

SAFE CHICKEN HANDLING

MANIPULACIÓN SEGURA DEL POLLO



STORE (GUARDE)

- Store raw chicken below other foods and covered.
- Label shelf for raw chicken storage only.
- *Guarde el pollo crudo abajo de otros alimentos y tápelo.*
- *Etiquete el estante para guardar pollo crudo solamente.*

Store
chicken on
BOTTOM

*Guarde el pollo
en el FONDO*



PREPARE (PREPARE)

- Do not wash chicken.
- Prepare raw chicken and other foods separately.
- Use designated cutting boards and knives.
- *No lave el pollo.*
- *Prepare el pollo crudo y otros alimentos de forma separada.*
- *Use tablas de cortar y cuchillos designados.*

Prep
chicken
SEPARATELY

*Prepare el pollo
SEPARADAMENTE*



COOK (COCINE)

- Use separate utensils for raw and cooked chicken.
- Don't let raw chicken or juices touch other foods when cooking.
- Check temperature by putting thermometer into thickest part of chicken.
- Above 165°F is safe to serve.
- Below 165°F, food is NOT safe. Continue cooking.
- *Use utensilios distintos para pollo crudo y cocinado.*
- *No permita que el pollo crudo o sus jugos toquen otros alimentos cuando esté cocinando.*
- *Verifique la temperatura colocando el termómetro en la parte más gruesa del pollo.*
- *Arriba de 165°F (74°C) es seguro para servirlo.*
- *Abajo de 165°F (74°C), el alimento NO es seguro. Continúe cocinando.*

Don't let
chicken
DRIP

*No permita que
el pollo GOTEE*

Cook
chicken to
165°F

*Cocine el pollo
a 165°F (74°C)*

