

Zonas de Temperaturas por Seguridad de los Alimentos

¡Almacenar “alimentos de peligro potencial” (PHF en inglés) a la temperaturas apropiadas es muy importante!

¿Cuáles son los “alimentos de peligro potencial”?:

- Pollo, Pavo, Carnes, Puerco, Pescado, Pez, Camarones, Huevos (crudos o cocidos.)
- Leche, Queso, Crema, Horchata.
- Verduras cocidos, arroz cocidos, frijoles cocidos.

Recalentado

Recaliente los alimentos a **165°F** (en 2 horas o menos)

Cocinado

Cocine pollo, carne de ave, carne rellena, y pavo a **165°F** o mayor.

Cocine carnes molidas y huevos crudos no preparados para el consumo inmediato a **155°F** o mayor.

Cocine pescado, carne, camarones, huevos preparados para el consume inmediato, y puerco a **145°F** o mayor.

¡Guarde los Alimentos caliente, Caliente!

Guarde los alimentos caliente a **135°F** o mayor.

Zona de Peligro

42°F a 134°F

Las bacterias crece en esta zona. No almacenar los alimentos a estas temperaturas.

Zona de Refrigerador

41°F o menos

Almacenar los alimentos en esta zona impide la proliferación de bacterias.

Agua se congela (**32°F**.)

-220-
-210-
-200-
-190-
-180-
-170-
-160-
-150-
-140-
-130-
-120-
-110-
-100-
-90-
-80-
-70-
-60-
-50-
-40-
-30-
-20-
-10-
-0-

← Agua Hierve (**210°F**).

Zona de Cocinado

Cocine todos los alimentos a la temperatura apropiada para matar las bacterias peligrosas.

Enfriamiento de Alimento

¡Enfriamiento los alimentos calientes rapidamente is muy importante!

Alimentos calientes deben enfriar de **135°F** a **70°F** en 2 horas y de **70°F** a **41°F** o menor en 4 horas mas.

¡Guarde los Alimentos Frio, Frio!

Guarde los alimentos frio a **41°F** o menos.

Zona de Congelador

Guarde los alimentos congelados, congelados.