

# COCINADO A TEMPERATURAS SEGURAS

Cocine carne de res (**menos** la carne de res molida, fabricada o reestructurada), **pez, mariscos, y cordero** a una temperatura interna minima de 145°F.

**145°F**



Cocine carne de cerdo (o cualquier alimento que contenga cerdo) a una temperatura minima de 145°F.

**145°F**



Cocine carne molida de res, fabricada, inyectaga o carnes reestructurada a una temperatura minima de 158°F.

**158°F**

Cocine aves de corral (o cualquier alimento que contenga aves de corral), **carnes de relleno, o relleno que contenga carnes** a una temperatura minima de 165°F.

**165°F**



01012023It



**SNOHOMISH  
COUNTY**   
HEALTH DEPARTMENT

**Environmental Health Division**  
3020 Rucker Avenue, Suite 104  
Everett, WA 98201 425.339.5250