

# 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)



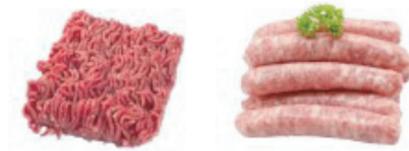
## Bistec/Cerdo

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



## Carne molida

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



## Carne de ave

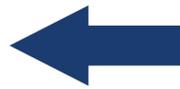
Estante inferior

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 alimentos o cuando cambie de tarea.



**ADAMS COUNTY**

**HEALTH DEPARTMENT**

*Your Health. Our Mission.*