



Conselhos sobre segurança alimentar

Cátia Dias / Nutricionista



Não prepare os alimentos muito tempo antes de os servir.

Cozinhe bem a carne incluindo a de aves domésticas.

Não conserve alimentos deterioráveis dentro da zona de perigo do frigorífico.

Não aqueça insuficientemente os alimentos já cozinhados.

Não deixe que os alimentos crus contaminem os já cozinhados.

Não cozinhe carne que não esteja completamente descongelada.