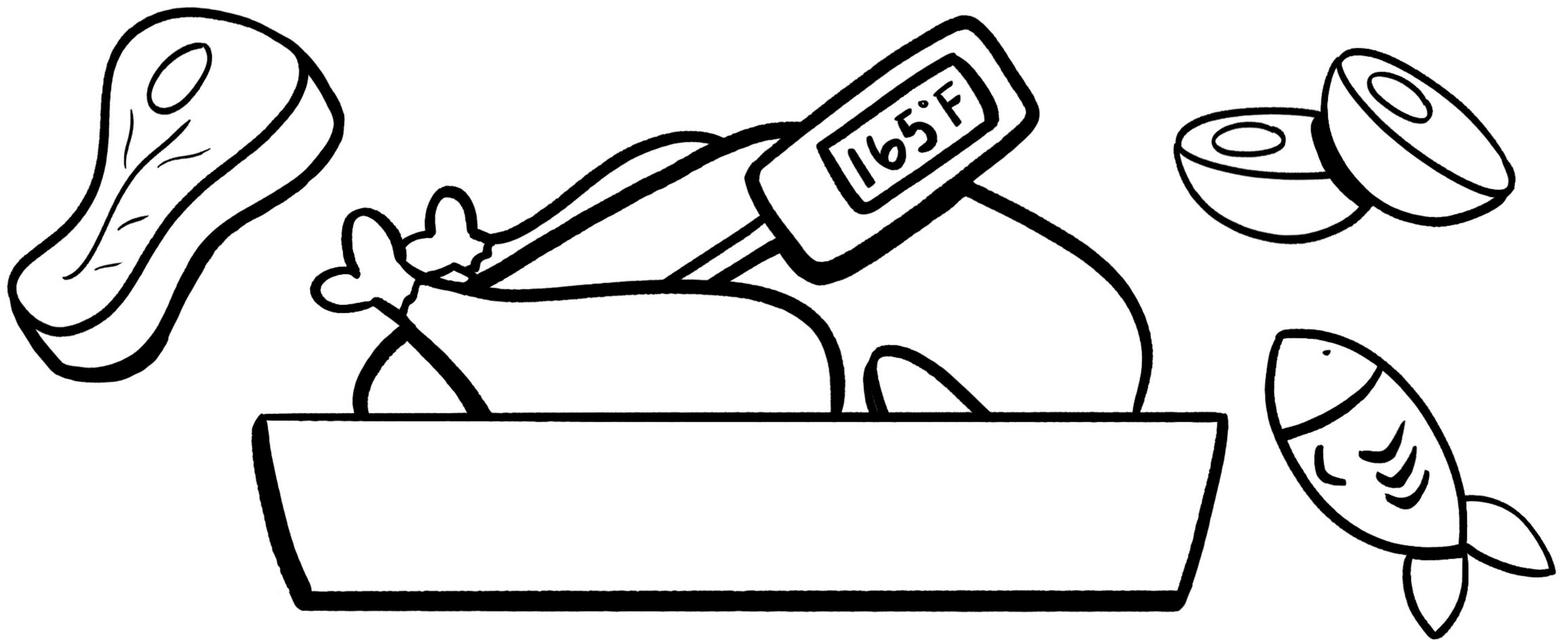


Niños Luchan Contra Bacterias

Cocina carnes, aves, mariscos y huevos crudos hasta que alcancen una temperatura interna segura (verifica con un termómetro de alimentos).



Res y cerdo (asados, filetes y chuletas)	145 °F con un "tiempo de descanso" de tres minutos después de retirarlo de la fuente de calor
Pez de aleta	145 °F
Carne molida de res y cerdo	160 °F
Huevos y platos de huevo	160 °F
Pollo y pavo (enteras, en partes o molidas)	165 °F
Sobras	165 °F



Partnership for
Food Safety
Education