



Temperaturas Críticas

para alimentos potencialmente peligrosos

165°F / 74°C

- Recalentamiento de alimentos potencialmente peligrosos (PHF, por sus siglas en inglés) (control de temperatura para su seguridad [TCS, por sus siglas en inglés]) que se preparen el lugar, para mantener el calor
- Aves
- Alimentos rellenos

155°F / 68°C

- Carne molida, ablandada o inyectada
- Huevos crudos con cáscara para mantener el calor

145°F / 63°C

- Carne de músculo entero*
- Pescados y mariscos
- Huevos crudos con cáscara para servir de inmediato

*Los alimentos asados se pueden cocinar a 130°F / 54.4°C durante 112 minutos o según el cuadro de cocción para alimentos asados (Apéndice C de los Reglamentos alimentarios 2010 de SNHD)

135°F / 57°C

- Frutas, verduras y granos cocidos para mantener el calor
- Recalentamiento de alimentos elaborados potencialmente peligrosos (TCS)
- Para mantener el calor

ZONA DE PELIGRO

- Entre 41° F / 5°C y 135 °F / 57°C

41°F / 5°C (o inferior)

- Para mantener el frío
- Los alimentos congelados se deben mantener completamente congelados

