

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



- Mantener la cadena de frío de algunos alimentos es muy importante. Por eso, no dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Refrigerá lo más pronto posible los alimentos que se echan a perder y sacalos de la heladera solamente cuando vayas a consumirlos.
- Una vez abiertos, yogures, postres y papillas para bebés, no los vuelvas a guardar.

**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