

En qüestions d'higiene, posa-hi el cap

netejar

Renta't les mans
i neteja sovint
les superfícies
i els estris.

coure

Cou els aliments
el temps necessari
i a la temperatura
suficient per
assegurar la
destrucció dels
bacteris.

refredar

Un cop cuits,
refreda els aliments
ràpidament
i conserva'ls al
frigorífic.

protegir

Separa i protegeix
els aliments cuinats
dels aliments crus.