

# Mensajes de redes sociales sobre seguridad alimentaria

## Facebook y otras redes sociales

- Mire los videos sobre seguridad alimentaria y conozca cómo ayudar a prevenir las intoxicaciones por alimentos. <https://www.youtube.com/user/USDAFoodSafety>
- 1 de cada 6 estadounidenses sufre de intoxicación por alimentos cada año. ¿Cómo puede prevenir las intoxicaciones por alimentos? Revise sus pasos: Lavar, separar, cocinar y refrigerar en <https://www.foodsafety.gov>
- Mantenga más segura a su familia de las intoxicaciones por alimentos: Recuerde lavar, separar, cocinar y refrigerar. Obtenga más información sobre los cuatro pasos de seguridad alimentaria: <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- Visite el canal de YouTube de USDAFoodSafety para obtener información sobre cómo poder prevenir las intoxicaciones por alimentos: <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- ¿No está seguro de dónde encontrar información sobre los alimentos que más recientemente fueron retirados del mercado? Visite [Foodsafety.gov](http://Foodsafety.gov). Mientras se encuentre allí, revise los pasos de seguridad alimentaria para conocer formas de poder prevenir las intoxicaciones por alimentos.
- ¿Sabía que lavar las superficies de la cocina, los utensilios y las manos con agua con jabón mientras prepara alimentos puede ayudar a evitar las intoxicaciones por alimentos? Obtenga más sugerencias útiles en [Foodsafety.gov](http://Foodsafety.gov).
- ¿Sabía que separar las carnes, las aves de corral y los mariscos crudos de los alimentos listos para comer durante la preparación para ayudar a prevenir las intoxicaciones por alimentos? Mantenga más segura a su familia. Revise sus pasos en [Foodsafety.gov](http://Foodsafety.gov).
- ¿Usa un termómetro para alimentos? Debería. Las investigaciones demuestran que es la única forma de establecer si el alimento está bien cocido. Ayude a prevenir las intoxicaciones por alimentos. Revise sus pasos en [Foodsafety.gov](http://Foodsafety.gov).
- Usted baja la temperatura de sus nervios y se relaja pasando tiempo con sus amigos. Recuerde también reducir la temperatura de los alimentos rápidamente y puede prevenir las intoxicaciones por alimentos. Revise sus pasos de seguridad en [Foodsafety.gov](http://Foodsafety.gov).

- Ayude a prevenir las intoxicaciones por alimentos: Recuerde lavar, separar, cocinar y refrigerar. Mire el canal de YouTube de USDAFoodSafety para obtener más información: <http://www.youtube.com/playlist?p=PL1FB7B9DA0B767F87>
- ¡Atención especialistas en asados! Este verano, proteja a su familia usando un termómetro para alimentos y asegúrese de cocinar bien los alimentos. Para obtener más sugerencias sobre seguridad alimentaria que podrá usar esta temporada de asados al aire libre, consulte [Foodsafety.gov](http://Foodsafety.gov).
- ¿Sabe cómo ayudar a prevenir las intoxicaciones por alimentos? Revise sus pasos en [Foodsafety.gov](http://Foodsafety.gov).

## Twitter

- 1 de cada 6 estadounidenses sufre de intoxicación por alimentos cada año. Ayude a prevenir las intoxicaciones por alimentos; revise los pasos: Lavar, separar, cocinar y refrigerar. [@Foodsafety.gov](http://@Foodsafety.gov) #FoodPoisoning
- ¡Atención especialistas en asados! Este verano, proteja a su familia y use un termómetro para alimentos. Obtenga más información sobre consejos de seguridad en [@Foodsafety.gov](http://@Foodsafety.gov).
- Prevenga las intoxicaciones por alimentos y mantenga más segura a su familia. Revise sus pasos en [@Foodsafety.gov](http://@Foodsafety.gov). #FoodPoisoning
- ¡Feliz Día de Acción de Gracias! ¿Hoy cocinará? ¡Usted ya lo *entendió!* Puede repararlo en <https://www.cdc.gov/features/turkeytime/index.html>
- "Feliz cumpleaños": cántelo 2 veces y así sabrá que se lavó bien las manos. Para obtener más sugerencias sobre cómo prevenir las intoxicaciones por alimentos, visite [@Foodsafety.gov](http://@Foodsafety.gov). #FoodPoisoning
- Separe las carnes crudas de otros alimentos. Use tablas de cortar diferentes para ayudar a prevenir las intoxicaciones por alimentos. Revise sus pasos en [@Foodsafety.gov](http://@Foodsafety.gov). #FoodPoisoning
- El color y la textura por sí solos no le indicarán si el alimento ya está cocido. Use un termómetro para alimentos para estar seguro. Revise sus pasos en [@Foodsafety.gov](http://@Foodsafety.gov).
- ¿Qué tan pronto después de una comida debe refrigerar las sobras? Obtenga información sobre cómo refrigerar de manera segura en [@Foodsafety.gov](http://@Foodsafety.gov).