

# Mejores Prácticas para la Seguridad Alimenticia



**Sea consciente de los alérgenos principales**

**Mariscos**

**Trigo**

**Maní**



**Lave sus manos con jabón y agua tibia por 20 segundos**



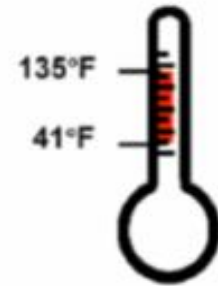
**Limpie / desinfecte las superficies donde se sirve o prepara comida**



**Use guantes cuando este tocando alimentos preparados como ensaladas en caja o fruta picada**



**Recoja su cabello con una liga o red para cabello**



**Mantenga comida fuera de la zona de peligro que es entre 41 grados Fahrenheit y 135 grados Fahrenheit.**