

Procedimientos críticos de control

- Cocine:**
- a 165 °F** o una temperatura superior: aves, productos rellenos (carne, pasta o aves), aves exóticas, caza silvestre, embutidos (con pescado, carne o aves) y alimentos crudos de origen animal cocidos en un microondas.
 - a 155 °F** o una temperatura superior: productos de carne molida (ternera, pescado y cerdo), emú, avestruz, huevos en cáscara no preparados para el servicio inmediato, animales de caza (criados comercialmente como alimento) y carnes inyectadas.
 - a 145 °F** o una temperatura superior: ternera, cerdo, mariscos y huevos en cáscara preparados para el servicio inmediato, caimán, ancas de rana, tortuga acuática, medusa, huevas de pescado y todos los demás alimentos no incluidos en cualquier otra categoría de temperatura.
 - a 135 °F** o una temperatura superior: frutas y vegetales cocidos para la conservación en caliente
 - a 130 °F** o una temperatura superior: asados enteros (ternera, cecina, cerdo y cerdo y jamón curado) cocinar durante **112** minutos.

Conservación en caliente: **a 135 °F** o una temperatura superior
Fresco: entre **135 °F** y **70 °F** durante **2** horas;
entre **70 °F** y **41 °F** durante otras **4** horas

Conservación en frío: **a 41 °F** o una temperatura inferior - (abajo se muestran las excepciones)
a 45 °F o una temperatura inferior: para huevos en cáscara y crustáceos.
a 38 °F o una temperatura inferior: para alimentos envasados al vacío potencialmente peligrosos

Recalentar: **a 135 °F** o una temperatura superior: recaliente rápidamente durante 2 horas en el caso de alimentos procesados comercialmente listos para el consumo, recalentados para conservación en caliente (solo una vez)
a 165 °F o una temperatura superior: recaliente rápidamente durante 2 horas

Revise las temperaturas todos los días con un termómetro limpio y desinfectado de varilla metálica.

Advertencia de menú: Consumir carnes, aves, pescado, crustáceos o huevos en cáscara crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de sufrir intoxicación por alimentos, en particular si usted padece ciertas condiciones médicas.