

## Seleccione alternativas más seguras para los alimentos de alto riesgo

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

Tipo de alimento	Alto riesgo	Riesgo menor
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feta, brie</li> <li>• Camembert</li> <li>• Con venas azules</li> <li>• Queso fresco</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quesos blandos claramente etiquetados como "hechos con leche pasteurizada"</li> </ul>
<b>Perros calientes y carnes frías</b>	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)
<b>Patés</b>	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