

Prevención de contaminación cruzada

Almacene los alimentos según la temperatura de cocción:

Alimentos listos para el consumo

Alimentos cocinados,
productos agrícolas



Pescado/huevos

Temperatura de cocción: 145 °F
(63 °C)



Bistec/Cerdo

Temperatura de cocción: 145 °F
(63 °C)



Carne molida

Temperatura de cocción: 155 °F
(68 °C)



Carne de ave

Estante inferior

Temperatura de cocción: 165 °F (74 °C)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

Prevención de contaminación cruzada



Use equipo
y utensilios
separados.



Lave, enjuague y desinfecte:

todo el equipo y los utensilios
después del uso con cada alimento.



**Cámbiese los guantes
y lávese las manos.**

Antes de manipular diferentes ali-
mentos o cuando cambie de tarea



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.