



**SÍ**

En los carritos y bolsas de compras, separar los huevos y las diversas carnes (rojas, pescado, aves) del resto de los productos. También separarlos en la heladera



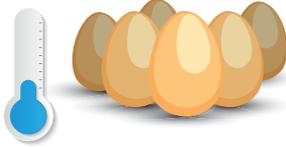
**SÍ**

Colocar las carnes en bolsas de plástico antes de pasarlas por el mostrador de caja, de modo que no goteen



**SÍ**

Guardar los huevos en la heladera, en la zona más fría y aislada



**SÍ**

Refrigerar los alimentos dentro de las 2 horas de haberlos comprado o 1 hora si la temperatura ambiente es alta



**SÍ**

La temperatura de la heladera debe ser de 4 ó 5°C y la del freezer de -18°C. Se sugiere chequear el termostato ocasionalmente



**SÍ**

Descongelar las carnes en la heladera y, una vez descongeladas, cocinar inmediatamente



**NO**

Comprar aquellas carnes en paquetes que goteen o estén dañados



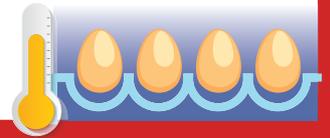
**NO**

Comprar huevos cuya cáscara esté quebrada o en maples dañados



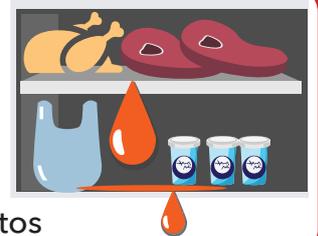
**NO**

Guardar los huevos en la puerta de la heladera, porque allí se encuentran muy expuestos a los cambios de temperatura cada vez que se abre



**NO**

Guardar carnes crudas en estantes superiores de la heladera, porque pueden gotear sobre otros alimentos



**NO**

Sobrecargar el freezer o la heladera



**NO**

Descongelar las carnes sobre la mesada a temperatura ambiente

