Temperaturas para la Seguridad Alimentaria

165°F — Recalentar todos los alimentos rápidamente en 2 horas. Temperatura mínima para cocinar aves (pollo, pavo y pato) y productos avícolas, incluidas las aves molidas.

158°F — Temperatura mínima para cocinar carnes molidas, excepto aves molidas (ver arriba).

145°F — Temperatura mínima para la cocción de carne de cerdo y productos de cerdo. Temperatura minima de cocción del resto de alimentos (pescado, marisco, cordero, carne de res, huevos).

135°F — Temperatura mínima de mantenimiento en caliente.Temperatura mínima de cocción de frutas, verduras, granos y legumbres que se mantendrán calientes

¡Verifique las temperaturas con frecuencia,
las bacterias pueden CRECER!

41°F — Temperatura máxima de mantenimiento en frío.

0°F — Temperatura de almacenamiento en el congelador.

Asegúrese de que su termómetro esté funcionando correctamente calibrándolo con frecuencia.

Environmental Health Division, Food Safety Program
3020 Rucker Avenue, Suite 104
Everett, WA 98201-3900
425.339.8730

SNOHOMISH COUNTY HEALTH DEPARTMENT

Spanish 9.25.23