

Reglas de temperatura para la cocina y manejo seguro de alimentos



Cocinar con seguridad y atenerse a las temperaturas para los alimentos

Las bacterias se multiplican rápidamente entre los 40 °F y los 140 °F; son capaces de duplicarse en número en tan sólo 20 minutos. Para conservar los alimentos fuera de la zona de peligro, mantenga fríos los alimentos fríos, y calientes los alimentos calientes. Mantenga los alimentos fríos en el refrigerador, en enfriadores y sobre hielo. Fije su refrigerador en no más de 40 °F y el congelador a 0 °F. Mantenga la comida caliente en el horno, en vajilla térmica o en mesas de vapor precalentadas, bandejas calientes o cocinas de baja temperatura. Utilice un termómetro limpio para medir la temperatura interna de la comida cocida y asegurarse de que las carnes, las aves y las cacerolas estén a la temperatura que se indica en la imagen.

