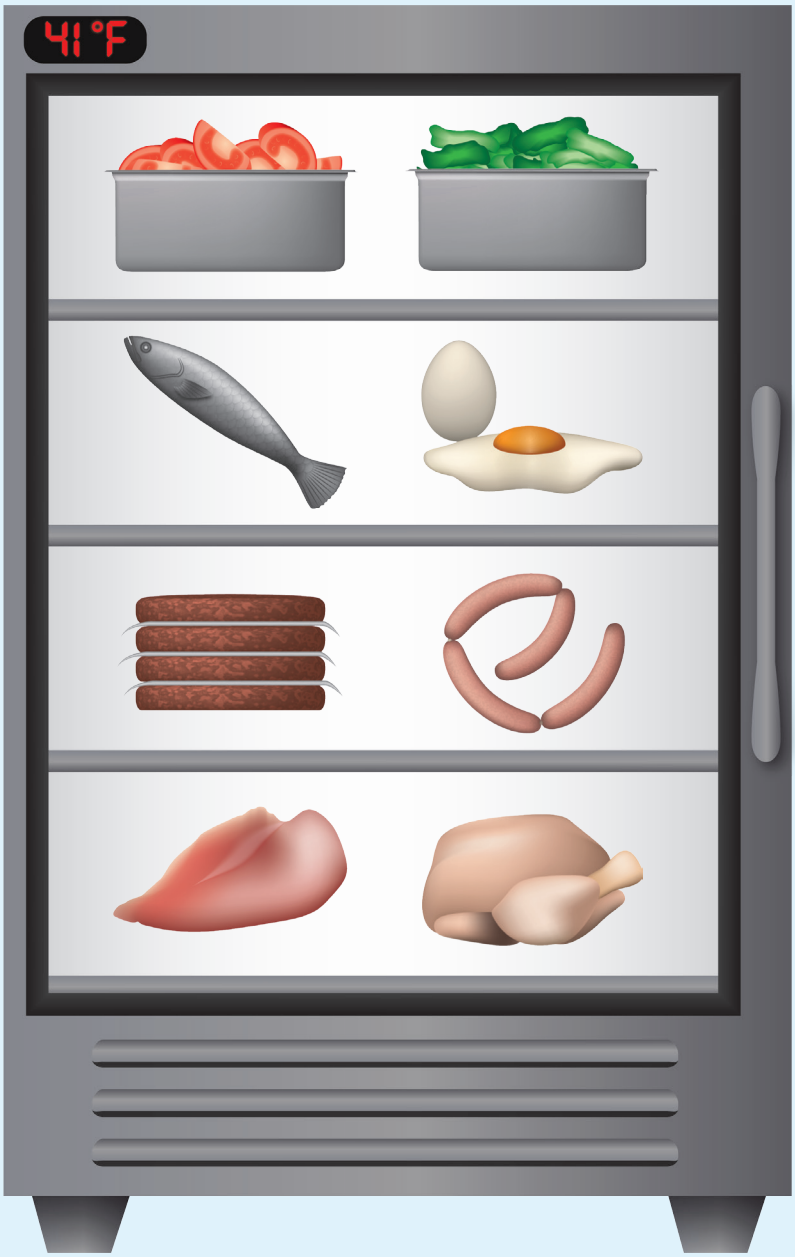
Español (Spanish)

Guarde la carne cruda en el refrigerador, abajo de otros alimentos.

Guarde la carne cruda en estantes en orden de temperatura de cocción. Entre más alta la temperatura de cocción, más bajo el estante.



Alimentos listos para ingerir.

↓

Pescado crudo y huevos.
Cocine a 145°F.

↓

Carne molida, carne ablandada.
Cocine a 158°F.

↓

Aves crudas.
Cocine a 165°F.

Escanee el código QR con el teléfono para ver el vídeo en línea.

Rev. Sept. 26, 2023 | Licensed under CC BY-NC 4.0

Do it Right! Serve it Safe!