

# ¿QUÉ?



145°F



155°F



165°F

COCINE LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS ADECUADAS

# ¿QUIÉN?



TODOS TRABAJANDO CON ALIMENTOS QUE REQUIEREN UN CONTROL DE TIEMPO/TEMPERATURA PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (TCS POR SUS SIGLAS EN INGLÉS)

# ¿CUANDO?



CADA VEZ QUE SE COCINAN CARNES CRUDAS

# ¿DÓNDE?



EQUIPO DE COCINA

# ¿CÓMO?



USE UN TERMÓMETRO DE VARILLA PARA MONITOREAR/REGISTRAR LAS TEMPERATURAS DE LOS ALIMENTOS

# ¿CORRECCIÓN?



CONTINUE COCINANDO HASTA ALCANZAR LA TEMPERATURA ADECUADA

FUNDAMENTOS PARA EL PROCEDIMIENTO DE COCCIÓN

NORTHERN NEVADA  
Public Health

