



Temperaturas Seguras de Cocinar

(Temperatura interna para alimentos de animales crudos aguantados por 15 segundos)

165°F- aves; pescado relleno/ carnes/ pasta; rellenos que contienen pescado, carnes o aves, alimentos crudos potencialmente peligrosos en un horno microhonda.

155°F- carne molida/pescado; carnes inyectadas, huevos abiertos sin cocinar

145°F- pescado, carnes, cerdo, animales de caza, y huevos para uso individual

Temperaturas Seguras de Mantenimiento

135°F- temperatura caliente minima de mantenimiento

41°F- temperatura fria maxima de mantenimiento

(Para unidades mas viejas incapables de mantener 41°F, no mas de 45°F sera aceptable hasta 1/2/2012.)