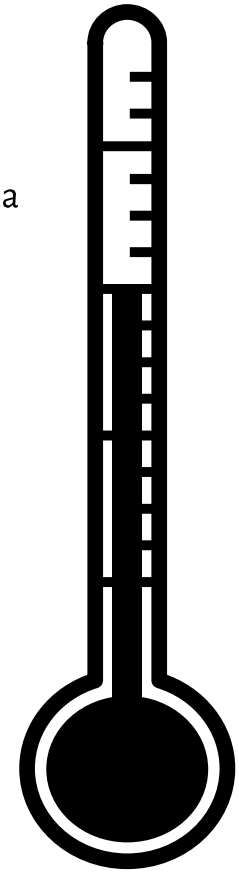
Division of
Food Safety

División de Seguridad de Alimentos

La temperatura interna de alimentos potencialmente peligrosos (control de tiempo y temperatura por la seguridad de los alimentos) debe ser no menos de 41° Fó 135° F ó más en todo momento. Los alimentos calientes deben ser mantenidos a una temperatura de 135° F o mayor. Para asegurar que los alimentos no permanezcan a temperaturas favorables para la proliferación de microrganismos, siga las siguiente guías.

Manteniendo los Alimentos Calientes

- Use un termómetro para verificar frecuentemente la temperatura interna de todos los alimentos.
- Use utensilios limpios y sanitarios.
- Si la temperatura baja de los 135° F por más de 2 horas, recaliente la comida a 165° por 15 segundos.



Cocinando en el Microondas

- Cocine los alimentos a un mínimo de 165 ° o más.
- Cubra para retener la humedad superficial.
- Revuelva su comida a mitad del calentamiento para ayudar a la distribución del calor.
- Dejar cubierto por 2 minutos o más para asegurar un equilibrio en la temperatura.

Alimentos Comercialmente Procesados Listo Para su Consumo Potencialmente Peligrosos (Control de Tiempo y Temperatura por la Seguridad de los alimentos) / Inicialmente Calentados

- Debe de calentarse a un mínimo de 135 ° por 15 segundos para mantener el calor.
- Si no son para mantenimiento los alimentos en caliente, se puede servir a cualquier temperatura.

La única manera de asegurar que los alimentos se han cocinado correctamente es verificar la temperatura mínima interna utilizando correctamente el termómetro calibrado.

1-800-FL-Ayuda
FDACS.gov

FDACS-P-01697 Rev. 2/17

Division of
Food Safety

Cocinado y Manteniendo Caliente Los Alimentos

La zona de peligro de la temperatura se registra entre los 41°F y 140° F. Las alimentos que se dejan mucho tiempo en la zona de peligro pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Puede asegurarse de que los alimentos son cuidadosamente calentados o cocinados utilizando la mínima temperatura de cocción presentada en la tabla abajo.

Alimentos	Temperatura	Tiempo
• Frutas, vegetales Para mantenimiento en caliente	135°F	N/A
• Pescados, mariscos, cerdo, ternera, cordero, cordero, carne de vaca • Huevos crudos para servicio inmediato • Músculo entero, bistec de carne entero (145° F parte superior e inferior ya cocinados Color)	145°F	15 segundos
• La carne molida (carne de res y de cerdo) • Carne inyectada,(desmenuzada (un alimento que se reduce en tamaño por picar, moler, etc. y restructurados pescados y carnes • Criados comercialmente para alimentos • Los huevos crudos para mantenimiento en calientes	158°F 155°F 150°F 145°F	1 segundos 15 segundos o 1 minuto 3 minutos
• Aves • Los alimentos que se rellenan con los alimentos crudos, cualquier alimento animal crudo que se cocinan en un microondas • Animales de caza salvajes aprobados	165°F	15 segundos