

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)



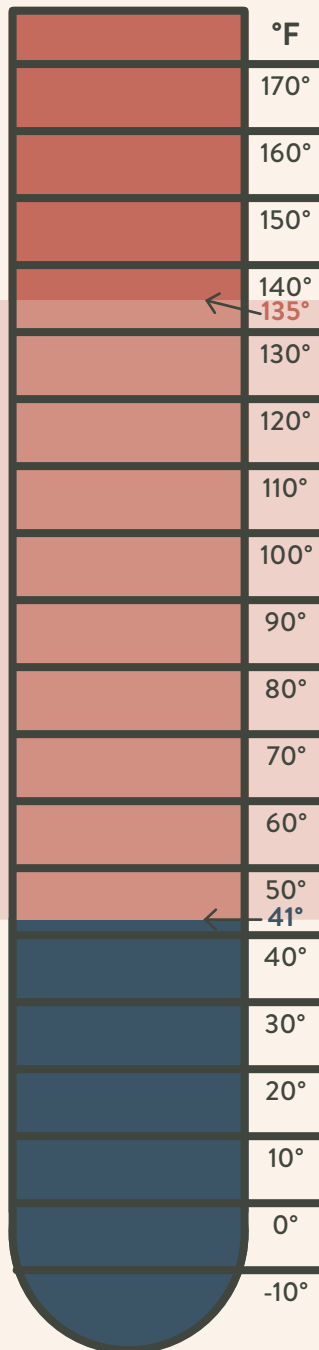
ZONA DE PELIGRO

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