Temperaturas críticas de los alimentos

165°F
74°C

- Recalentamiento de comida para luego mantenerla caliente.
- Aves
- Alimentos rellenos

155°F
68°C

- Carnes blandas/ inyectadas y molidas
- Huevos crudos sin cáscara y agrupados o para conservarlos calientes

145°F
63°C

- Carne de músculo entero
- Pescado y mariscos
- Huevos crudos cocinados para servicio inmediato

135°F
57°C

- Alimentos de plantas (frutas, vegetales, granos, etc.)
- Recalentamiento de alimentos TCS* manufacturados
- Mantenimiento en caliente

PELIGRO ZONA

Entre 41°F/5°C y 135°F/57°C

41°F
5°C
O MENOS

- Mantenimiento en frío
- Los alimentos congelados deben mantenerse sólidos

Control de tiempo/temperatura para la seguridad de alimentos

Spanish

Southern Nevada Health District
280 S. DECATUR BLVD. · LAS VEGAS, NV 89107 · (702) 759-1110 · WWW.SNHD.INFO