

# Solo carne cocinada

Protege los alimentos listos para comer.

## Tabla amarilla y utensilios exclusivos

### 01 Aleja los crudos

No traigas a este puesto carne, pescado ni huevos crudos, ni su equipo.

### 02 Empieza con manos y equipo limpios

Lávate y sécate las manos. Usa superficies y utensilios limpios y desinfectados.

### 03 Controla el tiempo y la temperatura

Mantén la carne en el frigorífico hasta que la necesites. Mantén los alimentos en caliente a 63°C o más.

La asignación de colores debe coincidir con el sistema de tu local. Revisa los ingredientes y evita también el contacto cruzado con alérgenos.