



Términos y condiciones para las formas, las listas de comprobación, y los procedimientos

Las formas, las listas de comprobación, y los procedimientos en HospitalityLawyer.com se proporcionan con propósitos informativos, educativos, e ilustrativos solamente. HospitalityLawyer.com no rinde asesoramiento jurídico. Usted debe consultar siempre a profesionales legales para sus necesidades, preguntas, y servicios específicos. Si usted elige utilizar una forma, una lista de comprobación, o un procedimiento, usted hace tan en su propio riesgo. HospitalityLawyer.com no hace ninguna representación que las formas, las listas de comprobación, o los procedimientos sean convenientes para un uso particular y el usuario debe asegurarse siempre independientemente de la exactitud y de la conformidad legal para su jurisdicción particular.

Outdoor Grilling Food-borne Illness Prevention Checklist Lista de Comprobación Para la Prevención Enfermedades Cuando Usando las Áreas de Asado/Parilla al Aire Libre

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda implementar lo siguiente cuando cocinando comidas en las parrillas:

1. Descongele completamente todas las carnes/aves antes de asar para que se cocinen mas uniformemente.
2. Carnes deben de ser descongeladas en un refrigerador a una temperature de no más de 49 grados Farenheit.
3. Se puede usar un horno de microondas para descongelar comida SOLO si es de cocinarse inmediatamente.
4. Adobe siempre los alimentos en el refrigerador, no a la temperatura ambiente.
5. Cuando está cocinando, no use el adobo que uso anteriormente en las comida.
6. No cocine parcialmente los alimentos con el propósito de congelar y terminar de cocinar en el futuro.
7. No corte alimentos en la misma superficie que utilizó para preparar el alimento crudo sin primero esterilizar de la superficie del corte.
8. No sostenga los productos asados a la parilla a la temperatura ambiente por más de 30 minutos.
9. Compruebe con los funcionarios locales de salud para determinar los estándares de temperatura interna mínima para cocinar.
10. Siempre limpia las parrillas con cuidado antes y/o después de utilizarlas.