

# 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.



## Refrigere

Mantenga las carnes, las aves, los pescados y los mariscos refrigerados hasta que estén listos para asar en la parrilla. Al transportarlos, manténgalos a **41 °F** o menos en una neverita portátil.



## 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.



## 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.

<b>145 °F</b>	carne de res, cerdo, cordero, ternera (deje reposar por 3 minutos antes de servir)
<b>145 °F</b>	pescado
<b>160 °F</b>	hamburguesas y otras carnes molidas
<b>165 °F</b>	aves



## 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.



## Refrigere

Separe las sobras en pequeñas porciones y colóquelas en envases cubiertos y poco profundos. Guárdelas en el congelador o en la nevera dentro de dos horas después de cocinar (una hora si la temperatura afuera está sobre **90 °F**).

