



HAMBURGUESA POCO HECHA

¿SEGURO?

Sigue estos consejos para prevenir la toxiinfección alimentaria por *Escherichia coli* productora de toxinas Shiga (STEC)

RECOMENDACIONES SI COMES HAMBURGUESA FUERA DE CASA:

- Pide la carne bien hecha, la carne picada poco hecha tiene mayor riesgo.
- Para comprobar que la carne está completamente cocinada, puedes fijarte en si ha cambiado de color, perdiendo el tono rojizo.



Al picar la carne, si hay bacterias en su superficie, pueden contaminar al resto del producto.



**ESTA RECOMENDACIÓN ES
ESPECIALMENTE IMPORTANTE EN
ANCIANOS, NIÑOS O PERSONAS
INMUNODEPRIMIDAS.**

