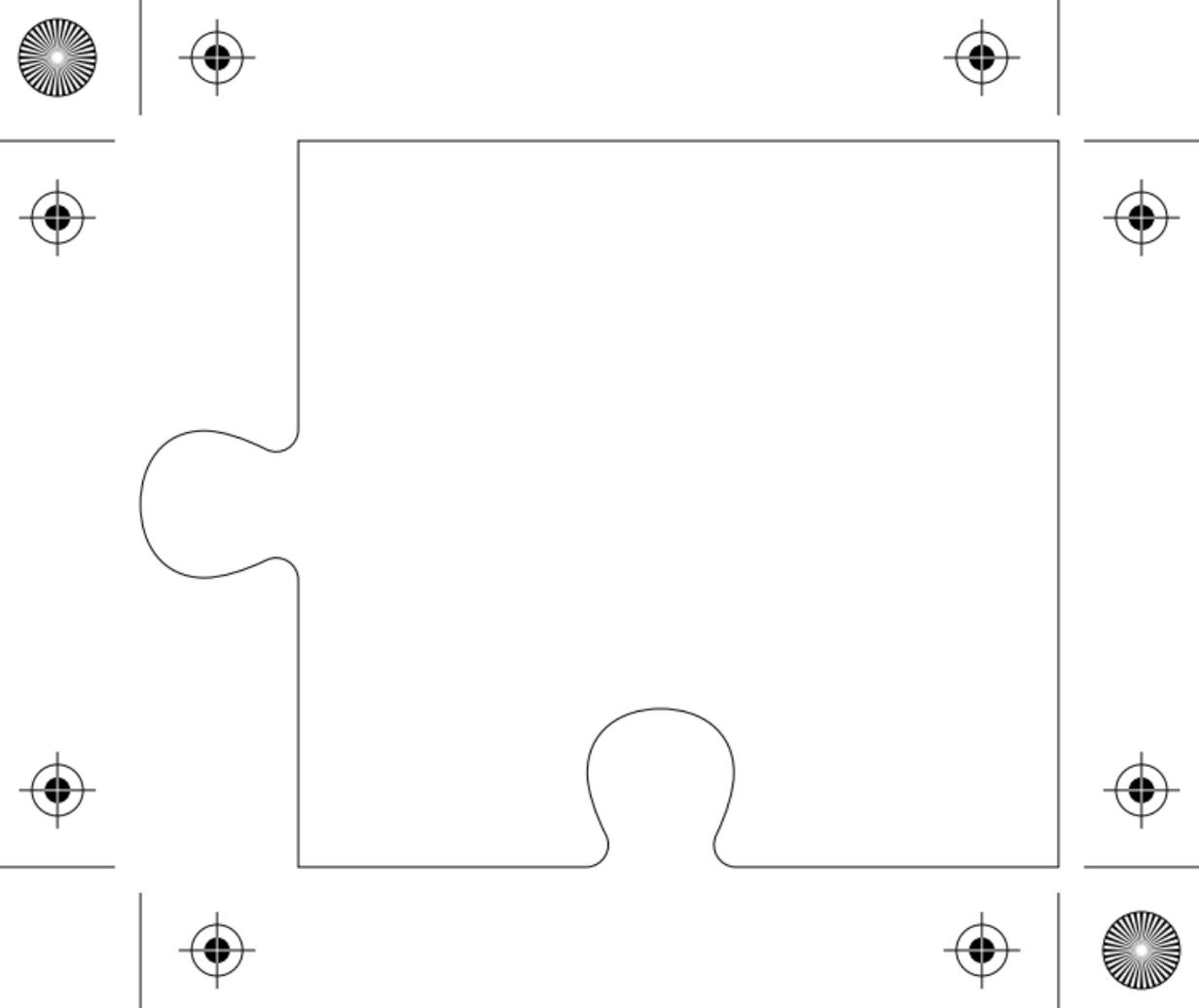
**MANTENGA  
LA LIMPIEZA**





**USE AGUA Y  
MATERIAS  
PRIMAS  
SEGURAS**





**SEPRE  
ALIMENTOS  
CRUDOS Y  
COCINADOS**







**COCINE  
COMPLETAMENTE**





**MANTENGA LOS ALIMENTOS  
A TEMPERATURAS SEGURAS**

