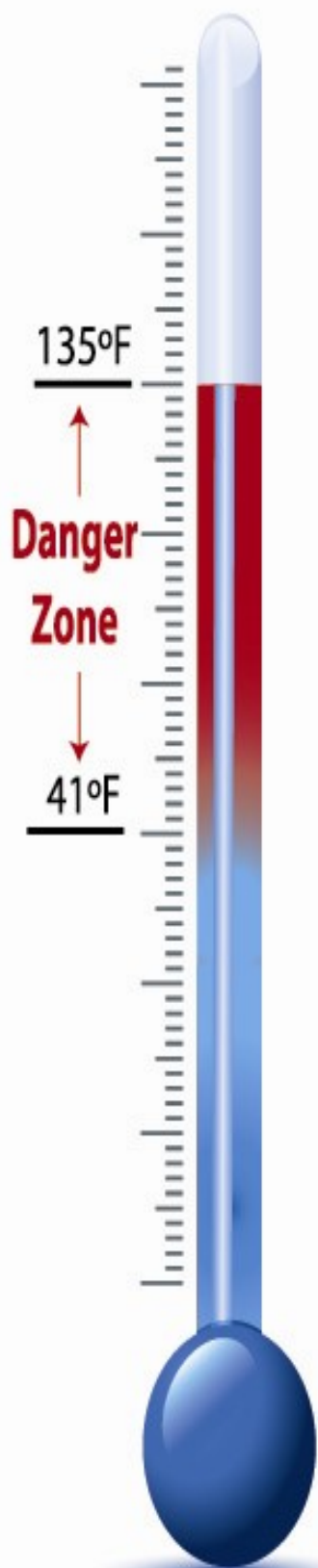


# Control Time & Temperature

## (for Potentially Hazardous Foods)



### 165°F Reheat

- within 2 hours

### 165°F Cook

- poultry
- stuffing containing meat, poultry, or fish
- stuffed foods (poultry, meat, fish, pasta)
- any animal food cooked in a microwave

### 155°F Cook

- ground meats (beef and pork)
- injected or mechanically tenderized meats
- comminuted fish and meat (including game meat)
- eggs (such as for a buffet)

### 145°F Cook

- fish, pork, veal, lamb, eggs, game meats

### 135°F Cook

- fruits and vegetables, and other potentially hazardous foods

### 135°F Hot Hold

- all hot foods

### 130°F Cook

- rare roast beef (provided it is cooked for 112 minutes)

### 135°F to 70°F Cool *all foods*

- within 2 hours and then

### 70°F to 41°F

- within an additional 4 hours (6 hours total for cooling process)

### 41°F Cold Hold

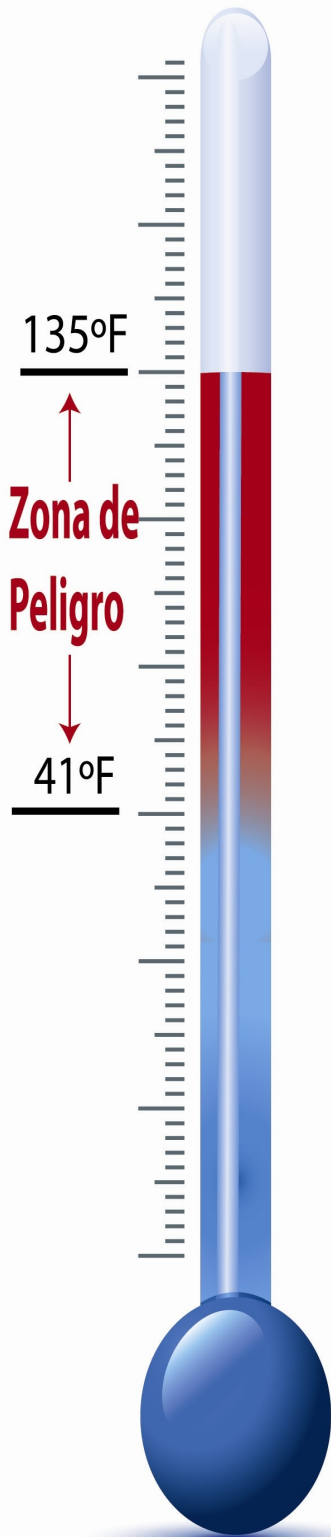
- cold foods

- all temperatures should be internal
- use probe/thin mass thermometer



# Control de Tiempo y Temperatura

(para alimentos potencialmente peligrosos)



## 165°F Recalentar

- Dentro de 2 horas

## 165°F Cocinar

- aves (como pavo o pollo)
- relleno que contenga carne, ave o pescado
- alimentos rellenos (aves, carnes, pescado, pasta)
- Cualquier carne de animal cocinado en microondas

## 155°F Cocinar

- carnes molidas (res o puerco)
- carnes inyectadas o ablandadas
- carnes y pescados picados (incluye carnes de cacería)
- huevos (preparados para buffet)

## 145°F Cocinar

- pescado, mariscos, puerco, ternera, cordero, huevos, y carnes de cacería

## 135°F Cocinar

- frutas y verduras y otros alimentos potencialmente peligrosos

## 135°F Mantener Caliente

- todas las comidas calientes

## 130°F Cocinar

- carne de res cocinada al horno y bistec de res (a condición de que se cocine por 112 minutos)

## 135°F a 70°F Enfriar *todos los alimentos*

- dentro 2 horas y después

## 70°F a 41°F

- dentro 4 horas adicionales (6 horas total de enfriamiento)

## 41°F Almacenar y Conservar

- todos los alimentos fríos

- Las temperaturas se deben de tomar con un termómetro que sea inyectado a los comidas.

