

(Seguridad Alimenticia) Food Safety

Temperaturas Requeridas

Para la protección de alimentos potencialmente peligrosos

- tales como
- Carne**
- Pollo y Pavo**
- Pescado**
- Huevos**
- Leche**

Cocine pollo, pavo y carne rellena a 165°F
Recaliente alimentos a 165°F

Cocine carne molida a 155°F

Cocine puerco a 150°F

Mantenga los alimentos calientes a 135°F o arriba

Las bacterias dañinas se desarrollan rápidamente

Mantenga los alimentos fríos a 45°F o abajo

Se recomienda el almacenaje de alimentos fríos a 41°F o abajo

Mantenga los alimentos congelados a menos de 0°F

Temperature Requirements

For Potentially Hazardous Food such as

- Meat**
- Poultry**
- Fish**
- Eggs**
- Milk**

Cook poultry & stuffed meats to 165°F
Reheat foods to 165°F

Cook ground beef to 155°F

Cook pork to 150°F

Hold hot foods 135°F or above

Bacteria grow rapidly at these temperatures

Hold cold foods 45°F or below

Recommend cold food storage at 41°F or below

0°F Recommended Frozen food temperature

