



Armazenamento na Geladeira

De cima para baixo

Mantenha a geladeira
a 41°F ou abaixo

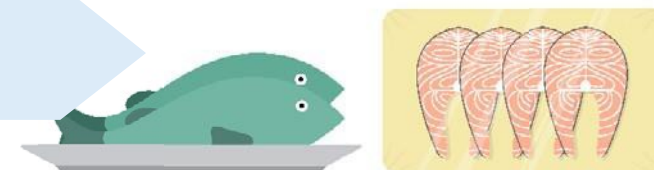
Alimentos cozidos e prontos para comer

Inclui charcutaria, queijo, produtos embalados



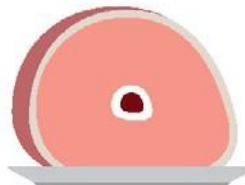
Frutos do mar

Cozinhar a uma temperatura mínima de 145°F



Carnes inteiras

Cozinhar a uma temperatura mínima de 145°F



Ovos não pasteurizados

Cozinhar a uma temperatura mínima de 145°F para serviço imediato ou 155°F se mantida



Proteína animal moída

Cozinhar a uma temperatura mínima de 155°F interna



Aves

Cozinhar a uma temperatura mínima de 165°F interna

