

Requerimientos de Temperatura y Tiempo para los Alimentos

Temperature and Time Requirements for Food

CONTROL DEL CRECIMIENTO DE PATÓGENOS TRANSMITIDOS POR LOS ALIMENTOS

CONTROLLING GROWTH OF FOODBORNE PATHOGENS

Spanish

Zona de peligro de la temperatura

El rango de temperatura en el que las bacterias que causan enfermedades crecen con más fuerza en los alimentos sometidos a control de tiempo y temperatura (TCS) se denomina la zona de peligro de la temperatura.

- La zona de peligro de la temperatura oscila entre 41°F y 135°F.
- Los alimentos TCS deben atravesar la zona de peligro de la temperatura lo más rápido posible.
- Mantenga caliente la comida caliente y fría, la comida fría. Utilice siempre un termómetro para verificar la temperatura interna de los alimentos.

Enfriar la comida

- Enfríe la comida caliente entre:
 - 135°F y 70°F dentro del lapso de dos horas.
- Y
- 135°F y 41°F, o menos, dentro del lapso de un total de seis horas.
- Cuanto más rápido se enfríe la comida, mejor será.

English

Temperature danger zone

The temperature range at which disease-causing bacteria grow best in time/temperature control for safety food (TCS) is called the temperature danger zone.

- Temperature danger zone is between 41°F and 135°F.
- TCS food must pass through the temperature danger zone as quickly as possible.
- Keep hot food hot and cold food cold. Always use a thermometer to check food temperatures.

Cooling food

- Cool hot food from:
 - 135°F to 70°F within two hours
- AND**
- 135°F to 41°F or below within a total of six hours.
- The faster food is cooled, the better.

Mantener el frío de la comida

- Mantenga la comida fría a 41°F o menos.
- La comida congelada debe permanecer congelada.

Cocinar los alimentos crudos de origen animal

La tabla que aparece a continuación presenta los requerimientos mínimos para algunos alimentos crudos de origen animal comunes.

Alimentos	Temperatura y tiempo internos
Aves de corral Animales salvajes Pescado, carne, pasta o aves de corral rellenas Relleno que contiene pescado, carne o aves de corral	165°F, durante 15 segundos.
Carne, pescado y animales de caza, picada o molida Ratitae Carne inyectada o ablandada Huevos con mantenimiento de calor	158°F (inmediato) O 155°F durante 15 segundos O 150°F durante un minuto O 145°F durante tres minutos
Pescados Pieza entera de carne Animales de caza Huevos para servicio inmediato	145°F durante 15 segundos

Mantener el calor de la comida

- Mantenga la comida caliente a 135°F o más.
- Los asados bien cocidos se pueden mantener a 130°F o más.

Cold holding food

- Maintain cold food at 41°F or below.
- Frozen food must remain frozen.

Cooking raw animal food

The table below shows minimum requirements for some common raw animal food.

Food	Internal temperature and time
Poultry Wild animals Stuffed fish, meat, pasta or poultry Stuffing containing fish, meat or poultry	165°F for 15 seconds
Chopped or ground meat, fish, and game animals Ratitae Injected or tenderized meats Eggs for hot holding	158°F (immediate) OR 155°F for 15 seconds OR 150°F for 1 minute OR 145°F for 3 minutes
Fish Whole muscle meat Game animals Eggs for immediate service	145°F for 15 seconds

Hot holding food

- Maintain hot food at 135°F or above.
- Properly cooked roasts may be held at 130°F or above.

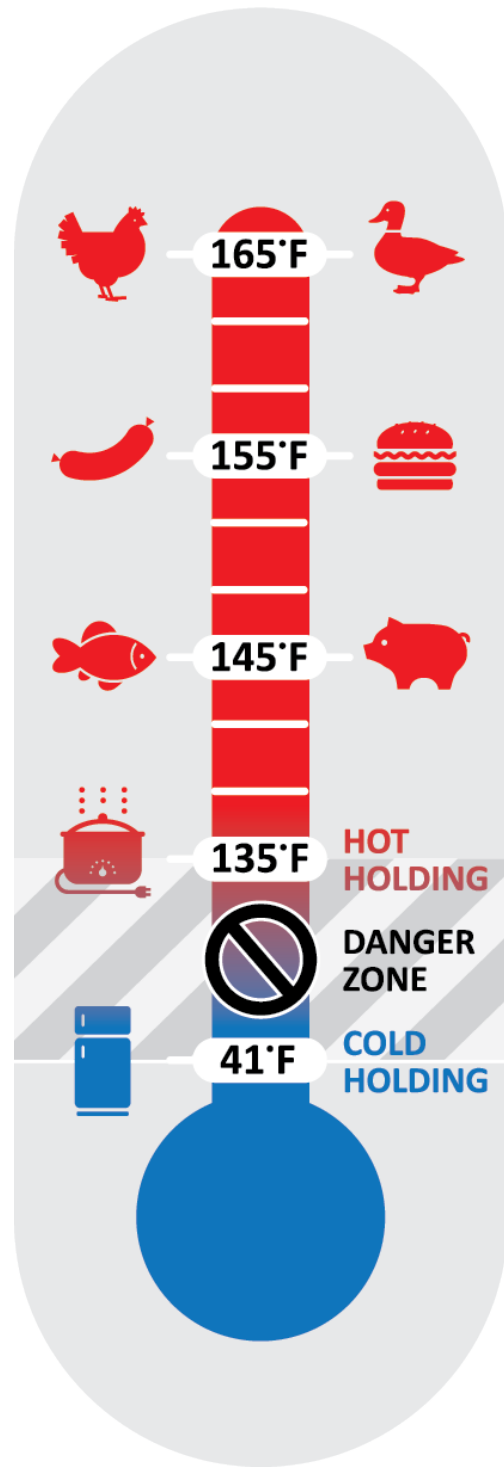
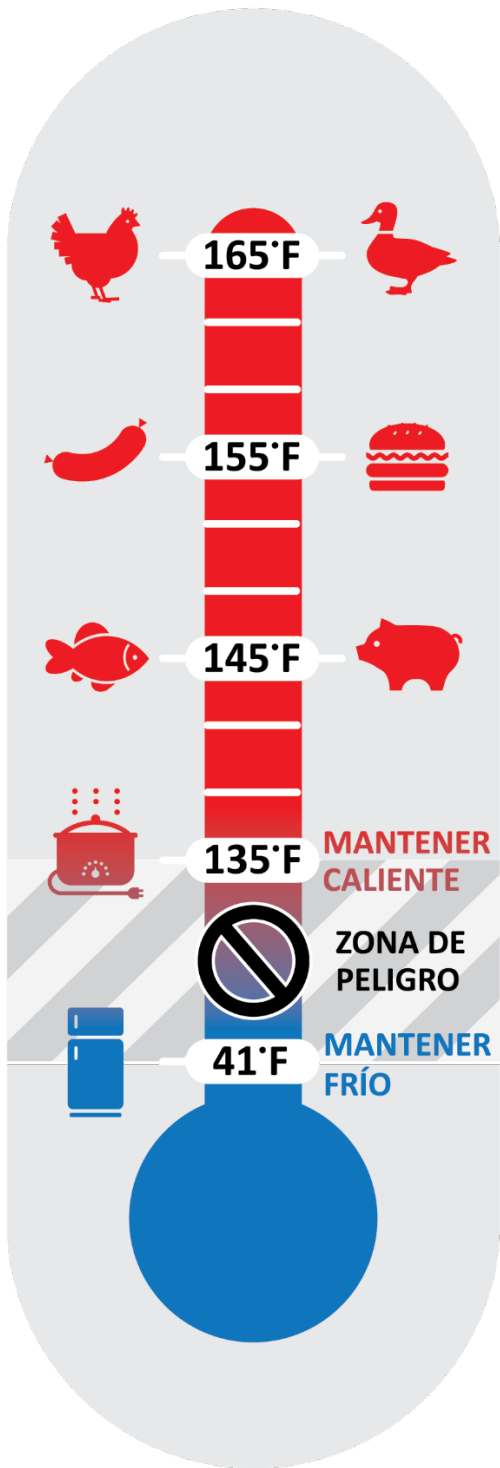
Recalentar la comida

- La comida hecha en casa y recalentada para mantener el calor debe llegar a una temperatura interna de al menos 165°F durante 15 segundos.
- La comida que ha sido preparada en una planta procesadora de alimentos, que se abre en un establecimiento de venta de comida y se recalienta para mantener el calor, debe alcanzar una temperatura de 135°F.
- Recaliente rápidamente la comida, dentro del lapso de dos horas.
- La comida que se ha cocinado y enfriado adecuadamente puede servirse a cualquier temperatura, si se va a servir de inmediato.

Reheating food

- Food made in-house and reheated for hot holding must reach an internal temperature of at least 165°F for 15 seconds.
- Food made in a food processing plant, opened in the food establishment, and reheated for hot holding must reach a temperature of 135°F.
- Reheat food rapidly, within two hours.
- Food that has been cooked and cooled properly may be served at any temperature if it is going to be served immediately.

REQUERIMIENTOS DE TEMPERATURA Y TIEMPO PARA LOS ALIMENTOS |
TEMPERATURE AND TIME REQUIREMENTS FOR FOOD



Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)
<http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety>

Minnesota Department of Health
Food, Pools, and Lodging Services
PO Box 64975
St. Paul, MN 55164-0975
651-201-4500
health.foodlodging@state.mn.us
www.health.state.mn.us

Minnesota Department of Agriculture
Food and Feed Safety Division
625 Robert Street N
St. Paul, MN 55155-2538
651-201-6027 or 1-800-697-AGRI
MDA.FFSD.Info@state.mn.us
www.mda.state.mn.us

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato,
llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call:
651-201-4500 or 651-201-6000.*