



KUMISON DI SAÚDI PÚBLIKU DI BOSTON

SIGURANSA ALIMENTAR

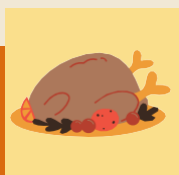
DIZEJANDO A BO Y BU FAMÍLIA UM FELIZ Y SAUDÁVEL
TEMPORADA DI FÉRIAS!

SIPARA

Na fazi kompras, panha karnis, avis y frutus di mar por último y siparas di otus alimentus na karrinhu di kompras y nas sakolas di supermerkadu.

KA BU KONTAMINA DI FORMA KRUZADA

Bota fora marinadas y modjus ki entra em kontatu ku sukus di karni kru. Poi karni kuzidu na um pratu limpu.



KUZINHA

Uza termômetro di alimentus pa garant ki karni seja kuzidu kenti o sufisienti pa mata micróbios prejudisiais.

Kuzinha té es seguintis temperaturas internas siguras:

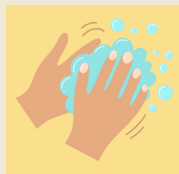
KARNI DI VAKA / PORKU / KARNERU / VITELA	145°F
PEXI	145°F
KARNIS MOIDU	160°F
AVIS (GALINHA/PERÚ)	165°F

FRIU

Manti karnis, avis y frutus di mar refrigeradus té ki es sta pruntu pa grelha. Na hora di transporta, manti temperatura di 40°F ou menus na um refrigerador izoladu.

REFRIGERADUS

Dividi kes ki sobra na pikenus pursons y kolokas na resipientis razus y kubertus. Koloka na kongelador ou na geladera dentu di dos horas dipós di kuzinha (um hora si estiver riba di 90°F fora).



LIMPA

Laba bus mons ku sabon antis y dipos manutenson di karni kru, avis y frutus di mar. Laba superfísies di trabadju, utensílius y grelha antis y dipos di kuzinha.