

Reglas de Temperatura Para la Industria Alimentaria



"¡Muerda sin Cuidado si la Temperatura ha Alcanzado un Nivel Adecuado!"

Mantenga a la temperatura indicada, o por encima, durante 15 segundos salvo que se especifique de otra manera.

Mantenga todo alimento a 140 °F, o por encima, después de cocinado.

Línea de Información Sobre Carnes y Aves del USDA
1-800-535-4555

Línea de Información Sobre Alimentos del FDA
1-888-723-3366



United States
Department of Agriculture
Food and Nutrition Service

<http://schoolmeals.nal.usda.gov/Safety/index.html>

USDA es un proveedor y empleador que ofrece oportunidad igual para todos.

FNS 332-S
septiembre de 2002

Food Safety and Inspection Service, USDA

Temperaturas Mínimas y Tiempo a Sostener

165 °F (15 segundos)

- Aves – pollo, pavo, pato, ganso – entero, en presas o molido
- Sopas, guisos, relleno, cazuelas, platos mixtos
- Carne, aves, pescados y fideos rellenos
- Sobras (para calentar)
- Comida, cubierta, cocida en el horno de microondas (mantenga cubierta **2 minutos** después de retirarla)

155 °F (15 segundos)

- Hamburguesas, carne mechada y otras carnes molidas; pescado molido*
- Huevos frescos – cocidos y mantenidos para servir (por ejemplo, revueltos)*

145 °F (15 segundos)

- Carne de res, cecina de res, cerdo, jamón – asados (sostenga por **4 minutos**)*
- Res, oveja, ternera, cerdo – filetes o chuletas
- pescados, mariscos
- Huevos frescos – servidos inmediatamente después de cocidos

140 °F (15 segundos)

- Jamón, otros asados – procesados, completamente cocidos (para calentar)
- Frutas y verduras cocidas

*Para tiempos y temperaturas alternativas consulte el **2001 FDA Food Code** <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/foodcode.html>