

Procedimientos críticos de control

Cocinar a:

- 165°F** o más – aves, productos rellenos (carne de res, pasta o aves), aves exóticas, carne de caza, rellenos (que contengan pescado, carne o aves) y productos de animales crudos cocinados en microondas
- 155°F** o más – productos de carne molida (carne de res, pescado y cerdo), emú, avestruz, huevos con cáscara no preparados para el servicio inmediato, animales de caza (criados comercialmente para alimentación) y carnes inyectadas
- 145°F** o más – carne de res, cerdo, mariscos, y huevos con cáscara preparados para el servicio inmediato, caimán, ancas de rana, tortuga acuática, medusas, huevas de pescado y todos los otros alimentos no incluidos en cualquier otra categoría de temperatura
- 135°F** frutas y vegetales cocinados para mantenerlos calientes
- 130°F** asados enteros (carne de res, carne en conserva (*Corned Beef*), cerdo, cerdo curado y jamón) mantenidos durante **112** minutos

Mantener caliente a:

- 135°F** o más

Enfriar:

- 135°F - 70°F** dentro de **2** horas
- 70°F - 41°F** dentro de **4** horas adicionales

Mantener frío:

- 41°F** o menos - abajo se muestran las excepciones
- 45°F** o menos - huevos con cáscara y mariscos

Recalentar a:

- 135°F** o más - rápidamente dentro de **2** horas para alimentos procesados comercialmente listos para comer, recalentados para mantenerlos caliente (primera recalentada solamente)
- 165°F** o más - rápidamente dentro de **2** horas

Revise las temperaturas todos los días con un termómetro limpio y desinfectado de varilla metálica

Advertencia para el menú: El consumo de carne, aves, pescado, mariscos o huevos en cáscara crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas.