

Un estudio de la Universidad Davis de California, identificó prácticas riesgosas de seguridad alimenticia en cocinas domésticas. El estudio, que se centró en la preparación de la cocina, encontró que los riesgos más comunes provienen de la contaminación cruzada de comidas y la cocción insuficiente.

El ABC del pollo

Siempre tenga cuidado

Relájese

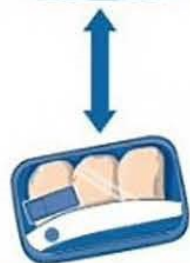
46%

de las personas no saben las temperaturas recomendadas para la refrigeración.

Mantenga su refrigerador a 40°F o menos.



Guarde la carne cruda en el estante de abajo, separada de los alimentos listos para comer.



Limpie

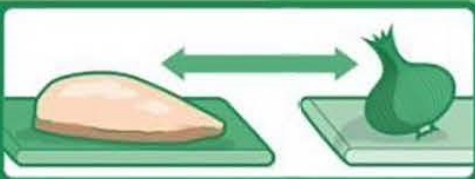
64%

de las personas no se lavan las manos antes de preparar la comida.



No enjuague el pollo crudo.

Use diferentes tablas de cortar para la carne cruda y otros productos.



Lave sus manos con jabón por al menos 20 segundos.



Cocine

40%

de las personas no cocinan suficientemente el pollo.

Siempre use un termómetro de carne.



El pollo está completamente cocinado a 165°F.