

Secretaría de Salud

Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario

Av. Chapultepec No. 1836,
Colonia Jardín Español, CP. 64820,
Monterrey, Nuevo León.

Manejo higiénico de los alimentos en caso de emergencia

Poniendo en práctica estos consejos, evitarás enfermarte.

Recuerda que en una situación de emergencia, podrías pasar momentos difíciles

¡Protege tu salud y la de los tuyos!

Si tienes alguna queja o denuncia

¡Llámanos!

 **81-8130-7020**

 **811-773-5075**

 **denuncia@saludnl.gob.mx**

o
en la Oficina Regional
correspondiente:



¡EMERGENCIA SANITARIA!

SALUD

SECRETARÍA DE SALUD



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS



NL SALUD
SUBSECRETARÍA DE REGULACIÓN Y FOMENTO SANITARIO

Tu salud y la de tu familia son muy importantes. Por eso, si se presentan lluvias intensas, huracanes, inundaciones, deslaves, erupciones volcánicas u otros desastres que alteren el medio ambiente y la pongan en riesgo, es necesario que realices las siguientes acciones:

Hierve el agua durante **3** minutos o agrégle **dos** gotas de plata coloidal por litro de agua y déjala reposar **40** minutos en recipientes de plástico o vidrio antes de beberla o preparar alimentos y mantén tapado el recipiente.

Lava con agua potable las frutas y las verduras y desinfecta con plata coloidal.

Consume los alimentos calientes y bien cocidos.

Conserva los alimentos que se pueden echar a perder en lugares fríos o refrigerados.

Lávate bien las manos antes de comer o preparar alimentos y después de ir al baño.

No consumas alimentos con mal olor, sabor o apariencia extraña.