

Temperaturas de Cocción

Utilice un termómetro para verificar la temperatura de cocción interna de los alimentos.
Prevenga el crecimiento de gérmenes cocinando los alimentos adecuadamente.

Aves Pollo, pavo, pato, guinea y gansos o aves de caza como el faisán, perdiz o codorniz.	165°F
Pescados, carnes, aves, pastas y alimentos rellenos Carne cruda y rellena, o alimentos rellenos con carne cruda.	165°F
Carnes molidas, pescados y animales de caza Carne molida, puerco o cerdo molido, chorizos, carnes inyectadas y hamburguesas.	155°F
Carne La carne vacuna (res), cerdo, ovejas, cabras y otros animales.	145°F
Mariscos Peces de agua dulce y salada, moluscos y crustáceos.	145°F
Huevos Huevos para servicio inmediato. Huevos para mantener calientes.	145°F 155°F
Alimentos Procesados Comercialmente - Alimentos listos para comer Los alimentos que han sido cocinados y luego envasados por una facilidad procesadora de comida deben cocinarse a una temperatura apropiada.	135°F
Alimentos procedentes de plantas, que deben mantenerse calientes Arroz, fideos y verduras cocinadas para mantenerse calientes.	135°F
Calentar las sobras Aquellos alimentos que han sido cocinados previamente y enfriados adecuadamente, deben ser calentados a 165°F en 2 horas.	165°F

**Todas estas temperaturas deben mantenerse por al menos 15 segundos.
Monitoreé la temperatura de cocción de los alimentos para asegurarse de que estos se han cocinado completamente.**



Para más información, póngase en contacto con el Virginia Department of Agriculture and Consumer Services a (804) 786-3520