

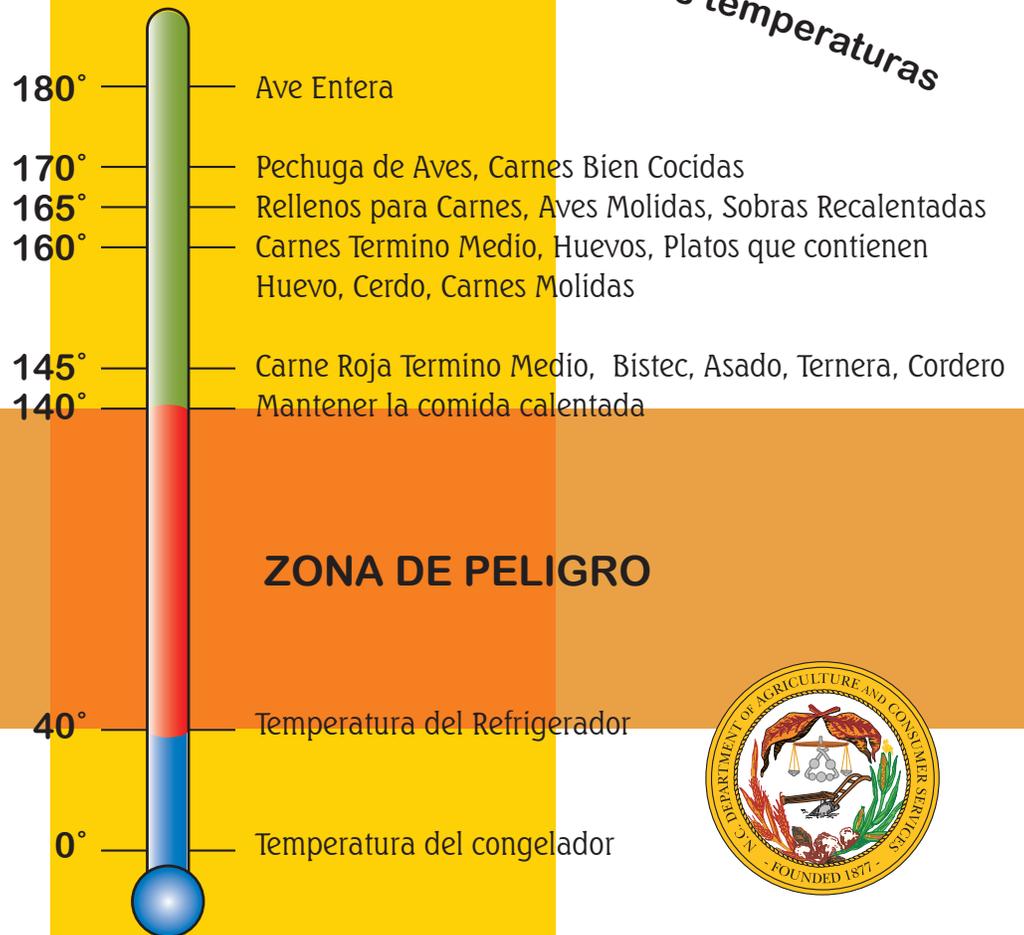
La División de Alimentos y Medicinas/Departamento de Agricultura de Carolina del Norte inspecciona tiendas, almacenes y fábricas de alimentos para garantizar una alimentación saludable a los ciudadanos.



Pensemos Antes de Comer

Temperaturas de Cocción Seguras

No adivine- use siempre un termómetro para verificar las temperaturas



Los termómetros se deben colocar en la parte más gruesa de la presa, lejos de los huesos o de las partes grasosas. Existen varios tipos de termómetros, los termómetros para cocinar al horno deben mantenerse colocados en la carne durante toda su cocción, (esto no aplica a los hornos de microondas), mientras que otros termómetros como los digitales no están diseñados para permanecer insertos en la carne y se deben leer las indicaciones que vienen en la etiqueta antes de utilizarlos.