



🔌 **A 165 °F o más** en el caso de aves,
platos rellenos, sobras

🔌 **A 155 °F por lo menos durante 17 segundos**
si es carne molida o ablandada

🔌 **A 145 °F o más durante 15 segundos** en el caso de
huevos crudos al gusto, pescados, mariscos y cerdo

Provisto por Servicios de Protección Alimenticia, Departamento de Salud de Tulsa | tulsa-health.org | 918.595.4300