



SEGURIDAD PARA ALIMENTOS DE DIAS FESTIVOS

Lávese las manos con agua tibia y jabón durante 20 segundos antes de manejar alimentos y después de tocar carne cruda.

Use un termómetro para medir la temperatura

- Las aves de corral: 165 ° F
- Cerdo: 160 ° F
- Res
 - Los asados : 145 ° F medio crudo.
160 ° F medio.
- Carnes molidas: 160 ° F

Refrigere las sobras inmediatamente después de la comida.

Environmental Health
(336) 703-3225



Like us on:
facebook.