

Aprenda a manipular y desinfectar sus **alimentos** en tiempos de **COVID-19**



¿Cómo manipular los alimentos en tiempos de COVID-19?

El virus causante de COVID-19 puede depositarse sobre la superficie de los alimentos y envases, portando el germen hasta su hogar.

Revise las siguientes recomendaciones para disminuir el riesgo de contagio:



¿Cómo protegerse al momento de recibir los alimentos?



Consejos para la desinfección de los alimentos.



Recomendaciones para organizar sus alimentos.

1. Guardar alimentos como los **granos y frutos secos** en frascos limpios o recipientes herméticos.
2. Almacenar los **alimentos separados de los productos de limpieza**.
3. Mantener las carnes en **envases sellados en el congelador**.
4. Refrigerar los alimentos frescos dentro de **bolsas limpias o envases herméticos**.

