

Fresco y Seguro: Tu Guía para Almacenar Lácteos



Contenido cortesía de MilkPEP.

arizonamilk.org
nevadamilk.com

Los productos lácteos como la leche, el queso y el yogurt son alimentos nutritivos esenciales en nuestros hogares, pero pueden echarse a perder rápidamente si no se almacenan adecuadamente. Un almacenamiento seguro ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, reduce el desperdicio y mantiene tus lácteos frescos y deliciosos.

Esta guía te dará consejos simples y prácticos para asegurarte de que tus productos lácteos se mantengan seguros desde la tienda hasta tu refrigerador y plato!



Consejos para comprar de manera segura

Revisa las fechas: Siempre busca las fechas de "Vender antes de" o "Usar antes de".

Compra lo frío al final: Selecciona los productos lácteos justo antes de pagar.

Usa una bolsa térmica: cuando hagas compras de comestibles en climas cálidos o si viajas largas distancias.

Almacenamiento Seguro

Manténlos Frío: Almacena todos los productos lácteos a 40°F (4°C) o menos.

Almacena rápidamente: Guarda los productos lácteos inmediatamente después de usarlos o comprarlos. No los dejes fuera por más de 2 horas.

Usa el envase original: Mantén los lácteos en su paquete hasta que estés listo para usarlos. Esto ayuda a mantenerlos frescos y evita bacterias.

Manejo Seguro en Casa

Lava Manos y Superficies: antes y después de usar los lácteos

No a la contaminación cruzada: Mantén los lácteos separados de carnes crudas o productos sin lavar.

No mezcles lo viejo con lo nuevo: Evita mezclar lácteos frescos con lotes más viejos, ¡esto puede provocar que se echen a perder y acortar su vida útil!