

Las temperaturas adecuadas de cocción y recalentamiento

garantizarán que los alimentos con control de tiempo/temperatura para la seguridad (Time/Temperature Control for Safety, TCS) se cocinen completamente para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.



scdhec.gov/food

Cocine y recaliente todos los alimentos con TCS a temperaturas internas mínimas durante los tiempos requeridos, medidos con un termómetro de temperatura de alimentos.

Cocción



- » Frutas, verduras y cereales (arroz, pasta) para mantener calientes

135 °F



- » Cortes de carne cruda de vaca, cerdo y cordero
- » Huevos para servir de inmediato



- » Pescado, incluidos mariscos y crustáceos

145 °F durante 15 segundos



- » Carne molida o ablandada
- » Pescado molido, cortado o picado
- » Huevos para mantener calientes

155 °F durante 17 segundos



- » Carne blanca cruda
- » Carne roja, pescado, carne blanca o pastas rellenas
- » Relleno que incluya carne roja, pescado o carne blanca

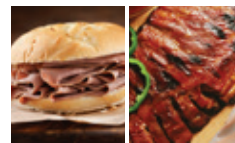
165 °F

Recalentamiento



- » Alimentos con TCS que se cocinan, enfrían y recalientan para mantener calientes

165 °F en el plazo de 2 horas



- » Alimentos con TCS que se cocinan, enfrían y recalientan para servir de inmediato

A cualquier temperatura



Copyright © International Association for Food Protection

Ejemplo de registro de cocción

Fecha	Alimento	Cocción (temperatura interna)				Recalentar
		135 °F	145 °F	155 °F	165 °F	165 °F
06/09/2022	Pollo				169.1	
06/09/2022	Cerdo		147.3			
06/09/2022	Carne molida			159.8		
06/09/2022	Huevos		148.6			
06/09/2022	Guiso de carne					172.3

Comentarios:

Todos los alimentos se cocinaron como se requería. El guiso de carne se recalentó de 38 °F a 172 °F en 35 minutos.

Consulte la Reglamentación 61-25 para conocer todos los requisitos.

