
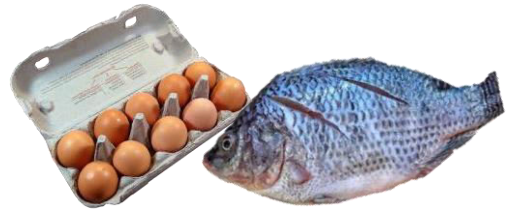

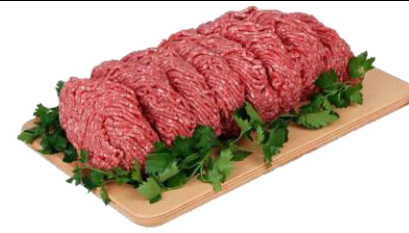



Preveniendo la Contaminación Cruzada

Guarde los productos alimenticios según la temperatura de cocción para ayudar a prevenir la contaminación cruzada.

<p>Alimentos listos para Consumo Arriba del Anaquel Alimentos cocinados, verduras</p>	
<p>Pescado/Huevos Temperatura de cocción: 145°F (63°C)</p>	
<p>Filete/Cerdo Temperatura de cocción: 145°F (63°C)</p>	
<p>Carnes Molidas Temperatura de cocción: 155°F (68°C)</p>	
<p>Aves Inferior del Anaquel Temperatura de cocción: 165°F (74 °C)</p>	



Preveniendo la Contaminación Cruzada

Más consejos útiles:

- Utilice equipos y utensilios separados.



- Lavar, enjuague y desinfecte todo el equipo y utensilios entre cada producto.



- Cámbiese los guantes y lávese las manos antes de manipular diferentes artículos O al cambiar de tarea.

