

Tabla de temperatura interior mínima segura para la cocinar

Alimentos	Tipo	Temperatura interior (°F)
Carne de res, bisonte, ternera, cabra y cordero	Filetes, asado, chuletas	145 Tiempo de reposo: 3 minutos
	Carne molida y salchichas	160
Guisados	Con carne y sin carne	165
Pollo, pavo y otras aves de corral	Todo: ave entera, pechugas, patas, muslos, alas, carne de ave molida, menudos, salchichas y relleno dentro del ave de corral	165
Huevos	Huevos crudos	Cocinar hasta que la yema y la clara estén firmes
	Platos a base de huevo (como frittata, quiche)	160
	Guisados (que contengan carnes rojas y de aves de corral)	165
Jamón	Jamón crudo	145 Tiempo de reposo: 3 minutos
	Jamón precocido (para recalentar)	165 Nota: recaliente los jamones cocidos empacados en plantas inspeccionadas por el USDA a 140°F
Sobras	Cualquier tipo	165
Carne de cerdo	Filetes, asado, chuletas	145 Tiempo de reposo: 3 minutos
	Carne molida y salchichas	160
Conejo y venado	Salvaje o criado en granja	160
Mariscos	Pescado (entero o en filete), como salmón, atún, tilapia, abadejo, lubina, bacalao, bagre, trucha, etc.	145 o cocine hasta que la carne ya no sea translúcida y se separe fácilmente con un tenedor

Alimentos	Tipo	Temperatura interior (°F)
	Camarones, langosta, cangrejo y vieiras	Cocinar hasta que la carne se vea perlada o blanca y opaca.
	Almejas, ostras, mejillones	Cocinar hasta que las conchas se abran durante la cocción

Fecha de la última modificación 16 de diciembre de 2022