

Seleccione alternativas más seguras para los alimentos de alto riesgo

Tipo de alimento	Alto riesgo	Riesgo menor
Carnes rojas y aves de corral	Carne de res o de aves de corral cruda o poco cocida.	Carnes rojas o aves de corral cocidas a una temperatura interna mínima adecuada
Mariscos	<ul style="list-style-type: none"> • Cualquier pescado, o marisco, crudo o poco cocido, o alimentos que contengan mariscos crudos o poco cocidos (por ejemplo, sashimi, sushi o ceviche) • Pescado ahumando frío o productos que contienen pescado ahumado frío 	<ul style="list-style-type: none"> • Mariscos previamente cocidos y calentados a 165 °F (74 °C) • Pescados y mariscos enlatados • Mariscos cocidos a 145 °F (63 °C) • Pescado, pescado ahumado y cazuela de mariscos calentados a 165 °F (74 °C)
Leche	<ul style="list-style-type: none"> • Leche no pasteurizada (cruda) 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche pasteurizada
Huevos	Alimentos que contengan huevos crudos/poco cocidos como: <ul style="list-style-type: none"> • Condimentos caseros para ensalada Caesar • Masa cruda para galletas caseras • Ponche de huevo casero • Mayonesa casera 	Use huevos/derivados del huevo pasteurizados al preparar recetas que pidan huevos crudos o poco cocidos
Brotes	Brotes crudos (alfalfa, frijol o cualquier otro brote).	Brotes cocidos
Verduras	Verduras sin lavar, como lechuga/ensaladas.	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras frescas lavadas, incluidas las ensaladas • Verduras cocidas
Quesos	Quesos blandos elaborados con leche (cruda) no pasteurizada, como:	<ul style="list-style-type: none"> • Quesos duros • Quesos procesados • Queso crema • Mozzarella

Tipo de alimento	Alto riesgo	Riesgo menor
	<ul style="list-style-type: none"> • Feta, brie • Camembert • Con venas azules • Queso fresco 	<ul style="list-style-type: none"> • Quesos blandos claramente etiquetados como "hechos con leche pasteurizada"
Perros calientes y carnes frías	Perros calientes, fiambres y carnes frías que no han sido recalentados	Recaliente los perros calientes, los fiambres y las carnes frías hasta que despidan vapor o a 165 °F (74 °C)
Patés	Patés o pastas untables a base de carne no pasteurizados y/o refrigerados	Patés enlatados o no perecederos o pastas untables a base de carne

Fecha de la última modificación 21 de septiembre de 2023