

Guia De Temperatura Para Protección De Comidas

**Mantenga Comidas Calientes Calientes
(135°F. ó Arriba (mas).**

**y Comidas Frias Frias
(41°F. ó Bajo)**

**Temperaturas Internas de Cocina y
Almacenar Correcto en Hieleras
Portables/Refrigeradoras y Congeladores:**

Arriba ó tablillas mas altas:

Huevos, pescado, músculo entero de bistec,
Carne de cerdo — 145°F

Proxima Tablilla:

Carne de vaca/carnes molidas, y bistec
ablandado — 155°F

Tablilla de Abajo

Aves — 165°F

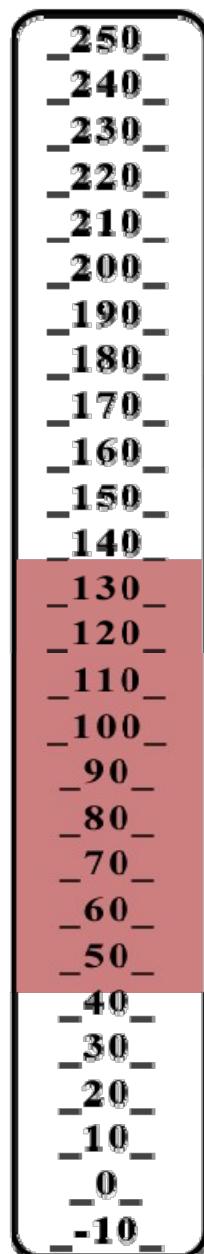
Nota: artículos se pueden almacenar en la misma tablilla si el espacio es limitado, pero tiene que mantenerlos separados por varias pulgadas.

Descongela Comidas Por:

- Poniendo en la refrigeradora en ó bajo 41°F, ó
- Corriendo debajo de agua fria (debajo 70°F), ó
- Parte de procedimiento de cocinando (Convencional), ó
- En microhonda (por el tiempo entero de cocinar ó antes de transferirlo inmediatamente a un horno convencional).

Para mas Informacion Contacte:

Wayne County Environmental Health
(919-731-1174)



Comidas Frescas:

- De 135°F a 70°F entre 2 horas (si no se recalienta a 165°F y trate otro método.
- Entonces, de 70°F a 41°F ó bajo entre 4 mas horas (total 6 horas 135°F a 41°F).

Comidas deben que Enfriarse Por:

- Poniendolas en capas pocas profundas 2—3 pulgadas profundas, ó
- Destapadas ó cubiertas sueltamente hasta alcanzar 41°F, ó
- Insertar paletas frescas, ó
- Poniendo en el congelador ó baños de agua fria, ó
- Tajadas de carne y dispersarlas

Zona Peligrosa

Bacterias crecen rápidamente sobre temperaturas. No almacene alimentos potencialmente peligrosos a estas temperaturas. 42°— 134° F.

Calibre diariamente el termómetro de tallo de metal en agua helada con hielo 32°F.

Cuando recaliente comidas potencialmente peligrosas, caliente a 165°F entre 2 horas.