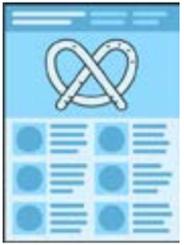


¡Nunca coma harina cruda!

Consejos para manipular la harina de forma segura

QUÉ HACER

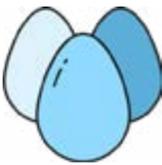


Siga las instrucciones del paquete en las mezclas para hornear y otros productos que contienen harina para obtener las temperaturas de cocción correctas y los tiempos especificados.

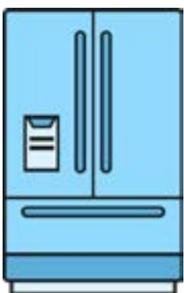
QUÉ HACER



Mantenga todos los alimentos crudos, como la harina y los huevos, separados de los alimentos listos para comer. Recuerde, la harina es un polvo y se esparce fácilmente.



QUÉ HACER



Refrigere la masa para galletas y pasteles de acuerdo con las instrucciones del paquete. Use un termómetro de refrigerador para asegurarse de que su refrigerador esté a una temperatura segura de 40 °F.

QUÉ HACER



Limpie con cuidado después de trabajar con harina o masa cruda y huevos:

- Lávese bien las manos con agua corriente y jabón y,
- Lave los utensilios, los tazones, las bandejas para hornear, las tablas de cortar y encimeras con agua tibia y jabón.

QUÉ NO HACER



No coma, pruebe ni permita que los niños coman o jueguen con productos de masa cruda o mezclas para hornear antes de cocinar.

QUÉ NO HACER



No permita que los niños usen masa cruda para hacer manualidades o jugar como si fuese arcilla.

QUÉ NO HACER



No utilice productos que contengan harina cruda, como la mezcla para pasteles, para hacer productos listos para comer, como los batidos.

QUÉ NO HACER



No intente tratar la harina con calor en su propia casa. Es posible que los tratamientos caseros de la harina no eliminen eficazmente todas las bacterias y no hagan que sea seguro comerla cruda.

QUÉ NO HACER



No utilice masa cruda para galletas en helados listos para comer.

! Y, si tiene harina retirada del mercado en casa, ¡deséchela! **!**