

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 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](http://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](http://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 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](http://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](http://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 icons of different foods like tomatoes, peppers, and herbs.

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](http://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

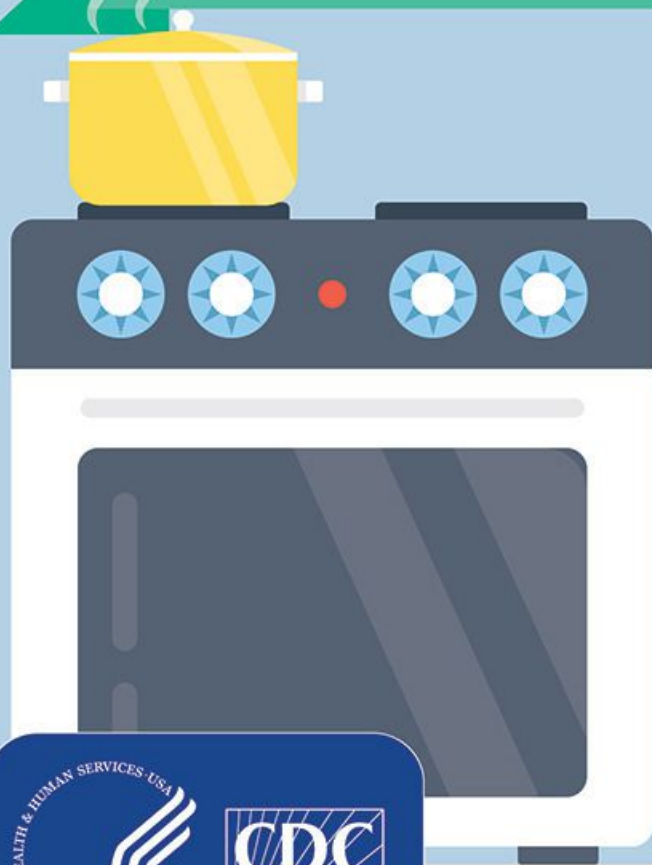
Antes de comer o manipular alimentos, lávese las manos y limpie los utensilios de preparar alimentos y las superficies.



[www.cdc.gov/foodsafety](http://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](http://www.cdc.gov/foodsafety)

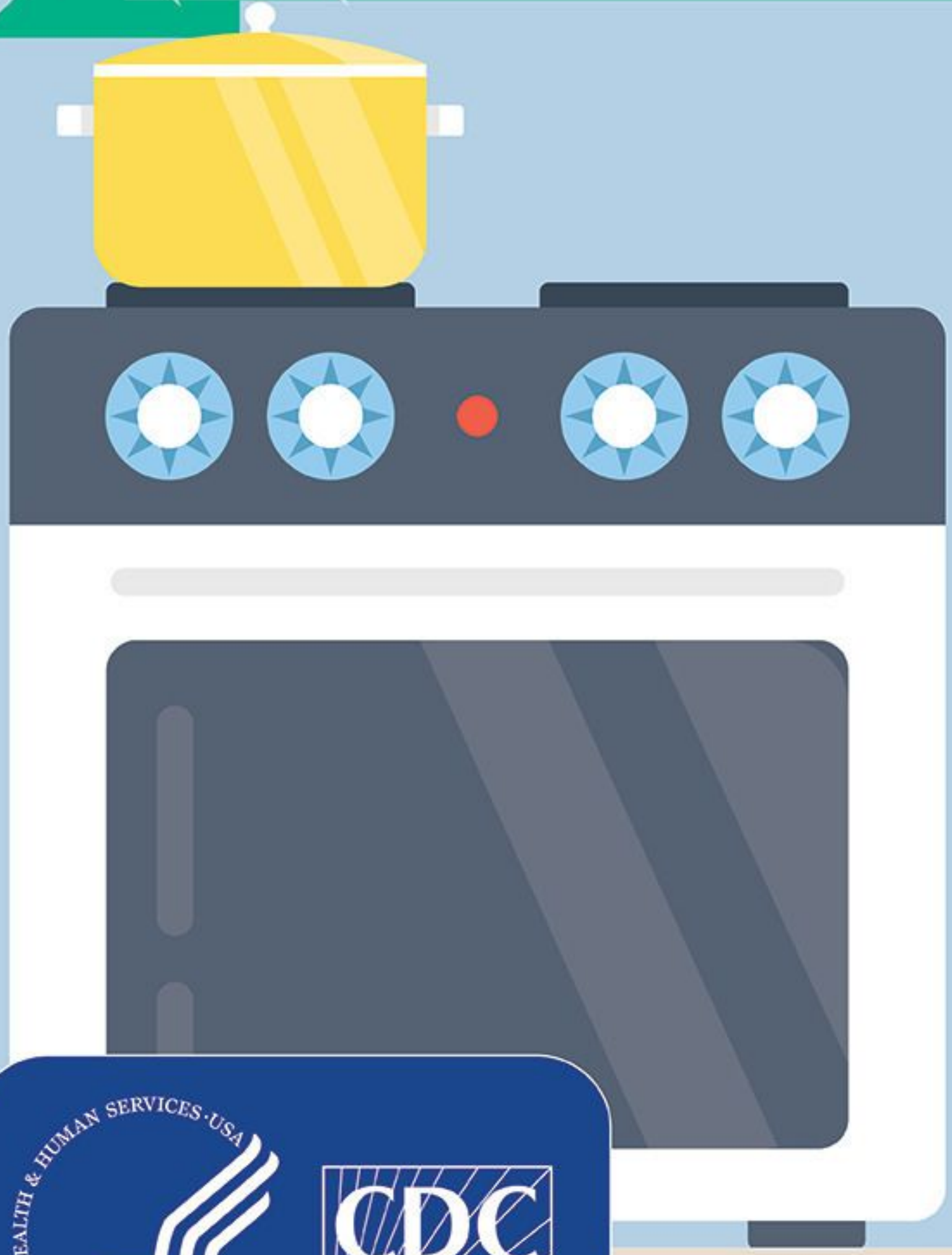




# RULES *of* the GAME



## *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](http://www.cdc.gov/foodsafety)



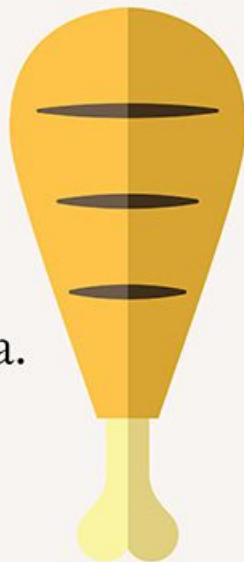
# Reglas del juego para la seguridad de los alimentos

## 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](http://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](http://www.cdc.gov/foodsafety)