

Las temperaturas adecuadas de cocción y recalentamiento de alimentos *asegurarán que los alimentos con control de tiempo/temperatura por seguridad (TCS) se cocinen bien para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.*



www.scdhec.gov/food

Cocción



Frutas o verduras para mantener calientes

135°F



Cortes de carne cruda, carne de cerdo y cordero, huevos para servir de inmediato, peces y otros alimentos de origen acuático

145°F



Carnes ablandadas molidas, y huevos no preparados para ordenar

155°F



Aves crudas y alimentos rellenos

165°F

Recalentamiento



Alimentos TCS que se cocinan, enfrían y se vuelven a calentar para permanecer calientes

165°F en un lapso de 2 horas



Alimentos TCS que se cocinan, se enfrían y se vuelven a calentar para servirlos de inmediato

Cualquier temperatura



Copyright © International Association for Food Protection

Muestra de registro de cocina

| Cocción (temperatura de cocción interna durante al menos 15 segundos) | | | | | | Recalentamiento |
|---|-------------------|-------|-------|-------|-------|-----------------|
| Fecha | Alimento | 135°F | 145°F | 155°F | 165°F | 165°F |
| 06/09/2014 | pollo | | | | 169.1 | |
| 06/09/2014 | cerdo | | 147.3 | | | |
| 06/09/2014 | carne molida | | | 159.8 | | |
| 06/09/2014 | huevos | | 148.6 | | | |
| 06/09/2014 | estofado de carne | | | | | 172.3 |

Comentarios:

Todos los alimentos se cocinaron según lo requerido. El estofado de carne se recalentó de 38° F a 172° F en 35 minutos.

Ver Reglamento 61-25 para conocer todos los requisitos.

