

# 1 SELECCIÓN

CREAMOS RECETAS SEGURAS Y SALUDABLES



## EN CASA

- Cuando vaya a decidir qué cocinar para otras personas, asegúrese si alguien tiene alergia a algún alimento, precisa una dieta especial o tiene otras restricciones.
- Seleccione, para su familia y amigos las recetas que proporcionen los nutrientes adecuados en las cantidades adecuadas.

## EN NESTLÉ

- Nuestras recetas se formulan científicamente para proporcionar la máxima seguridad de los productos.
- Están formuladas para proporcionar una dosis apropiada y consistente de cualquier nutriente, para evitar cualquier daño relacionado con dosis excesivas o insuficientes.

# 2 INGREDIENTES

NOS APROVISIONAMOS DE INGREDIENTES  
FRESCOS, APETITOSOS Y NUTRITIVOS



## EN CASA

- Asegúrese de que compra alimentos frescos y que no estén dañados.
- Seleccione alimentos estables, sanos y nutritivos, y no los compre si ha pasado la fecha de caducidad.
- Limpie apropiadamente las frutas y verduras, usando agua limpia y retire la parte externa para reducir los riesgos.

## EN NESTLÉ

- Seguimos procedimientos rigurosos y auditamos a los proveedores para asegurar que seleccionamos materias primas seguras y de alta calidad.
- Contamos con especificaciones estrictas para todas las materias que utilizamos para verificar que cumplen con las leyes más estrictas y con nuestros requerimientos.

# 3 HIGIENE

SEGUIMOS PRÁCTICAS DE HIGIENE RIGUROSAS



## EN CASA

- Lávese bien las manos antes y durante la preparación de los alimentos.
- Desinfecte todas las superficies y equipos que va a utilizar para preparar los alimentos.
- Ropa de cocina, paños y esponjas pueden albergar bacterias, por lo que debe de recordar lavarlos y reemplazarlos regularmente.

## EN NESTLÉ

- Seguimos prácticas certificadas de limpieza y desinfección en cada etapa de la producción.
- Nuestros empleados están capacitados para aplicar los principios de la higiene de los alimentos, tales como el principio básico de lavado de manos.
- Nuestras fábricas y equipos están diseñados para garantizar que preparamos nuestros productos con los mejores estándares de calidad y seguridad.

# 4 SEPARACIÓN

SEPARAMOS INGREDIENTES Y ALIMENTOS  
PARA PREVENIR LAS CONTAMINACIONES CRUZADAS



## EN CASA

- Use tablas de cortar diferentes para las verduras y la carne cruda, aves y mariscos.
- Utilice platos y utensilios diferentes para los alimentos crudos y cocinados.
- Mantenga en recipientes separados y cerrados las carnes crudas y los alimentos listos para el consumo.

## EN NESTLÉ

- Gestionamos cuidadosamente el flujo de ingredientes y productos dentro y fuera de nuestras fábricas para garantizar que las materias primas y los alimentos preparados son separados correctamente.
- Con el fin de prevenir contaminaciones cruzadas, nuestras fábricas disponen de unas áreas específicas para materias primas y otras, separadas, para productos terminados.

# 5 COCCIÓN

COCINAMOS A LA TEMPERATURA ADECUADA  
PARA UN CONSUMO SEGURO



## EN CASA

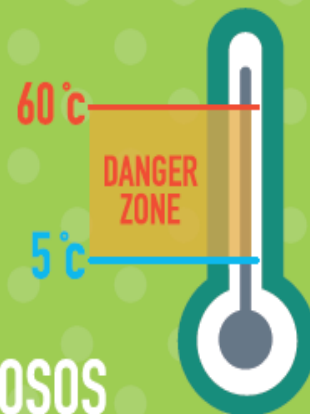
- Cocine los alimentos a la temperatura adecuada para matar las bacterias dañinas y sirva la comida caliente.
- Si usted está sirviendo sobras, recaliente bien, completamente y no recaliente más de una vez.

## EN NESTLÉ

- Procesamos los alimentos a temperaturas óptimas para conservar su valor nutritivo, eliminar los microorganismos peligrosos y prevenir la formación de contaminantes químicos.

# 6 ALMACENAMIENTO

ALMACENAMOS EN CONDICIONES ÓPTIMAS PARA  
PREVENIR EL CRECIMIENTO DE MICROORGANISMOS PELIGROSOS



## EN CASA

- Mantenga los alimentos a temperaturas seguras, por debajo de 5°C o por encima de 60°C (son los números a recordar).
- Enfríe las sobras lo más rápido posible antes de guardarlas en un recipiente hermético en la nevera.
- Siga las instrucciones de almacenamiento y uso que se indican en la etiqueta.

## EN NESTLÉ

- Nuestros equipos y procesos están diseñados para mantener los materiales y productos a temperaturas seguras en todo momento.
- Nos aseguramos de que todos nuestros productos terminados lleguen a su destino en condiciones óptimas, por ejemplo mediante el almacenamiento de productos refrigerados o congelados a la temperatura correcta durante todo el transporte.

# 7 COMPARTIR

COMPARTIMOS NUESTROS CONOCIMIENTOS:  
TODOS CONTRIBUIMOS A CONSEGUIR ALIMENTOS SEGUROS



## EN CASA

- Todos podemos hacer algo para garantizar la seguridad alimentaria de cada uno, compartiendo y aplicando estos principios cada día.
- Usted puede ayudar enseñando higiene alimentaria básica a los miembros de su familia

## EN NESTLÉ

- Compartimos nuestro conocimiento sobre seguridad alimentaria con el resto de la industria, las autoridades y nuestros consumidores.
- Nuestro embalaje ofrece a los consumidores instrucciones claras de almacenamiento y uso de los productos, así como información sobre riesgos de alérgenos.