

# Por tu salud, al adquirir y preparar carne o productos cárnicos considera las siguientes recomendaciones

## Sobre el producto

- Éste debe mantenerse en refrigeración a 5° C durante su almacenamiento y exhibición
- Si está empacado, el empaque debe ser nuevo, limpio y sin escurrimientos
- En caso de incluir la fecha de caducidad, verifica que ésta sea vigente
- Cuando adquieras pollo, éste debe estar limpio y con sus vísceras por separado

**No compres productos cárnicos cuando presenten coloración verdosa, estén pegajosos, blandos, resacos o tengan olor desagradable.**

## Sobre el establecimiento

- Los manipuladores de la carne, deberán estar aseados y con uniforme limpio
- Los utensilios y equipos que están en contacto con la carne deben estar limpios
- No deben observarse insectos, roedores u otra especie de animales en el establecimiento

## Sobre el manejo en el hogar

- Antes de preparar productos cárnicos, lávalos con agua potable y elimina restos de sangre, grasa u otra materia no comestible



**Una vez adquiridos, deberás mantenerlos en refrigeración hasta antes de su consumo. Consúmelos bien cocidos para evitar la presencia de microorganismos causantes de enfermedades.**