

Mensajes de redes sociales sobre seguridad alimentaria

Facebook y otras redes sociales

- Mire los videos sobre seguridad alimentaria y conozca cómo ayudar a prevenir las intoxicaciones por alimentos. <https://www.youtube.com/user/USDAFoodSafety>
- 1 de cada 6 estadounidenses sufre de intoxicación por alimentos cada año. ¿Cómo puede prevenir las intoxicaciones por alimentos? Revise sus pasos: Lavar, separar, cocinar y refrigerar en <https://www.foodsafety.gov>
- Mantenga más segura a su familia de las intoxicaciones por alimentos: Recuerde lavar, separar, cocinar y refrigerar. Obtenga más información sobre los cuatro pasos de seguridad alimentaria:
<http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- Visite el canal de YouTube de USDAFoodSafety para obtener información sobre cómo poder prevenir las intoxicaciones por alimentos:
<http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- ¿No está seguro de dónde encontrar información sobre los alimentos que más recientemente fueron retirados del mercado? Visite Foodsafety.gov. Mientras se encuentre allí, revise los pasos de seguridad alimentaria para conocer formas de poder prevenir las intoxicaciones por alimentos.
- ¿Sabía que lavar las superficies de la cocina, los utensilios y las manos con agua con jabón mientras prepara alimentos puede ayudar a evitar las intoxicaciones por alimentos? Obtenga más sugerencias útiles en Foodsafety.gov.
- ¿Sabía que separar las carnes, las aves de corral y los mariscos crudos de los alimentos listos para comer durante la preparación para ayudar a prevenir las intoxicaciones por alimentos? Mantenga más segura a su familia. Revise sus pasos en Foodsafety.gov.
- ¿Usa un termómetro para alimentos? Debería. Las investigaciones demuestran que es la única forma de establecer si el alimento está bien cocido. Ayude a prevenir las intoxicaciones por alimentos. Revise sus pasos en Foodsafety.gov.
- Usted baja la temperatura de sus nervios y se relaja pasando tiempo con sus amigos. Recuerde también reducir la temperatura de los alimentos rápidamente y puede prevenir las intoxicaciones por alimentos. Revise sus pasos de seguridad en Foodsafety.gov.

- Ayude a prevenir las intoxicaciones por alimentos: Recuerde lavar, separar, cocinar y refrigerar. Mire el canal de YouTube de USDAFoodSafety para obtener más información: <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- ¡Atención especialistas en asados! Este verano, proteja a su familia usando un termómetro para alimentos y asegúrese de cocinar bien los alimentos. Para obtener más sugerencias sobre seguridad alimentaria que podrá usar esta temporada de asados al aire libre, consulte Foodsafety.gov.
- ¿Sabe cómo ayudar a prevenir las intoxicaciones por alimentos? Revise sus pasos en Foodsafety.gov.

Twitter

- 1 de cada 6 estadounidenses sufre de intoxicación por alimentos cada año. Ayude a prevenir las intoxicaciones por alimentos; revise los pasos: Lavar, separar, cocinar y refrigerar. @Foodsafety.gov #FoodPoisoning
- ¡Atención especialistas en asados! Este verano, proteja a su familia y use un termómetro para alimentos. Obtenga más información sobre consejos de seguridad en @Foodsafety.gov.
- Prevenga las intoxicaciones por alimentos y mantenga más segura a su familia. Revise sus pasos en @Foodsafety.gov. #FoodPoisoning
- ¡Feliz Día de Acción de Gracias! ¿Hoy cocinará? ¡Usted ya lo *entendió!* Puede repararlo en <https://www.cdc.gov/features/turkeytime/index.html>
- "Feliz cumpleaños": cántelo 2 veces y así sabrá que se lavó bien las manos. Para obtener más sugerencias sobre cómo prevenir las intoxicaciones por alimentos, visite @Foodsafety.gov. #FoodPoisoning
- Separe las carnes crudas de otros alimentos. Use tablas de cortar diferentes para ayudar a prevenir las intoxicaciones por alimentos. Revise sus pasos en @Foodsafety.gov. #FoodPoisoning
- El color y la textura por sí solos no le indicarán si el alimento ya está cocido. Use un termómetro para alimentos para estar seguro. Revise sus pasos en @Foodsafety.gov.
- ¿Qué tan pronto después de una comida debe refrigerar las sobras? Obtenga información sobre cómo refrigerar de manera segura en @Foodsafety.gov.