

Para evitar enfermedades  
de transmisión por alimentos,  
la única prevención  
es la de todos los días.



- Separá los alimentos crudos de los cocidos.

Si utilizás carne, pollo, pescados y otros alimentos crudos,  
usá siempre diferentes utensilios como cuchillos o tablas de cortar.

Los podés diferenciar haciéndoles una marca visible para que todos puedan verla.

- Cociná muy bien los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado.
- Si recalentás la comida, que sea a mucha temperatura.

**SIGUIENDO ESTAS INDICACIONES EVITAS ENFERMEDADES  
MUY GRAVES EN NIÑOS COMO EL SINDROME UREMICO HEMOLITICO.**

PARA MAS INFORMACION, ACERCATE AL HOSPITAL O CENTRO DE SALUD  
MAS CERCANO A TU DOMICILIO.



**Gobierno del Chubut**

Somos  Chubut