

A central illustration of a grill with various food items cooking on it, including corn, mushrooms, and vegetables. The background is red with scattered food icons like mushrooms, tomatoes, and peppers.

Prepárese para *un* asado seguro

Refrigere

Mantenga las carnes, las aves, los pescados y los mariscos refrigerados hasta que estén listos para asar en la parrilla. Al transportarlos, manténgalos por debajo de **40 °F** en una neverita portátil.



www.cdc.gov/foodsafety

A central illustration of a grill with various food items cooking on it, including corn, mushrooms, and vegetables. The background is red with floating food items like tomatoes, peppers, and mushrooms.

Prepárese para *un* asado seguro

Limpie

Lávese las manos con jabón antes y después de manipular las carnes, las aves, los pescados y los mariscos. Limpie las superficies, los utensilios y la parrilla antes y después de cocinar.



www.cdc.gov/foodsafety

A central illustration of a grill with various food items cooking on it, including corn on the cob, mushrooms, and vegetables. The background is red with floating icons of food items like tomatoes, peppers, and herbs.

Prepárese para *un* asado seguro

Evite la contaminación cruzada

Deseche los adobos y las salsas que han tocado los jugos de la carne cruda. Ponga la carne cocida en un plato limpio.



www.cdc.gov/foodsafety



Prepárese para *un asado seguro*

Cocine

Utilice un termómetro de alimentos para asegurarse de que la carne esté lo suficientemente caliente como para matar los microbios dañinos.

Al ahumar la carne, mantenga la temperatura dentro del ahumador entre **225 °F** y **300 °F** para mantener la carne a una temperatura segura mientras se cocina.

145 °F carne de res, cerdo, cordero, ternera (deje reposar por 3 minutos antes de servir)

145 °F pescado

160 °F hamburguesas y otras carnes molidas

165 °F aves



www.cdc.gov/foodsafety

A central illustration of a grill with various food items cooking on it, including a tomato slice, green and red bell peppers, and corn on the cob. The background is red with scattered food icons like mushrooms, tomatoes, and peppers.

Prepárese para *un* asado seguro

Separe

Cuando vaya de compras, recoja la carne, el pollo, los pescados y los mariscos de último. Sepárelos de otros alimentos en su carrito de compras y en las bolsas de supermercado.



www.cdc.gov/foodsafety

Usa una tabla para cortar las frutas y verduras, y otra para las carnes, incluida la de ave, y los pescados y mariscos crudos.





Reglas del juego para la seguridad de los alimentos

Mantenga la limpieza

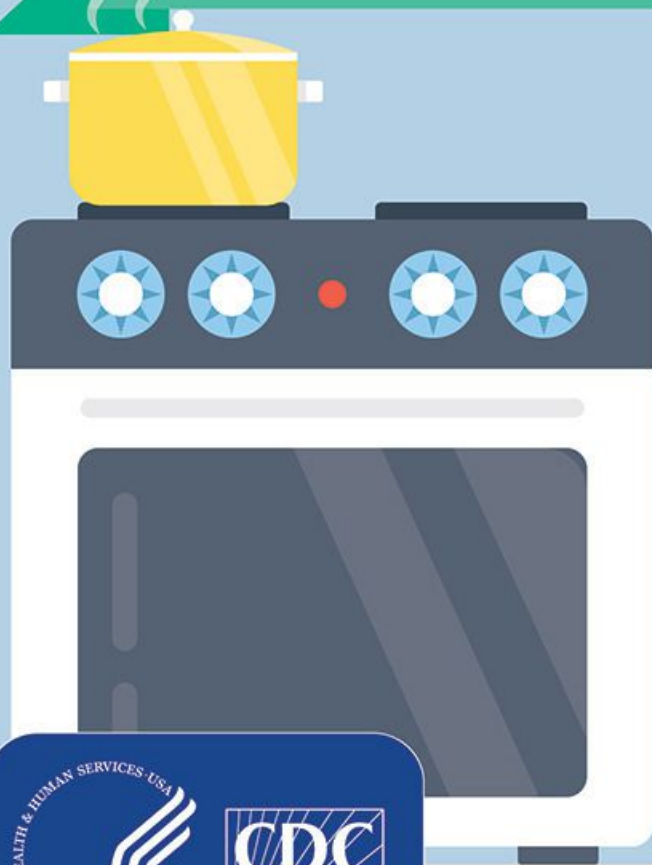
Antes de comer o manipular alimentos, lávese las manos y limpie los utensilios de preparar alimentos y las superficies.



www.cdc.gov/foodsafety



Reglas del juego para la seguridad de los alimentos



Sirva a una temperatura adecuada

Mantenga los
alimentos calientes a
140 °F o más, y los
alimentos fríos a
40 °F o menos.



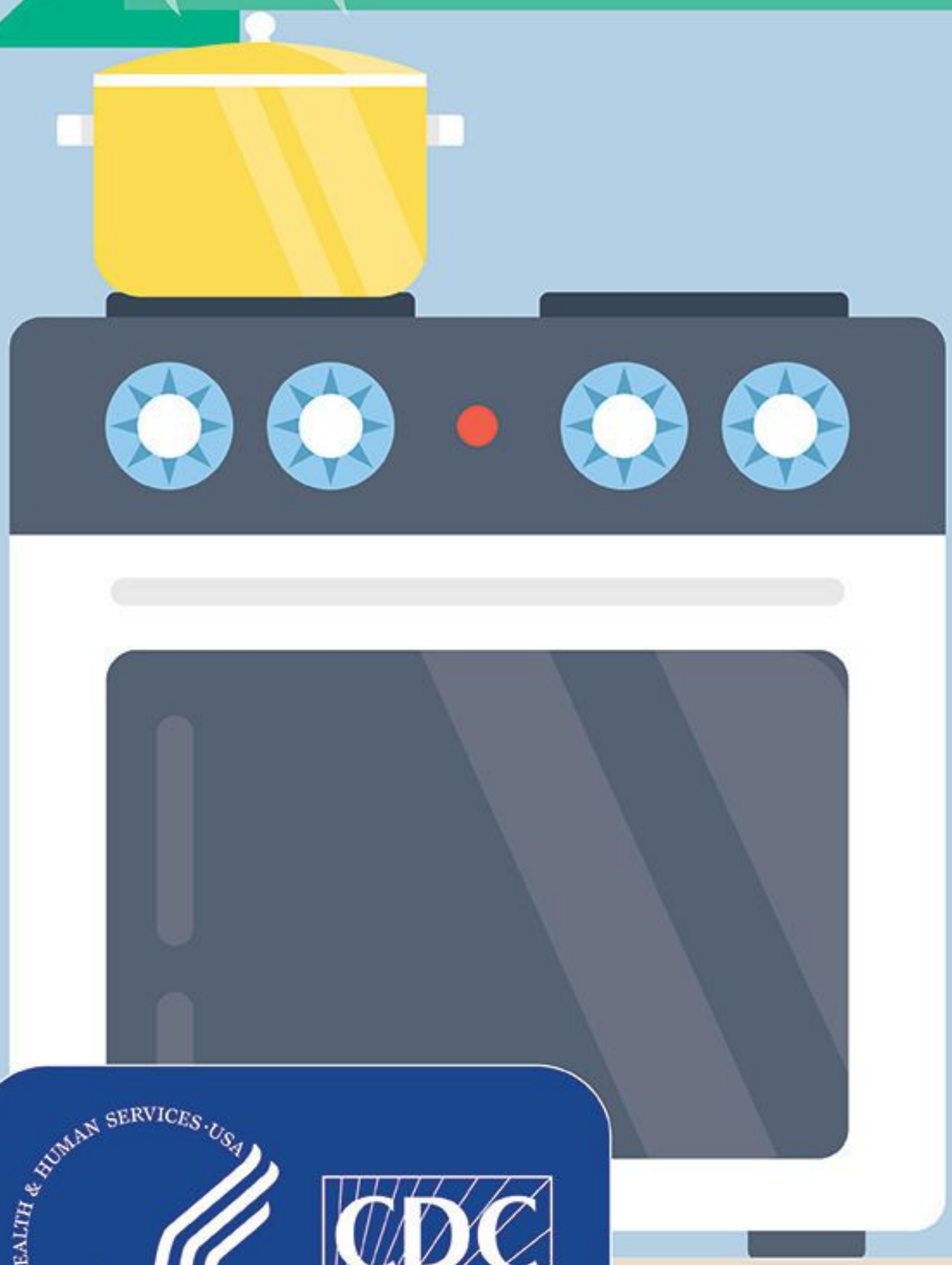
www.cdc.gov/foodsafety



RULES *of* the GAME



for Food Safety



**Serve at
the right
temperature**

Keep hot foods at
140°F or warmer,
and cold foods at
40°F or colder



www.cdc.gov/foodsafety

CS272887-E



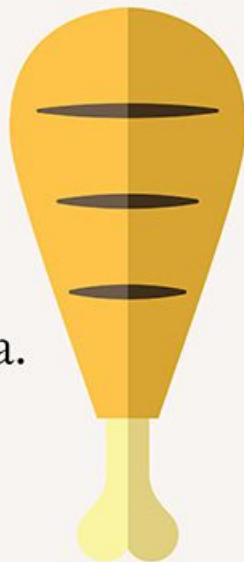
Reglas del juego para la seguridad de los alimentos

Cocine a una temperatura adecuada

Utilice un termómetro de alimentos para verificar que estos se cocinen a una temperatura adecuada:

165 °F para el pollo y

160 °F para la carne molida.



www.cdc.gov/foodsafety



Reglas del juego para la seguridad de los alimentos

Mire el reloj

Deseche los alimentos perecederos que han estado a temperatura ambiente por más de dos horas; una hora si hay **90 °F** o más.



www.cdc.gov/foodsafety