



LET'S TALK TURKEY

Unsafe handling and under-cooking your holiday bird can cause foodborne illnesses. Here are a few tips from the USDA to keep your Thanksgiving safe and delicious!

Types of turkeys regulated by the USDA:



*For more information about each type of turkey, visit fsis.usda.gov.

3 WAYS TO THAW

While frozen, a turkey is safe indefinitely. As soon as it begins to thaw, bacteria that may have been present before freezing will begin to grow again. Here are three ways to safely thaw your bird:

Refrigerator:

Safe to store the turkey for another 1 – 2 days in the refrigerator.

This is the USDA recommended thawing method.

How to thaw:

Allow approximately 24 hrs. for every 4-5lbs of bird.

Cold water:

Cook immediately after thawing.

How to thaw:

Submerge the bird in cold water & change every 30 mins.



Microwave:

Cook immediately after thawing.



How to thaw:

Use defrost function based on weight

For more information on safe thawing methods, visit fsis.usda.gov

DID YOU KNOW?

It's safe to cook a frozen turkey though cooking time will be 50% longer!



Clean



Wash your hands for 20 seconds with soap and warm water.



Utensils
Plates
Countertops
Cutting boards

SHOULD ALSO BE WASHED



Bacteria, which can be present inside and outside a turkey, can't be washed off the bird! Cooking is the only way to destroy this potentially dangerous bacteria.

SO DON'T WASH YOUR TURKEY!!

SEPARATE



Separate raw turkey from fresh food, and use separate cutting boards, plates, and utensils.



Keep dishes that touch raw food separate, too!

Wash items that touch raw meat with soap and warm water.



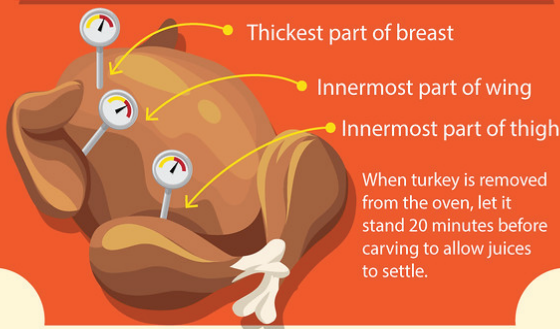
COOK



Your bird is not safe until it reaches 165 °F — you cannot tell by the color.

Remember to ensure any stuffing cooked with the bird reaches 165 °F, too!

Use three places to check the temperature.



Thickest part of breast

Innermost part of wing

Innermost part of thigh

When turkey is removed from the oven, let it stand 20 minutes before carving to allow juices to settle.

CHILL

Take your time around the dinner table, but refrigerate leftovers within 2 hours!



Safe in fridge 3-4 days

Safe frozen, but use within 2-6 months for best quality.



Last day Thanksgiving leftovers are safe from the fridge.



Leftover turkey should be cut into smaller pieces, and store items separately in smaller containers.



Be sure to pack leftovers in a cooler if traveling.



Reheat thoroughly to a temperature of 165 °F.

Remember, bacteria that cause foodborne illnesses can't be smelled or tasted!

FOR MORE INFORMATION:

Visit foodsafety.gov

If you have a specific question, call the USDA Meat and Poultry Hotline at 1-888-MPHOTLINE or visit AskKaren.gov. Visit Pregunteleakaren.gov for questions in Spanish.





El mal manejo y la cocción incompleta del pavo durante estas festividades puede resultar en un envenenamiento por alimentos. ¡USDA les ofrece algunos consejos para que celebre un Día de Acción de Gracias salubre y delicioso!

Tipos de pavo regulados por USDA:



*Para mas información acerca de cada tipo de pavo visite fsis.usda.gov.

3 MÉTODOS PARA DESCONGELAR

Mientras está congelado, el pavo permanecerá salubre de forma indefinida. Tan pronto comience a descongelarse cualquier bacteria que estuvo presente antes de congelarlo comenzará a propagarse nuevamente. He aquí tres maneras para descongelar su pavo correctamente:

Refrigerador:

Luego de descongelarlo el pavo permanecerá salubre en el refrigerador por 1 o 2 días.

Este es el método recomendado por USDA para descongelar su pavo.

Agua Fría:

Cocine inmediatamente luego de descongelar.

Como descongelarlo

Sumerja el pavo en agua fría y cámbiela cada 30 minutos.

Microondas:

Cocine inmediatamente luego de descongelar.



Como descongelarlo

Use la función de descongelar de acuerdo al peso del pavo

Para mas información acerca del tiempo apropiado para descongelar su pavo visite fsis.usda.gov.

¿SABÍA USTED?

¡Cocinar un pavo congelado es posible pero el tiempo de cocción aumentará un 50%!



LIMPIAR

Lávese las manos por 20 segundos con agua tibia y jabón.

Utensilios
Platos
Mostradores
Tablas para cortar

TAMBIÉN DEBERÁN SER LAVADOS

¡Las bacterias, las cuales pueden estar presentes dentro y fuera del pavo, no se pueden quitar lavándolo! La única forma de destruir estas bacterias dañinas es cocinando el pavo.

¡¡NO LAVE SU PAVO!!

SEPARAR

Separe el pavo crudo del resto de los alimentos frescos en su menú y use diferentes tablas de cortar, platos y utensilios para ambos.

¡Separe también cualquier plato que entre en contacto con alimentos crudos!

Lave con agua tibia y jabón alimentos que entren en contacto con carnes crudas.

COCINE

Su pavo no estará cocido hasta que alcance una temperatura de 165 °F — el color no es indicativo de cocción.

¡Asegúrese que cualquier relleno que lleve el pavo también se cueza hasta alcanzar 165 °F!

Tres lugares donde puede revisar la temperatura.

- La parte gruesa de la pechuga
- El interior del ala
- El interior del muslo

Luego de sacar el pavo del horno déjelo reposar por 20 minutos. Esto permitirá que los jugos del pavo se asienten.

ENFRÍE

¡Disfrute de su cena plácidamente pero asegúrese de refrigerar las sobras no más tarde de 2 horas luego de servir, 1 hora en temperaturas mayores de 90 °F !

Permanecerán salubres en el refrigerador entre 3-4 días

Permanecerán salubres en el congelador entre 4-6 meses

Ultimo día para consumir las sobras de Acción de Gracias de forma salubre

Si va a viajar, asegúrese de guardar las sobras en una nevera con hielo.

Cerciórese de recalentarlas completamente hasta alcanzar 165 °F o hasta que estén hirviendo.

¡Recuerde que las bacterias que causan envenenamiento no se ven, no despiden olor ni sabor!

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Visite foodsafety.gov

Si tiene preguntas específicas llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves de USDA al 1-888-MPHOTLINE o visite Pregúntale a Karen en español. Visite AskKaren.gov para preguntas en inglés.

