

# **¡Combata a BAC!**

**Cuatro pasos simples para la seguridad en los alimentos!**



- 1. Limpiar: Lávese las manos a menudo y lave las superficies de su cocina.**
- 2. Separe la carne, las aves y los mariscos crudos de los otros alimentos en el carro del supermercado y en su refrigerador.**
- 3. Cocinar: Utilice la temperatura adecuada.**
- 4. Enfriar: Refrigere rápidamente.**

Adaptation from FightBac!®

Fundado Por El Indirect Vitamin Purchaser Anti-trust Litigation Settlement Administration Por El New York State Attorney General