



# Temperaturas Críticas

## para alimentos potencialmente peligrosos

**165°F**

- 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**

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

**145°F**

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

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

**135°F**

- 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 y 135 °F

**41°F** (o inferior)

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

