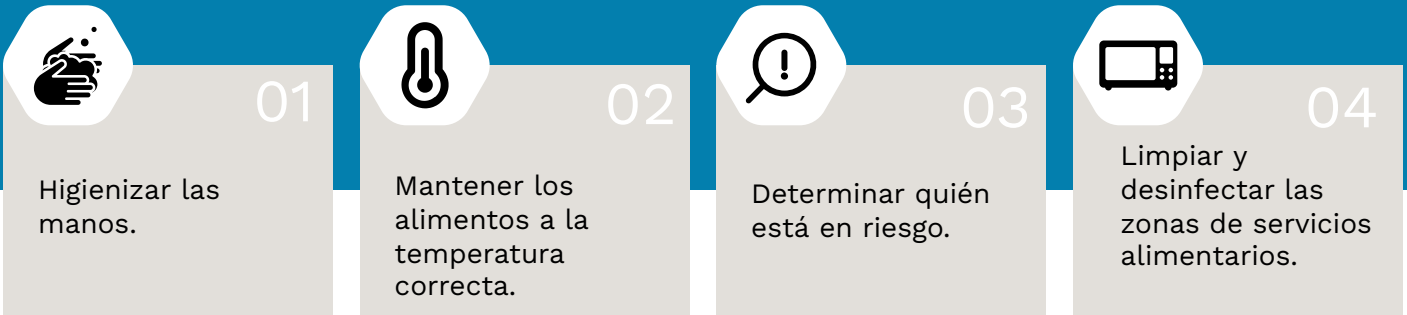


# Salubridad de los alimentos para el personal de primera línea

A los microbios de origen alimentario les gusta esconderse en las condiciones insalubres de los alimentos y en las manos sucias. Las prácticas de salubridad de los alimentos incumben no solo a los miembros del personal con formación en alimentación, sino a todo el personal y a los visitantes.

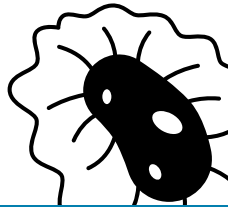


Las prácticas de salubridad de los alimentos hacen hincapié en las siguientes áreas:



## ¿Por qué es importante la salubridad de los alimentos?

Se calcula que cada año 1 de cada 6 estadounidenses (o 48 millones de personas) se enferma, 128 000 son hospitalizados y 3000 mueren por infecciones de origen alimentario (también denominadas toxoinfecciones alimentarias o **intoxicaciones alimentarias**).



Refrigerar de forma correcta

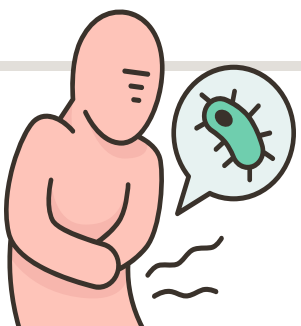


Higienizar las manos



Conocer las fechas de vencimiento

## Pasos para mejorar la salubridad de los alimentos



Cubrir los alimentos al transportarlos



Desechar los objetos de uso único después de usarlos

## ¿Quién corre riesgo de contraer una toxoinfección alimentaria?

- Personas de 65 años o más
- Personas con un sistema inmunitario debilitado
- Mujeres embarazadas
- Niños menores de 5 años