

Descripción General de la Seguridad Alimentaria

# CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA

## Control de Tiempo/Temperatura para la Seguridad Alimentaria

- Conservación en frío a 41 °F o menos
- Conservación en calor a 135 °F o más
- Temperaturas Internas de Cocción:
  - 135 °F (frutas, verduras, granos, legumbres, alimentos cocinados comercialmente)
  - 145°F (pescado, mariscos, filetes/chuletas de res o cerdo, ternera, huevos con cáscara)
  - 155°F (carnes molidas, carnes inyectadas, mariscos molidos)
  - 165°F (aves crudas, carne o mariscos o aves o pasta rellenos)

## Descongelación Adecuada

- En el refrigerador a 41°F o menos
- En el chorro de agua fría a 70 °F o menos
- Como parte del proceso de cocción (por ejemplo: alitas de pollo congeladas directamente en la freidora)
- En el microondas seguido de cocción inmediata

## Enfriamiento (6 horas o menos en total)

- 135°F a 70°F en 2 horas
- 70 °F a 41 °F en 4 horas
- Porciones pequeñas
- Baño de hielo con procedimiento de agitación
- Charolas para hornear
- Usar hielo como ingrediente
- Varilla enfriadora/varita de hielo
- No cubra hasta que se haya enfriado por completo

