

# LAS TEMPERATURAS ADECUADAS DE COCCIÓN Y RECALENTAMIENTO

REGLAMENTACIÓN 61-25:  
ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTOS



South Carolina  
**DEPARTMENT OF AGRICULTURE**

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. Cocine y recaliente todos los Alimentos 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

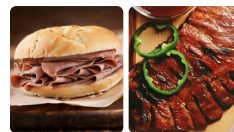
**165 °F**

## RECALENTAMIENTO



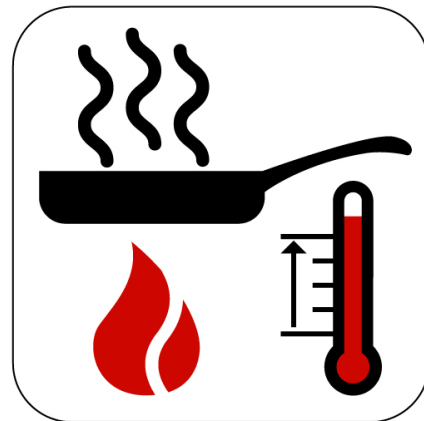
- Alimentos TCS que se cocinan, enfrían y recalientan para mantener calientes

**165 °F EN EL PLAZO DE 2 HORAS**



- Alimentos 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

COCCIÓN (TEMPERATURA INTERNA)						RECALENTAR
FECHA	ALIMENTO	135 °F	145 °F	155 °F	165 °F	165 °F
07/01/2024	Pollo				169.1	
07/01/2024	Cerdo		147.3			
07/01/2024	Carne molida			159.8		
07/01/2024	Huevos		148.6			
07/01/2024	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.

