

TEMPERATURAS *SEGURAS* DE COCCIÓN



Public Health
Prevent. Promote. Protect.
Outagamie County
Health and Human Services

carne de ave
pescado relleno
carne de res rellena

165°F

155°F

carne de res molida
pescado molido
carne de caza

huevos frescos
cortes enteros de:
carne y pescado

145°F

135°F

comida
comercialmente
precocida
vegetales

Use un termómetro para checar la temperatura. Calibre el termómetro a menudo.