

# Campaña informativa de prevención TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS

En verano, las toxiinfecciones alimentarias son más frecuentes, generalmente relacionado con la conservación y manipulación de alimentos y la higiene de manos.

Sigue estas  
recomendaciones:



Conserva los  
alimentos  
correctamente



No mezcles  
crudos y  
cocinados



Lávate las manos  
antes y después de  
comer y de ir al baño



Lava bien los alimentos  
crudos y mantén los  
espacios limpios.



Cocina calentando  
(70°C) y consume  
cuanto antes



Si sospechas de  
algún alimento, no  
lo consumes