

## Temperaturas Criticas de Alimentos

Los alimentos se deben cocinar en las siguientes temperaturas:

Carne de res, pescado, cordero, huevos F	145
Carne molida, puerco	155 F
Aves, carne rellena, pasta rellena	165 F
Alimentos recalentados/Sobras	165 F
Conservador de comida caliente	135 F

### Zona de Peligro

**Los alimentos no deben estar en temperaturas entre 135F y 41F excepto cuando se están calentando o enfriando.**

Conservador de comida fría	41 F
----------------------------	------

No se debe deshelar alimentos congelados ni se debe enfriar alimentos calientes (antes de refrigerarse) a temperatura ambiental.