

# 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)



# Prevención de contaminación cruzada



Use equipo  
y utensilios  
separados.



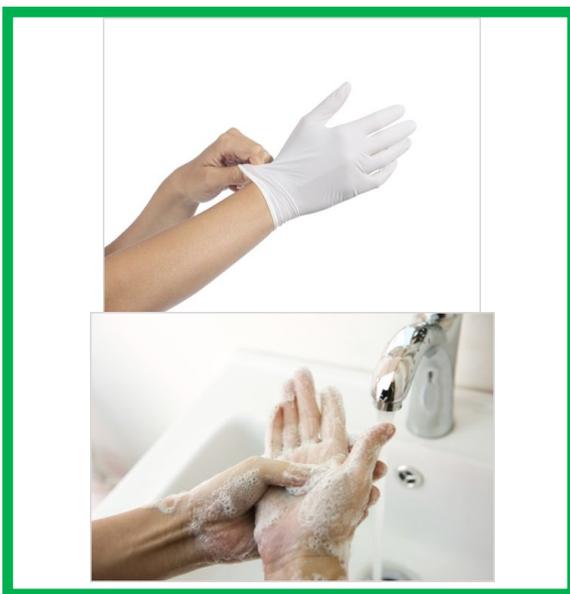
**Lave, enjuague y desinfecte:**

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



**EAGLE COUNTY**  
Public Health & Environment