

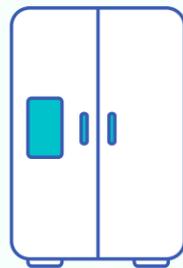
Guía de Temperaturas en el Manejo de Alimentos

DEPARTAMENTO DE
SALUD

SECRETARÍA AUXILIAR DE
SALUD AMBIENTAL



Refrigeración/ Mantenimiento en Frío



Los alimentos que se encuentran en refrigeradores o mantenimiento en frío deben tener temperaturas de **41°F o menos.**

Zona de Peligro



La zona de peligro se encuentra **entre los 41°F a 135°F** y es ideal para el crecimiento de bacterias. Descarte aquellos alimentos que lleven 4 horas o más en esta zona.

Mantenimiento en Caliente



La comida que se encuentra en mantenimiento en caliente debe estar a una temperatura de **135 °F o más.**

Cocción

Aves de Corral y Guisos
165°F



Huevos y Carne Molida
155°F



Carne de Res o Cerdo
145°F



Pescados y Animales Marinos
145°F

