

Alimento Seguro



Cuidados com a carne de frango

No caso do frango, é preciso ter atenção especial para evitar a contaminação natural do produto. Após manusear a carne de frango, deve-se fazer a higienização dos utensílios utilizados no processo e lavar bem as mãos, para só então trabalhar com outros produtos. Caso não tome esses cuidados, você pode acabar contaminando outro alimento frio, como saladas e sucos.

L.P