

Procedimientos de Control Crítico

Cocinar a:

- 165°F** o más – Aves de corral, productos rellenos (carne de res, pasta o aves), Aves exóticas, carne de caza, rellenos (que contengan pescado, carne o aves) y alimentos de animales crudos cocinados en el microondas
- 155°F** o más – Productos de carne molida (carne de res, pescado y cerdo), emú, avestruz, huevos con cáscara no preparados para servicio inmediato, animales de caza (criados comercialmente para alimentación) y carnes inyectadas
- 145°F** o más – Carne de res, cerdo, mariscos, huevos con cáscara preparados para servicio inmediato, cocodrilo, ancas de rana, tortuga acuática, medusas, huevas de pescado y todos los otros alimentos que no aparecen bajo cualquier otra categoría de temperatura
- 135°F** Frutas y vegetales cocinados para mantenerlos calientes
- 130°F** Asados completos (Carne de res, carne en salmuera (*Corned Beef*), cerdo, cerdo curado y jamón) mantenidos durante **112** minutos

Mantener Caliente a:

- 135°F** o más

Enfriar:

- 135°F - 70°F** dentro **2** horas
- 70°F - 41°F** dentro **4** horas adicionales

Mantener frío:

- 41°F** o menos
- 45°F** o menos para huevos con cáscara y mariscos

Recalentar a:

- 135°F** o más, rápidamente dentro de **2** horas para comidas listas para comer procesadas comercialmente recalentadas o para mantenerse caliente - primera recalentada únicamente
- 165°F** o más, rápidamente dentro de **2** horas

Revise la temperatura todos los días con un termómetro de punta de metal limpio y desinfectado.

Advertencia para el menú: El consumo de alimentos de origen animal crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente si usted tiene ciertas condiciones médicas.