

# Temperaturas importantes que debe recordar para los alimentos con control de tiempo/temperatura para su seguridad (TCS)

## ZONA DE EMPLATADO SEGURA

para los alimentos **CALIENTES** con control de tiempo/temperatura para su seguridad (time and temperature control for safety, TCS) (135 °F o más)



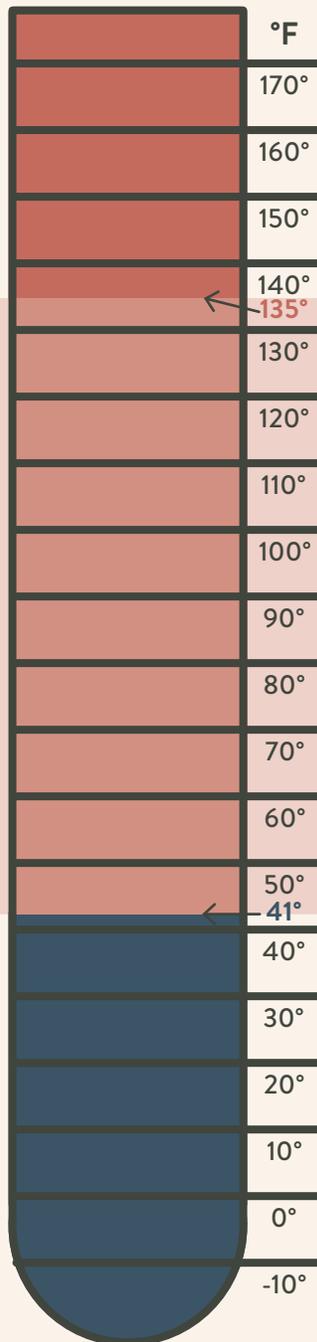
## ZONA DE PELIGRO

para los alimentos con TCS (entre 41 °F y 135 °F)



## ZONA DE EMPLATADO SEGURA

para los alimentos **FRÍOS** con TCS (41 °F o menos)



## TEMPERATURAS DE COCCIÓN SEGURAS

**165 °F**

Temperatura interna de cocción para los siguientes alimentos:

- Pollo
- Alimentos rellenos (carnes rojas, pollo, pastas, pescados o ratites)
- Cualquier relleno que contenga pescado, carne roja, pollo o ratites

Temperatura de recalentamiento para los alimentos sobrantes que se enfriaron

**155 °F**

Temperatura interna de cocción para los siguientes alimentos:

- Carnes molidas
- Carnes o pescados desmenuzados
- Carnes de caza
- Huevos no preparados en el momento

**145 °F**

Temperatura interna de cocción para los siguientes alimentos:

- Carne (de res o cerdo)
- Pescado
- Huevos preparados para servir de inmediato

Temperatura de cocción en superficie para los siguientes alimentos:

- Filete de res entero e intacto



South Carolina  
**DEPARTMENT OF AGRICULTURE**

agriculture.sc.gov/  
retail-food-safety